

V

(Avis)

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission**

(2021/C 470/08)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission <sup>(1)</sup>.

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Gavi/Cortese di Gavi»

PDO-IT-A1310-AM04

Date de la communication: 24 août 2021

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Suppression des exigences redondantes**

Description:

À l'article 4 du cahier des charges, suppression de la mention: «Les lots de raisins destinés à Riserva (réserve) doivent être enregistrés et déclarés séparément; le reclassement du "Gavi Riserva" en "Gavi Riserva Spumante" peut intervenir après la déclaration, en cas de transformation en vin mousseux. Les lots de raisins destinés à la production de "Gavi" ou "Cortese di Gavi Spumante" (vin mousseux) qui n'atteignent pas 9,50 % vol doivent être enregistrés et déclarés séparément.»

À l'article 5, paragraphe 1, du cahier des charges, suppression de la mention: «Seules les pratiques œnologiques loyales et constantes qui confèrent aux vins leurs caractéristiques spécifiques sont admises dans la vinification.»

À l'article 5, paragraphe 7, du cahier des charges, le paragraphe suivant: «L'augmentation du titre alcoométrique volumique du moût ou du vin nouveau encore en fermentation, destiné à la production des vins "Gavi" ou "Cortese di Gavi" bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie (AOCG), doit être obtenue à partir de moût de raisins concentré issu de raisins provenant des vignobles de la variété Cortese produits dans la zone visée à l'article 3, inscrits dans le registre des vignobles de l'AOCG "Gavi" ou "Cortese di Gavi" ou avec du moût concentré rectifié.» est supprimé et remplacé par: «la pratique de l'enrichissement est autorisée.»

Motifs: les exigences énoncées dans les règles nationales ont été supprimées car il a été jugé superflu de les maintenir également dans le cahier des charges.

2. **Correction d'erreurs ou mise à jour des données**

Description: la frontière de l'appellation d'origine passe par la Via Edilio — et non Egidio — Raggio (erreur répétée 3 fois au cours de l'article).

Motifs: il s'agit d'une faute d'orthographe.

(1) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Modification concernant l'article 3 du cahier des charges et la rubrique «Zone géographique délimitée» du document unique.

Description: la description selon laquelle «L'altitude des terrains plantés en vigne se situe entre 150 m et 450 m au-dessus du niveau de la mer» est supprimée.

Motifs: elle indiquait simplement l'emplacement des vignobles à l'époque, il y a environ 8 ans. Étant donné que plusieurs communes de l'appellation d'origine ont des terrains situés au-dessus de 450 mètres et que cette indication, bien que non contraignante, peut donner lieu à des malentendus chez les utilisateurs de l'appellation d'origine, il est jugé utile de la supprimer.

Modification concernant l'article 8, point a), du cahier des charges et la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique.

Description: erreur dans le nom de la localité mentionnée dans le cahier des charges; ce n'est pas «Meirana» mais «Mariana».

Motifs: la découverte d'un document historique relatif à la viticulture à Gavi datant de 972 après J.-C. a révélé cette erreur dans le nom de la localité mentionnée dans le cahier des charges. Après plus de mille ans, il n'y a pas de trace de cette localité dans la toponymie contemporaine: il est donc jugé opportun de ne pas mentionner ce lieu dans le cahier des charges.

Modification concernant l'article 8, point b), du cahier des charges et la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique.

Description: l'adresse du siège social de Valoritalia a été mise à jour.

Motifs: correction formelle à la suite de la mise à jour de l'adresse de l'organisme de contrôle.

Modification concernant l'article 9 du cahier des charges et la rubrique «Coordonnées des organismes de contrôle» du document unique.

### 3. **Ajout de spécifications sur l'élaboration de vins pétillants et de vins mousseux**

Description: le paragraphe suivant est ajouté: «Les opérations d'élaboration et d'élevage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie "Gavi Frizzante" (pétillant) et "Gavi Spumante" (mousseux) peuvent avoir lieu sur le territoire administratif des provinces piémontaises d'Alessandria, Asti et Cuneo.»

