

## V

(Anuncios)

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(2021/C 470/08)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Gavi»/«Cortese di Gavi»

PDO-IT-A1310-AM04

Fecha de la comunicación: 24 de agosto de 2021

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Cancelación de prescripciones redundantes**

Descripción:

En el artículo 4 del pliego de condiciones: se elimina la mención: «Las partidas de uvas destinadas a Reserva estarán sujetas a registro y declaración por separado; la reclasificación de “Gavi Reserva” a “Gavi Reserva Spumante” podrá formalizarse sucesivamente a la declaración, en caso de elaboración de vino espumoso. Las partidas de uvas destinadas a la producción de “Gavi” o “Cortese di Gavi” espumoso que no alcancen un 9,5 % vol. estarán sujetas a registro y declaración por separado».

En el artículo 5, apartado 1 del pliego de condiciones: se elimina la mención: «En la vinificación, se admiten únicamente las prácticas enológicas leales y constantes que permitan conferir a los vinos sus características peculiares».

En el artículo 5, apartado 7 del pliego de condiciones: la siguiente indicación: «El aumento del grado alcohólico volumétrico del mosto o del vino nuevo que se halla aún en fase de fermentación, destinado a producir vinos con DOCG “Gavi” o “Cortese di Gavi”, debe alcanzarse mediante mosto de uvas concentrado obtenido a partir de uvas de viñedos de la variedad Cortese producidas en la zona prevista en el artículo 3, registradas en la lista de los viñedos con denominación de origen controlada y garantizada “Gavi” o “Cortese di Gavi”, o con mosto concentrado rectificado» queda cancelada y sustituida con «Se admite la práctica del enriquecimiento».

Motivos: se han cancelado las disposiciones establecidas en la normativa nacional por considerarse redundante su presencia también en el pliego de condiciones.

2. **Correcciones de errores o actualización de datos**

Descripción: el confín de la DO pasa por la Via Edilio, y no Egidio – Raggio (error repetido 3 veces en el artículo).

Motivos: se trata de un error ortográfico.

(1) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

La modificación se refiere al artículo 3 del pliego de condiciones y al apartado «Zona geográfica delimitada» del Documento único.

Descripción: se elimina la siguiente descripción «La altitud de los terrenos cultivados con vides está comprendida entre los 150 y los 450 m s.n.m.».

Motivos: hacía referencia simplemente a la posición de los viñedos de aquella época, hace unos 8 años. Dado que más de un municipio de la DO tiene terrenos por encima de los 450 m y que dicha indicación, pese a no ser vinculante, puede generar malentendidos en los usuarios de la DO, se considera útil su eliminación.

La modificación se refiere al artículo 8, letra A, del pliego de condiciones y al apartado «Zona geográfica delimitada» del Documento único.

Descripción: error en la denominación de la localidad indicada en el pliego de condiciones: no es «Meirana» sino «Mariana».

Motivos: la recuperación del documento único histórico relativo a la viticultura en Gavi, que se remonta al año 972 d. C., ha puesto de manifiesto este error en la denominación de la localidad indicada en el pliego de condiciones. Después de más de mil años, no existe rastro de esta localidad en la toponimia contemporánea: por consiguiente, se considera oportuno no indicar dicha localidad en el pliego de condiciones.

La modificación se refiere al artículo 8, letra B, del pliego de condiciones y al apartado «Vínculo con la zona geográfica» del Documento único.

Descripción: se ha actualizado la dirección del domicilio social de Valoritalia.

Motivos: corrección formal tras la actualización de la dirección del organismo de control.

La modificación se refiere al artículo 9 del pliego de condiciones y al apartado «Detalles de los organismos de control» del Documento único.

### 3. **Introducción de las especificaciones en materia de transformación en vinos de aguja y en vinos espumosos**

Descripción: se ha añadido el párrafo: «Las actividades de elaboración y crianza de los vinos con denominación de origen controlada y garantizada “Gavi Frizzante” y “Gavi Spumante” pueden efectuarse en el territorio administrativo de las provincias piemontesas de Alessandria, Asti y Cuneo».

