

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2021/C 470/08)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Gavi”/„Cortese di Gavi”**PDO-IT-A1310-AM04****Data przekazania informacji: 24 sierpnia 2021 r.****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Wykreślenie zbędnych wymogów**

Opis:

W art. 4 specyfikacji produktu skreśla się następujące sformułowanie: „Partie winogron przeznaczonych do produkcji rodzaju Riserva podlegają odrębnej procedurze rejestracji i zgłaszania. Jeżeli po zgłoszeniu nastąpiła druga fermentacja, »Gavi« Riserva może zostać przeklasyfikowane na »Gavi« Riserva Spumante. Partie winogron przeznaczonych do produkcji »Gavi«/»Cortese di Gavi« Spumante, które nie osiągają obj. 9,50 %, są rejestrowane i zgłaszane oddzielnie”.

W art. 5 ust. 1 specyfikacji produktu skreśla się następujące sformułowanie: „W trakcie produkcji wina można stosować wyłącznie uczciwe i uznane praktyki enologiczne, mające na celu nadanie winom ich szczególnych cech”.

W art. 5 ust. 7 specyfikacji produktu skreśla się następujące sformułowanie: „Zawartość alkoholu w moszczu winogronowym lub nowym winie w trakcie fermentacji przeznaczonych do produkcji win »Gavi«/»Cortese di Gavi« DOCG musi być zwiększona przy użyciu skoncentrowanego moszczu winogronowego z winogron odmiany Cortese produkowanych na obszarze, o którym mowa w art. 3, i wpisanych do rejestru winnic dla »Gavi«/»Cortese di Gavi« DOCG, lub przy użyciu rektyfikowanego skoncentrowanego moszczu”. Dodaje się nowe sformułowanie w brzmieniu: „Wina mogą zostać dosłodzone”.

Uzasadnienie: ponieważ powyższe wymogi zostały ustanowione w prawodawstwie krajowym, powtarzanie ich w specyfikacji produktu uznaje się za zbędne.

2. Poprawione błędy i zaktualizowane informacje

Opis: granica obszaru geograficznego przecina Via Edilio Raggio, a nie Via Egidio Raggio (błąd powtórzony trzykrotnie w tym samym artykule).

Uzasadnienie: jest to błąd w pisowni imienia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmiana dotyczy art. 3 specyfikacji oraz sekcji jednolitego dokumentu „Wyznaczony obszar geograficzny”.

Opis: skreśla się sformułowanie: „Tereny, na których uprawia się winorośl, znajdują się na wysokości od 150 do 450 m n.p.m.”.

Uzasadnienie: jest to jedynie opis położenia winnic sprzed około 8 lat. Wskazanie to, choć nie jest wiążące dla podmiotów gospodarczych, powinno jednak zostać usunięte, aby uniknąć nieporozumień wśród użytkowników nazwy, ponieważ w kilku gminach tego obszaru geograficznego winnice znajdują się na wysokości powyżej 450 m n.p.m.

Zmiana dotyczy art. 8 lit. A) specyfikacji oraz sekcji jednolitego dokumentu „Związek z obszarem geograficznym”.

Opis: nazwa miejscowości „Meirana”, o której mowa w specyfikacji, została błędnie zapisana i powinna brzmieć „Mariana”.

Uzasadnienie: ten błąd w specyfikacji wykryto, gdy odnaleziono dokument historyczny z 972 r. n.e. dotyczący uprawy winorośli w Gavi. Obecnie, po upływie ponad tysiąca lat, nie ma już śladu po miejscowości o tej nazwie, dlatego też nie powinna ona znaleźć się w specyfikacji.

Zmiana dotyczy art. 8 lit. B) specyfikacji oraz sekcji jednolitego dokumentu „Związek z obszarem geograficznym”.

Opis: adres siedziby Valoritalia został uaktualniony.

Uzasadnienie: korekta ta jest konieczna, ponieważ zmienił się adres organu kontrolnego.

Zmiana dotyczy art. 9 specyfikacji oraz sekcji jednolitego dokumentu „Dane organu kontrolnego”.

3. **Dodano szczegółowe informacje dotyczące produkcji win półmusujących i musujących**

Opis: dodaje się następujące zdanie: Wina „Gavi” Frizzante (półmusujące) i „Gavi” Spumante (musujące) DOCG mogą być przetwarzane i dojrzewać na obszarze administracyjnym piemonckich prowincji Alessandria, Asti i Cuneo.