Motifs: il convient d'inclure les règles de production des vins «Gavi Frizzante» et «Gavi Spumante» AOCG en dehors de la zone de vinification. Il ne s'agit donc pas d'une modification des pratiques œnologiques, mais d'une mise à jour du texte du cahier des charges. Afin de permettre l'élaboration des vins mousseux et pétillants également en dehors de la zone de production des raisins, ces deux catégories nécessitant un équipement de cave dont les petites exploitations sont souvent dépourvues, l'ajout de ce paragraphe est destiné à aider les exploitations.

Modification concernant l'article 5 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions» du document unique.

### 4. **Durée sur les lies**

Description: le paragraphe «La durée de la présence sur les lies de la cuvée destinée au "Gavi Spumante" est d'au moins 6 mois pour la fermentation dans des récipients fermés pourvus de dispositifs d'agitation (méthode Charmat) et d'au moins 9 mois pour la fermentation en bouteille (méthode classique)» est ajouté.

Motifs: afin de protéger la pratique œnologique en vigueur, il est jugé nécessaire de préciser la présence minimale sur les lies.

Modification concernant l'article 5 du cahier des charges.

### 5. **Suppression de l'obligation d'indiquer la mention «vigna» (vigne) pour les types Riserva et Riserva Spumante méthode classique**

Description: l'obligation d'indiquer la mention «vigna» pour les deux types Riserva est supprimée.

Motifs: compte tenu de l'absence de toponymes et de la rareté de mentions traditionnelles dans l'appellation d'origine, afin de permettre aux exploitations de produire le «Gavi» Riserva AOCG, l'obligation d'indiquer la mention «vigna» pour les deux types de Riserva est supprimée.

Modification concernant l'article 7 du cahier des charges.

## 6. Liens pour les parcelles

Description: l'annexe 1 du cahier des charges contient déjà une liste d'indications géographiques et toponymiques supplémentaires se référant aux communes et aux hameaux; cette modification introduit également un lien où chaque parcelle est indiquée.

Motifs: afin d'utiliser de façon précise les noms des hameaux pouvant être indiqués sur l'étiquette, il a été établi une cartographie des parcelles, dont le fichier pdf peut être téléchargé à partir des sites internet de la région du Piémont et du *Consorzio tutela del Gavi*.

Modification concernant l'article 7 du cahier des charges.

## 7. Mentions figurant sur l'étiquette

Description: la formulation suivante est ajoutée. La mention «de la commune de...», comprenant le nom de la commune où les raisins sont produits, doit figurer sur l'étiquette et sur les emballages en utilisant la même police de caractères, la même hauteur et la même couleur; la mention «de la commune de...», comprenant le nom de la commune où les raisins sont produits, doit figurer sur l'étiquette et sur les emballages dans des caractères de taille inférieure ou égale à 50 % de la police utilisée pour le «Gavi» AOCG.

Motifs: les règles d'étiquetage de la mention géographique relative aux communes sont précisées dans un souci de clarté et afin de réglementer la matière et d'éviter d'induire le consommateur en erreur.

Modification concernant l'article 7 du cahier des charges.

### DOCUMENT UNIQUE

#### 1. Dénomination du produit

Gavi

Cortese di Gavi

#### 2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

#### 3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Vin mousseux

8. Vin pétillant

#### 4. Description du ou des vins

«GAVI» AOCG *Tranquillo*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: jaune paille plus ou moins intense;

Nez: caractéristique, délicat.