Motivos: resulta necesario introducir las normas para la elaboración de «Gavi Frizzante DOCG» y «Gavi Spumante DOCG» fuera de la zona de vinificación. Por consiguiente, no se trata de una modificación de prácticas enológicas, sino de una actualización del texto del pliego de condiciones. Para permitir la elaboración de los vinos espumosos y de aguja incluso fuera de la zona de producción de las uvas, dado que son tipos que requieren equipos para bodegas que no suelen estar presentes en las más pequeñas, se introduce esta disposición con el objeto de facilitar el proceso a las bodegas.

La modificación se refiere al artículo 5 del pliego de condiciones y al apartado «Otras condiciones» del Documento único.

### 4. **Duración en las lías**

Descripción: se ha añadido el párrafo: «La duración de la permanencia en las lías de la partida destinada a “Gavi Spumante” es de un mínimo de 6 meses para la fermentación en recipientes cerrados provistos de dispositivos de agitación (método “Charmat”) y un mínimo de 9 meses para la fermentación en botella (método “Classico”).».

Motivos: con el fin de salvaguardar la práctica enológica actual, se considera necesario precisar la permanencia mínima en las lías.

La modificación se refiere al artículo 5 del pliego de condiciones.

### 5. **Eliminación de la obligación de la mención “viña” para los tipos “Riserva” y “Riserva Spumante Método Classico”**

Descripción: se elimina la obligación de la mención “viña” para los dos tipos de vino reserva.

Motivos: Vista la falta de topónimos y la carencia de menciones tradicionales en la DO, para consentir a las bodegas poder producir “Gavi DOCG Riserva”, se elimina la obligación de la mención “viña” para los dos tipos de vino reserva.

La modificación se refiere al artículo 7 del pliego de condiciones.

## 6. Enlace para las parcelas

Descripción: el pliego de condiciones prevé ya, en el anexo 1, la lista de las indicaciones geográficas y toponímicas adicionales que hacen referencia a los municipios y las aldeas; con esta modificación se introduce también un enlace en el que se enumeran todas y cada una de las parcelas.

Motivos: Para especificar las denominaciones de las aldeas que se pueden utilizar en el etiquetado, se ha definido una cartografía de las parcelas, que se puede descargar en pdf en las páginas web de la región de Piamonte y del consorcio de protección de "Gavi".

La modificación se refiere al artículo 7 del pliego de condiciones.

## 7. Especificación en el etiquetado

Descripción: se ha añadido el párrafo: la mención "del municipio de ...", que incluye el nombre del municipio de producción de las uvas, debe figurar en la etiqueta y en los embalajes utilizando el mismo carácter, la misma altura y el mismo color; la mención "del municipio de ...", que incluye el nombre del municipio de producción de las uvas, deberá figurar en la etiqueta y en los embalajes con caracteres de menor o igual tamaño al 50 % del carácter usado para la DOCG "Gavi".

Motivos: se precisan las normas del etiquetado de la mención geográfica relativa a los municipios para brindar claridad y con el fin de reglamentar la materia y evitar inducir a engaño al consumidor.

La modificación se refiere al artículo 7 del pliego de condiciones.

### DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. Nombre del producto

"Gavi"

"Cortese di Gavi"

#### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

#### 3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Vino espumoso

8. Vino de aguja

#### 4. Descripción de los vinos

"GAVI" DOCG Tranquilo

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

aparición visual: amarillo pajizo más o menos intenso;

aroma: característico, delicado;

sabor: seco, agradable, con sabor fresco y armonioso;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol.;

extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

##### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

—

Acidez total mínima:

5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

*“GAVI” DOCG De aguja*

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

espuma: fina y evanescente;

aparición visual: amarillo pajizo más o menos intenso.

aroma: fino, delicado, característico;

sabor: seco, agradable, con sabor fresco y armonioso;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol.;

extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

—

Acidez total mínima:

5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

*“GAVI” DOCG Espumoso*

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

aparición visual: amarillo pajizo más o menos intenso.