Uzasadnienie: konieczne jest wprowadzenie zasad dotyczących produkcji win „Gavi” Frizzante i „Gavi” Spumante DOCG poza obszarem, na którym winogrona są przetwarzane na wino. Jest to jedynie aktualizacja tekstu specyfikacji produktu, która nie wpływa na proces produkcji wina jako taki. W związku z tym, że produkcja wina musującego i półmusującego wymaga sprzętu, którym małe winiarnie często nie dysponują, należy również zezwolić na tego rodzaju przetwarzanie poza obszarem produkcji winogron; celem dodania tego elementu jest zatem pomoc podmiotom gospodarczym.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji oraz sekcji jednolitego dokumentu „Dodatkowe wymogi”.

4. **Czas trwania fermentacji na osadzie**

Opis: dodaje się następujące zdanie: „W przypadku partii przeznaczonych do produkcji »Gavi« Spumante minimalny czas fermentacji na osadzie wynosi 6 miesięcy w przypadku fermentacji w zamkniętych pojemnikach z mieszadłami (metoda Charmata) i 9 miesięcy w przypadku fermentacji w butelce (metoda klasyczna)”.

Uzasadnienie: minimalny czas trwania fermentacji na osadzie należy określić w celu ochrony obecnie stosowanego procesu produkcji wina.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji.

5. **Zniesienie obowiązku stosowania terminu „Vigna”, po którym następuje nazwa miejsca lub winnicy, w odniesieniu do rodzajów Riserva i Riserva Spumante Metodo Classico.**

Opis: stosowanie terminu „Vigna”, po którym następuje nazwa miejsca lub winnicy, nie jest już obowiązkowe w przypadku rodzajów Riserva i Riserva Spumante.

Uzasadnienie: ponieważ na obszarze produkcyjnym występuje niewiele istotnych nazw miejscowości i określeń tradycyjnych, producenci win „Gavi” DOCG nie mają już obowiązku umieszczania na etykiecie nazwy miejscowości lub winnicy w przypadku rodzajów Riserva.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji.

6. Link do wykazu działek

Opis: odpowiednie odniesienia geograficzne oraz nazwy gmin i części gmin, które mogą pojawić się na etykiecie, wymieniono już w załączniku 1 do specyfikacji; zmiana polega na dodaniu linku do stron internetowych zawierających informacje o wszystkich poszczególnych działkach objętych wnioskiem.

Uzasadnienie: w celu zapewnienia prawidłowego stosowania nazw miejscowości, które mogą być drukowane na etykietach, sporządzono mapę odpowiednich działek, którą można pobrać w formacie PDF ze stron internetowych regionu Piemont i Consorzio tutela del Gavi (stowarzyszenia ochrony Gavi).

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji.

7. Zasady dotyczące etykietowania

Opis: dodaje się akapity w brzmieniu: „napis »gmina«, po którym następuje nazwa gminy, w której wyprodukowano winogrona, musi być wydrukowany na etykiecie i na opakowaniu przy użyciu tej samej czcionki o tej samej wielkości i tego samego koloru”; oraz „napis »gmina«, po którym następuje nazwa gminy, w której wyprodukowano winogrona, musi być wydrukowany na etykiecie i na opakowaniu przy użyciu czcionki co najmniej 50 % mniejszej niż czcionka użyta w przypadku »Gavi« DOCG”.

Uzasadnienie: przepisy dotyczące wskazywania gmin na etykiecie uściślono w celu zachowania jasności i uniknięcia wprowadzania konsumentów w błąd.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Gavi

Cortese di Gavi

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

„Gavi” DOCG Tranquillo (wino niemusujące)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności

Aromat: charakterystyczny, delikatny

Smak: wytrawny, przyjemny, świeży i harmonijny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

–

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

–

Minimalna kwasowość ogólna:

5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

–

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

–

„Gavi” DOCG Frizzante (wino półmusujące)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Piana: delikatna i ulotna

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności

Aromat: subtelny, delikatny, charakterystyczny

Smak: wytrawny, przyjemny, świeży i harmonijny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

–

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

–

Minimalna kwasowość ogólna:

5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

–

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

–

„Gavi” DOCG Spumante (wino musujące)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności

Piana: delikatna i długotrwała

Aromat: subtelny, delikatny, charakterystyczny

Smak: od *brut nature* po ekstra wytrawne, harmonijne, przyjemne

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

–

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

–

Minimalna kwasowość ogólna:

5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

–

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

–

„Gavi” DOCG Riserva

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności

Aromat: subtelny, delikatny, charakterystyczny

Smak: wytrawny, harmonijny, przyjemny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

–

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

–

Minimalna kwasowość ogólna:

5,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

–

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

–

„Gavi” DOCG Riserva Spumante Metodo Classico (metoda klasyczna)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności

Piana: delikatna i długotrwała

Aromat: subtelny, delikatny, charakterystyczny

Smak: od *brut nature* po ekstra wytrawne, harmonijne, przyjemne

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

–

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

–

Minimalna kwasowość ogólna:

5,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):

–

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

–

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

–

5.2. *Maksymalna wydajność:*

„Gavi” DOCG Tranquillo, Frizzante, Spumante

9 500 kg winogron z hektara

„Gavi” DOCG Vigna

8 500 kg winogron z hektara

„Gavi” DOCG Riserva i Riserva Spumante (metoda klasyczna)

6 500 kg winogron z hektara

„Gavi” DOCG Tranquillo, Frizzante, Spumante

66,50 hektolitrow z hektara

„Gavi” DOCG Vigna

59,50 hektolitrow z hektara

„Gavi” DOCG Riserva i Riserva Spumante (metoda klasyczna)

45,50 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji winogron przeznaczonych do wytwarzania win „Gavi” DOCG znajduje się w regionie Piemontu i obejmuje w całości lub w części następujące 11 gmin prowincji Alessandria: Gavi, Carrosio, Bosio, Parodi i S. Cristoforo (w całości), oraz Novi Ligure, Serravalle Scrivia, Capriata d’Orba, Francavilla Bisio, Pasturana i Tassarolo (częściowo).

7. **Główne odmiany winorośli**

Cortese B – Bianca Fernanda

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *„Gavi” DOCG Tranquillo (wino niemusujące)*

Cortese to lokalna odmiana winorośli, uprawiana na obszarze produkcyjnym „Gavi” DOCG od ponad tysiąca lat. Winnice położone są na wzgórzach, których północno-zachodnia i południowo-wschodnia ekspozycja oraz nachylenie zbocza stanowią idealne środowisko dla tej odmiany. Obszar ten nie obejmuje terenów położonych w dnie doliny, które nie nadają się do uprawy winorośli wysokiej jakości. Naprzemienne występowanie margla gliniastego, zwanego lokalnie „glebą białą” i „gleby czerwonej”, którą charakteryzują gleby brunatne, wylugowane i hydromorficzne z frangipaniem, wpływa na bogactwo gleby i nadaje winorośli Cortese różne niuanse. Tereny te nie sprzyjają intensywnej uprawie innych roślin (głównie ze względu na ich położenie), ale właśnie ze względu na swoje szczególne cechy nadają się do uprawy i produkcji win gatunkowych, przy mniejszych zbiorach przeznaczonych do produkcji, które dają w efekcie szczególnie energiczne i złożone wina. Ponad tysiąc lat uprawy winorośli i produkcji wina na obszarze DOCG, o czym świadczą liczne dokumenty, stanowi solidny dowód na nierozdzielalną interakcję między czynnikami ludzkimi a wyjątkowymi cechami „Gavi” DOCG. Techniki uprawy winorośli były przekazywane przez wieki, co przyczyniło się do ugruntowania kultury uprawy winorośli na tym obszarze i uczyniło z „Gavi” DOCG podstawowe źródło dochodów na tym obszarze, jak również stanowiło wspólny element łączący jedenaście gmin obszaru produkcyjnego. To wino zostało stworzone dla dworów i nigdy nie zdradziło swojego przywiązania do jakości i elegancji; wręcz przeciwnie, cechy te udoskonalono w czasach współczesnych przy użyciu najnowocześniejszych technik, aby uzyskać wino znane i cenione na pięciu kontynentach.

