



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
PQA IV

Provvedimento 8 marzo 2013 concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Gavi” o “Cortese di Gavi” e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all’organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell’articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 16 dicembre 2010, recante la procedura a livello nazionale per l’esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Decreto Legislativo n. 61/2010;

VISTO il DM 7 novembre 2012, con il quale è stato modificato il predetto DM 16 dicembre 2010;

VISTO il DM 9 luglio 1998, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita “Gavi” o “Cortese di Gavi”, già denominazione di origine controllata con DPR 26 giugno 1974, ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

VISTO il DM 30 novembre 2011 concernente l’approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l’approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell’inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP “Gavi” o “Cortese di Gavi”;

VISTA la domanda presentata, tramite la Regione Piemonte, dal Consorzio tutela del Gavi, intesa ad ottenere la modifica dell’articolo 6 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Gavi” o “Cortese di Gavi”, nel rispetto della procedura di cui all’art. 10 del citato DM 16 dicembre 2010;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell’ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato DM 16 dicembre 2010, articolo 10, comma 1, ovvero dal successivo DM 7 novembre 2012, articolo 10, comma 1, conformemente alle disposizioni di cui all’articolo 118 *octodecies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stato acquisito, ai sensi dell’art. 7, comma 5, del citato DM 16 dicembre 2010, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all’art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 30 ottobre 2012 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;
- la citata proposta di modifica del disciplinare, ai sensi dell’art. 8 del citato DM 16 dicembre 2010, è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 274 del 23 novembre 2012 e, entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute osservazioni, da parte di soggetti interessati, sulla proposta di modifica in questione;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo la procedura nazionale preliminare relativa all’esame della richiesta di modifica del disciplinare in questione e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella sottosezione I (articoli da *118 ter* a *118 unvicies*) del Reg. CE n. 1234/2007 - Denominazioni di origine e indicazioni geografiche - e che pertanto sussistono i requisiti per procedere, alla pubblicazione della proposta di modifica del documento unico e del disciplinare di produzione del vino DOP “Gavi” o “Cortese di Gavi”, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

PROVVEDE

ai sensi dell'articolo 9 del richiamato DM 7 novembre 2012:

1. a pubblicare sul sito internet del Ministero l'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione del vino DOP "Gavi" o "Cortese di Gavi", da ultimo consolidato con il DM 30 novembre 2011 richiamato in premessa, e la relativa modifica al documento unico;
2. a trasmettere alla Commissione U.E. la richiesta di modifica in questione e la relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma, 8 marzo 2013

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Stefano Vaccari

ALLEGATO

A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato del vino DOP “Gavi” o “Cortese di Gavi”, approvato con il DM 30 novembre 2011.

L'art. 6 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Gavi” o “Cortese di Gavi”, da ultimo modificato con DM 30 novembre 2011, pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 295 del 20 dicembre 2012, limitatamente alle tipologie Spumante e Riserva Spumante Metodo Classico, è modificato come segue:

Tipologia spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, delicato, caratteristico;

sapore: armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti del tenore di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

Tipologia Riserva Spumante metodo classico:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, delicato, caratteristico;

sapore: armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti del tenore di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

B) **Proposta di modifica del documento unico riepilogativo (fascicolo tecnico) del disciplinare di produzione del vino DOP “Gavi” o “Cortese di Gavi”, approvato con il DM 30 novembre 2011.**

(Le modifiche sono evidenziate in giallo).

FASCICOLO TECNICO Numero Fascicolo: PDO-IT-A1310

2. DESCRIZIONE DEI VINI

Gavi o Cortese di Gavi spumante

| |
|---|
| Caratteristiche analitiche: |
| titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. |
| Caratteristiche organolettiche: |
| spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, delicato, caratteristico; sapore: armonico, gradevole. E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti del tenore di zucchero previsti dalla normativa comunitaria. |

Gavi o Cortese di Gavi Riserva spumante metodo classico

| |
|---|
| Caratteristiche analitiche: |
| titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 6,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l. |
| Caratteristiche organolettiche: |
| spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, delicato, caratteristico; sapore: armonico, gradevole. E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti del tenore di zucchero previsti dalla normativa comunitaria. |