Espuma: fina y persistente;

aroma: fino, delicado, característico;

sabor: de “brut nature” a extraseco, armonioso, agradable;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol.;

extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

—

Acidez total mínima:

5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

*“GAVI” DOCG Reserva*

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

aparición visual: amarillo pajizo más o menos intenso.

aroma: fino, delicado, característico;

sabor: armonioso, seco, agradable;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 % vol.;

extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

—

Acidez total mínima:

5,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

*“GAVI” DOCG “Riserva Spumante Metodo Classico”*

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

aparición visual: amarillo pajizo más o menos intenso.

Espuma: fina y persistente;

aroma: fino, delicado, característico;

sabor: de “brut nature” a extraseco, armonioso, agradable;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 % vol.;

extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

—

Acidez total mínima:

5,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

## 5. Prácticas de vinificación

### 5.1. Prácticas enológicas específicas

—

### 5.2. Rendimientos máximos:

“GAVI” DOCG Tranquilo, de aguja, espumoso

9 500 kilogramos de uvas por hectárea

“GAVI” DOCG Viña

8 500 kilogramos de uvas por hectárea

“GAVI” DOCG “Riserva” y “Riserva Spumante Metodo Classico”

6 500 kilogramos de uvas por hectárea

“GAVI” DOCG Tranquilo, de aguja, espumoso

66,50 hectolitros por hectárea

“GAVI” DOCG Viña

59,50 hectolitros por hectárea

“GAVI” DOCG “Riserva” y “Riserva Spumante Metodo Classico”

45,50 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de las uvas para la elaboración de “Gavi” DOCG está situada en la región de Piamonte y comprende total o parcialmente el territorio de 11 municipios de la provincia de Alessandria: parte de los municipios de Novi Ligure y de Serravalle Scrivia, todo el territorio de los municipios de Gavi, Carrosio, Bosio, Parodi y S. Cristoforo, parte de los municipios de Capriata d’Orba, Francavilla Bisio, Pasturana y Tassarolo.

## 7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

Cortese B. - Bianca Fernanda

## 8. Descripción del (de los) vínculo(s)

### 8.1. “Gavi” DOCG tranquilo

La variedad de uva Cortese es autóctona, presente en la zona de producción de la DOCG “Gavi” desde hace miles de años. La orografía caracterizada por las colinas, la exposición noroeste-sureste y la pendiente de los viñedos de esta denominación constituyen el entorno ideal para la variedad Cortese. De esta zona han quedado excluidos los terrenos de la parte baja del valle, dado que no son aptos para una viticultura de calidad. La alternancia entre margas arcillosas (llamadas localmente “tierras blancas”) y “tierras rojas”, caracterizadas por suelos marrones, lixiviados e hidromorfos con fragipán, determinan la riqueza edafológica que llena de matices la expresión de la variedad de uva Cortese. Son terrenos que se prestan poco a la utilización intensiva de otros cultivos agrícolas (incluso en relación con su ubicación); no obstante, precisamente en virtud de dichas características, son idóneos para una vitivinicultura de calidad, con bajos rendimientos de producción, lo que confiere a los vinos un vigor y complejidad especiales. La historia milenaria vitivinícola del territorio de la denominación, demostrada gracias a numerosos documentos, constituye la prueba fundada de la interacción indisoluble existente entre los factores humanos y las características cualitativas especiales de la DOCG “Gavi”. Las técnicas de cultivo de la vid se han transmitido de generación en generación, arraigando en el territorio la cultura enológica y haciendo que la DOCG “Gavi” sea la principal fuente de ingresos de la zona, así como el hilo conductor que une a los 11 municipios de la denominación. Este vino, producido en sus orígenes para la corte, nunca ha traicionado su esencia de calidad y elegancia; es más, estas características se han ido refinando con el paso del tiempo mediante técnicas vanguardistas, hasta obtener un vino de renombre y valorado en los cinco continentes.