8.2. „Gavi” DOCG Frizzante (wino półmusujące)

Cortese to lokalna odmiana winorośli, uprawiana na obszarze produkcyjnym „Gavi” DOCG od ponad tysiąca lat. Winnice położone są na wzgórzach, których północno-zachodnia i południowo-wschodnia ekspozycja oraz nachylenie zbocza stanowią idealne środowisko dla tej odmiany. Obszar ten nie obejmuje terenów położonych w dnie doliny, które nie nadają się do uprawy winorośli wysokiej jakości. Naprzemienne występowanie margla gliniastego, zwanego lokalnie „glebą białą” i „gleby czerwonej”, którą charakteryzują gleby brunatne, wylugowane i hydromorficzne z frangipaniem, wpływa na bogactwo gleby i nadaje winorośli Cortese różne niuanse. Tereny te nie sprzyjają intensywnej uprawie innych roślin (głównie ze względu na ich położenie), ale właśnie ze względu na swoje szczególne cechy nadają się do uprawy i produkcji win gatunkowych, przy mniejszych zbiorach przeznaczonych do produkcji, które dają w efekcie szczególnie energiczne i złożone wina. Ponad tysiąc lat uprawy winorośli i produkcji wina na obszarze DOCG, o czym świadczą liczne dokumenty, stanowi solidny dowód na nierozzerwalną interakcję między czynnikami ludzkimi a wyjątkowymi cechami „Gavi” DOCG. Techniki uprawy winorośli były przekazywane przez wieki, co przyczyniło się do ugruntowania kultury uprawy winorośli na tym obszarze i uczyniło z „Gavi” DOCG podstawowe źródło dochodów na tym obszarze, jak również stanowiło wspólny element łączący jedenaście gmin obszaru produkcyjnego. To wino zostało stworzone dla dworów i nigdy nie zdradziło swojego przywiązania do jakości i elegancji; wręcz przeciwnie, cechy te udoskonalono w czasach współczesnych przy użyciu najnowocześniejszych technik, aby uzyskać wino znane i cenione na pięciu kontynentach.

8.3. „Gavi” DOCG Spumante (wino musujące)

Cortese to lokalna odmiana winorośli, uprawiana na obszarze produkcyjnym „Gavi” DOCG od ponad tysiąca lat. Winnice położone są na wzgórzach, których północno-zachodnia i południowo-wschodnia ekspozycja oraz nachylenie zbocza stanowią idealne środowisko dla tej odmiany. Obszar ten nie obejmuje terenów położonych w dnie doliny, które nie nadają się do uprawy winorośli wysokiej jakości. Naprzemienne występowanie margla gliniastego, zwanego lokalnie „glebą białą” i „gleby czerwonej”, którą charakteryzują gleby brunatne, wylugowane i hydromorficzne z frangipaniem, wpływa na bogactwo gleby i nadaje winorośli Cortese różne niuanse. Tereny te nie sprzyjają intensywnej uprawie innych roślin (głównie ze względu na ich położenie), ale właśnie ze względu na swoje szczególne cechy nadają się do uprawy i produkcji win gatunkowych, przy mniejszych zbiorach przeznaczonych do produkcji, które dają w efekcie szczególnie energiczne i złożone wina. Ponad tysiąc lat uprawy winorośli i produkcji wina na obszarze DOCG, o czym świadczą liczne dokumenty, stanowi solidny dowód na nierozzerwalną interakcję między czynnikami ludzkimi a wyjątkowymi cechami „Gavi” DOCG. Techniki uprawy winorośli były przekazywane przez wieki, co przyczyniło się do ugruntowania kultury uprawy winorośli na tym obszarze i uczyniło z „Gavi” DOCG podstawowe źródło dochodów na tym obszarze, jak również stanowiło wspólny element łączący jedenaście gmin obszaru produkcyjnego. To wino zostało stworzone dla dworów i nigdy nie zdradziło swojego przywiązania do jakości i elegancji; wręcz przeciwnie, cechy te udoskonalono w czasach współczesnych przy użyciu najnowocześniejszych technik, aby uzyskać wino znane i cenione na pięciu kontynentach.