## 8.2. "Gavi" DOCG de aguja

La variedad de uva Cortese es autóctona, presente en la zona de producción de la DOCG "Gavi" desde hace miles de años. La orografía caracterizada por las colinas, la exposición noroeste-sureste y la pendiente de los viñedos de esta denominación constituyen el entorno ideal para la variedad Cortese. De esta zona han quedado excluidos los terrenos de la parte baja del valle, dado que no son aptos para una viticultura de calidad. La alternancia entre margas arcillosas (llamadas localmente "tierras blancas") y "tierras rojas", caracterizadas por suelos marrones, lixiviados e hidromorfos con fragipán, determinan la riqueza edafológica que llena de matices la expresión de la variedad de uva Cortese. Son terrenos que se prestan poco a la utilización intensiva de otros cultivos agrícolas (incluso en relación con su ubicación); no obstante, precisamente en virtud de dichas características, son idóneos para una vitivinicultura de calidad, con bajos rendimientos de producción, lo que confiere a los vinos un vigor y complejidad especiales. La historia milenaria vitivinícola del territorio de la denominación, demostrada gracias a numerosos documentos, constituye la prueba fundada de la interacción indisoluble existente entre los factores humanos y las características cualitativas especiales de la DOCG "Gavi". Las técnicas de cultivo de la vid se han transmitido de generación en generación, arraigando en el territorio la cultura enológica y haciendo que la DOCG "Gavi" sea la principal fuente de ingresos de la zona, así como el hilo conductor que une a los 11 municipios de la denominación. Este vino, producido en sus orígenes para la corte, nunca ha traicionado su esencia de calidad y elegancia; es más, estas características se han ido refinando con el paso del tiempo mediante técnicas vanguardistas, hasta obtener un vino de renombre y valorado en los cinco continentes.

## 8.3. "Gavi" DOCG espumoso

La variedad de uva Cortese es autóctona, presente en la zona de producción de la DOCG "Gavi" desde hace miles de años. La orografía caracterizada por las colinas, la exposición noroeste-sureste y la pendiente de los viñedos de esta denominación constituyen el entorno ideal para la variedad Cortese. De esta zona han quedado excluidos los terrenos de la parte baja del valle, dado que no son aptos para una viticultura de calidad. La alternancia entre margas arcillosas (llamadas localmente "tierras blancas") y "tierras rojas", caracterizadas por suelos marrones, lixiviados e hidromorfos con fragipán, determinan la riqueza edafológica que llena de matices la expresión de la variedad de uva Cortese. Son terrenos que se prestan poco a la utilización intensiva de otros cultivos agrícolas (incluso en relación con su ubicación); no obstante, precisamente en virtud de dichas características, son idóneos para una vitivinicultura de calidad, con bajos rendimientos de producción, lo que confiere a los vinos un vigor y complejidad especiales. La historia milenaria vitivinícola del territorio de la denominación, demostrada gracias a numerosos documentos, constituye la prueba fundada de la interacción indisoluble existente entre los factores humanos y las características cualitativas especiales de la DOCG "Gavi". Las técnicas de cultivo de la vid se han transmitido de generación en generación, arraigando en el territorio la cultura enológica y haciendo que la DOCG "Gavi" sea la principal fuente de ingresos de la zona, así como el hilo conductor que une a los 11 municipios de la denominación. Este vino, producido en sus orígenes para la corte, nunca ha traicionado su esencia de calidad y elegancia; es más, estas características se han ido refinando con el paso del tiempo mediante técnicas vanguardistas, hasta obtener un vino de renombre y valorado en los cinco continentes.