8.4. „Gavi” DOCG Riserva

Cortese to lokalna odmiana winorośli, uprawiana na obszarze produkcyjnym „Gavi” DOCG od ponad tysiąca lat. Winnice położone są na wzgórzach, których północno-zachodnia i południowo-wschodnia ekspozycja oraz nachylenie zbocza stanowią idealne środowisko dla tej odmiany. Obszar ten nie obejmuje terenów położonych w dnie doliny, które nie nadają się do uprawy winorośli wysokiej jakości. Naprzemienne występowanie margla gliniastego, zwanego lokalnie „glebą białą” i „gleby czerwonej”, którą charakteryzują gleby brunatne, wylugowane i hydromorficzne z frangipaniem, wpływa na bogactwo gleby i nadaje winorośli Cortese różne niuanse. Tereny te nie sprzyjają intensywnej uprawie innych roślin (głównie ze względu na ich położenie), ale właśnie ze względu na swoje szczególne cechy nadają się do uprawy i produkcji win gatunkowych, przy mniejszych zbiorach przeznaczonych do produkcji, które dają w efekcie szczególnie energiczne i złożone wina. Ponad tysiąc lat uprawy winorośli i produkcji wina na obszarze DOCG, o czym świadczą liczne dokumenty, stanowi solidny dowód na nierozzerwalną interakcję między czynnikami ludzkimi a wyjątkowymi cechami „Gavi” DOCG. Techniki uprawy winorośli były przekazywane przez wieki, co przyczyniło się do ugruntowania kultury uprawy winorośli na tym obszarze i uczyniło z „Gavi” DOCG podstawowe źródło dochodów na tym obszarze, jak również stanowiło wspólny element łączący jedenaście gmin obszaru produkcyjnego. To wino zostało stworzone dla dworów i nigdy nie zdradziło swojego przywiązania do jakości i elegancji; wręcz przeciwnie, cechy te udoskonalono w czasach współczesnych przy użyciu najnowocześniejszych technik, aby uzyskać wino znane i cenione na pięciu kontynentach.

8.5. „Gavi” DOCG Riserva Spumante (metoda klasyczna)

Cortese to lokalna odmiana winorośli, uprawiana na obszarze produkcyjnym „Gavi” DOCG od ponad tysiąca lat. Winnice położone są na wzgórzach, których północno-zachodnia i południowo-wschodnia ekspozycja oraz nachylenie zbocza stanowią idealne środowisko dla tej odmiany. Obszar ten nie obejmuje terenów położonych w dnie doliny, które nie nadają się do uprawy winorośli wysokiej jakości. Naprzemienne występowanie margla gliniastego, zwanego lokalnie „glebą białą” i „gleby czerwonej”, którą charakteryzują gleby brunatne, wylugowane i hydromorficzne z frangipaniem, wpływa na bogactwo gleby i nadaje winorośli Cortese różne niuanse. Tereny te nie sprzyjają intensywnej uprawie innych roślin (głównie ze względu na ich położenie), ale właśnie ze względu na swoje szczególne cechy nadają się

do uprawy i produkcji win gatunkowych, przy mniejszych zbiorach przeznaczonych do produkcji, które dają w efekcie szczególnie energiczne i złożone wina. Ponad tysiąc lat uprawy winorośli i produkcji wina na obszarze DOCG, o czym świadczą liczne dokumenty, stanowi solidny dowód na nierozzerwalną interakcję między czynnikami ludzkimi a wyjątkowymi cechami „Gavi” DOCG. Techniki uprawy winorośli były przekazywane przez wieki, co przyczyniło się do ugruntowania kultury uprawy winorośli na tym obszarze i uczyniło z „Gavi” DOCG podstawowe źródło dochodów na tym obszarze, jak również stanowiło wspólny element łączący jedenaście gmin obszaru produkcyjnego. To wino zostało stworzone dla dworów i nigdy nie zdradziło swojego przywiązania do jakości i elegancji; wręcz przeciwnie, cechy te udoskonalono w czasach współczesnych przy użyciu najnowocześniejszych technik, aby uzyskać wino znane i cenione na pięciu kontynentach.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

„Gavi” DOCG

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

butelkowanie win „Gavi”/„Cortese di Gavi” Riserva i Riserva Spumante Metodo Classico DOCG musi odbywać się na obszarze produkcyjnym określonym w art. 3.

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

wina musujące i półmusujące „Gavi”/„Cortese di Gavi” DOCG mogą być przetwarzane i dojrzewać na całym obszarze administracyjnym piemonckich prowincji Alessandria, Asti i Cuneo.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17126>