## 8.4. "Gavi" DOCG Reserva

La variedad de uva Cortese es autóctona, presente en la zona de producción de la DOCG "Gavi" desde hace miles de años. La orografía caracterizada por las colinas, la exposición noroeste-sureste y la pendiente de los viñedos de esta denominación constituyen el entorno ideal para la variedad Cortese. De esta zona han quedado excluidos los terrenos de la parte baja del valle, dado que no son aptos para una viticultura de calidad. La alternancia entre margas arcillosas (llamadas localmente "tierras blancas") y "tierras rojas", caracterizadas por suelos marrones, lixiviados e hidromorfos con fragipán, determinan la riqueza edafológica que llena de matices la expresión de la variedad de uva Cortese. Son terrenos que se prestan poco a la utilización intensiva de otros cultivos agrícolas (incluso en relación con su ubicación); no obstante, precisamente en virtud de dichas características, son idóneos para una vitivinicultura de calidad, con bajos rendimientos de producción, lo que confiere a los vinos un vigor y complejidad especiales. La historia milenaria vitivinícola del territorio de la denominación, demostrada gracias a numerosos documentos, constituye la prueba fundada de la interacción indisoluble existente entre los factores humanos y las características cualitativas especiales de la DOCG "Gavi". Las técnicas de cultivo de la vid se han transmitido de generación en generación, arraigando en el territorio la cultura enológica y haciendo que la DOCG "Gavi" sea la principal fuente de ingresos de la zona, así como el hilo conductor que une a los 11 municipios de la denominación. Este vino, producido en sus orígenes para la corte, nunca ha traicionado su esencia de calidad y elegancia; es más, estas características se han ido refinando con el paso del tiempo mediante técnicas vanguardistas, hasta obtener un vino de renombre y valorado en los cinco continentes.

## 8.5. "Gavi" DOCG "Riserva Spumante Metodo Classico"

La variedad de uva Cortese es autóctona, presente en la zona de producción de la DOCG "Gavi" desde hace miles de años. La orografía caracterizada por las colinas, la exposición noroeste-sureste y la pendiente de los viñedos de esta denominación constituyen el entorno ideal para la variedad Cortese. De esta zona han quedado excluidos los terrenos de la parte baja del valle, dado que no son aptos para una viticultura de calidad. La alternancia entre margas arcillosas

(llamadas localmente “tierras blancas”) y “tierras rojas”, caracterizadas por suelos marrones, lixiviados e hidromorfos con fragipán», determinan la riqueza edafológica que llena de matices la expresión de la variedad de uva Cortese. Son terrenos que se prestan poco a la utilización intensiva de otros cultivos agrícolas (incluso en relación con su ubicación); no obstante, precisamente en virtud de dichas características, son idóneos para una vitivinicultura de calidad, con bajos rendimientos de producción, lo que confiere a los vinos un vigor y complejidad especiales. La historia milenaria vitivinícola del territorio de la denominación, demostrada gracias a numerosos documentos, constituye la prueba fundada de la interacción indisoluble existente entre los factores humanos y las características cualitativas especiales de la DOCG «Gavi». Las técnicas de cultivo de la vid se han transmitido de generación en generación, arraigando en el territorio la cultura enológica y haciendo que la DOCG «Gavi» sea la principal fuente de ingresos de la zona, así como el hilo conductor que une a los 11 municipios de la denominación. Este vino, producido en sus orígenes para la corte, nunca ha traicionado su esencia de calidad y elegancia; es más, estas características se han ido refinando con el paso del tiempo mediante técnicas vanguardistas, hasta obtener un vino de renombre y valorado en los cinco continentes.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

«GAVI» DOCG

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Embotellado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las actividades de embotellamiento de los vinos con denominación de origen controlada y garantizada «Gavi» o «Cortese di Gavi» «Riserva» y «Riserva Spumante Metodo Classico» deben efectuarse dentro de la zona de producción delimitada con arreglo al artículo 3.

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las actividades de elaboración y crianza de los vinos con denominación de origen controlada y garantizada «Gavi Frizzante» (de aguja) y «Gavi Spumante» (espumoso) pueden efectuarse en el territorio administrativo de las provincias piemontesas de Alessandria, Asti y Cuneo.

**Enlace al pliego de condiciones**

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

---