Bouche: sèche, agréable, au goût frais et harmonieux;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol;

Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

—

«GAVI» AOCG *Frizzante*

#### BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Mousse: fine et évanescence

Robe: jaune paille plus ou moins intense;

Nez: fin, délicat, caractéristique;

Bouche: sèche, agréable, au goût frais et harmonieux;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol;

Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

#### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

—

«GAVI» AOCG *Spumante*

#### BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: jaune paille plus ou moins intense;

Mousse: fine et persistante;

Nez: fin, délicat, caractéristique;

Bouche: de brut nature à extra dry, harmonieuse, agréable;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol;

Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

#### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

—

«GAVI» AOCG *Riserva*

#### BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: jaune paille plus ou moins intense;

Nez: fin, délicat, caractéristique;

Bouche: harmonieuse, sèche, agréable;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol;

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

#### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

—

«GAVI» AOCG *Riserva Spumante méthode classique*

#### BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: jaune paille plus ou moins intense;

Mousse: fine et persistante;

Nez: fin, délicat, caractéristique;

Bouche: de brut nature à extra dry, harmonieuse, agréable;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol;

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

#### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

—

## 5. Pratiques vitivinicoles

### 5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

—

### 5.2. Rendements maximaux:

«GAVI» AOCG Tranquillo, Frizzante, Spumante

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

«GAVI» AOCG Vigna

8 500 kilogrammes de raisins par hectare

«GAVI» AOCG Riserva et Riserva Spumante méthode classique

6 500 kilogrammes de raisins par hectare

«GAVI» AOCG Tranquillo, Frizzante, Spumante

66,50 hectolitres par hectare

«GAVI» AOCG Vigna

59,50 hectolitres par hectare

«GAVI» AOCG Riserva et Riserva Spumante méthode classique

45,50 hectolitres par hectare

## 6. Zone géographique délimitée

La zone de production des raisins destinés à la production du vin «Gavi» AOCG se situe dans la région du Piémont et comprend tout ou partie du territoire de 11 communes de la province d'Alessandria: une partie de la commune de Novi Ligure et de Serravalle Scrivia, l'ensemble du territoire de la commune de Gavi, Carrosio, Bosio, Parodi et S. Cristoforo, une partie de la commune de Capriata d'Orba, Francavilla Bisio, Pasturana et Tassarolo.

## 7. Cépages principaux

Cortese B. — Bianca Fernanda

## 8. Description du ou des liens

### 8.1. «Gavi» AOCG Tranquillo

Le Cortese est un cépage autochtone qui a une histoire millénaire dans la zone de production du «Gavi» AOCG. Le relief collinaire, l'exposition nord-ouest - sud-est et la pente des vignobles de cette appellation constituent l'environnement idéal pour le Cortese. Les terrains du fond de vallée qui ne conviennent pas à une viticulture de qualité ont été exclus de cette zone. L'alternance de marnes argileuses, connues localement sous le nom de «terres blanches», et de «terres rouges», caractérisées par des sols bruns, lessivés et hydromorphes à frangipan, détermine la richesse pédologique qui apporte ses nuances à l'expression du cépage Cortese. Il s'agit de terres qui ne se prêtent pas à l'utilisation intensive d'autres cultures agricoles (également en raison de leur déclivité); toutefois, en raison précisément de ces caractéristiques, elles sont adaptées à une viticulture de qualité, avec de faibles rendements, ce qui confère aux vins une force et une complexité particulières. L'histoire millénaire de la viticulture sur le territoire de l'appellation, attestée par de nombreux documents, constitue une preuve solide de l'interaction indissociable existant entre les facteurs humains et les caractéristiques qualitatives particulières du «Gavi» AOCG. Les techniques viticoles ont été transmises au fil des siècles, enracinant la culture œnologique dans le territoire et faisant du «Gavi» AOCG la principale source de revenus de la région, ainsi que le fil conducteur reliant les 11 communes de l'appellation. Né pour les cours, ce vin n'a jamais trahi sa vocation de qualité et d'élégance; au contraire, celles-ci ont été perfectionnées à l'époque moderne, grâce à des techniques d'avant-garde, donnant lieu à un vin réputé et apprécié sur les cinq continents.

## 8.2. «GAVI» AOCG *Frizzante*

Le Cortese est un cépage autochtone qui a une histoire millénaire dans la zone de production du «Gavi» AOCG. Le relief collinaire, l'exposition nord-ouest - sud-est et la pente des vignobles de cette appellation constituent l'environnement idéal pour le Cortese. Les terrains du fond de vallée qui ne conviennent pas à une viticulture de qualité ont été exclus de cette zone. L'alternance de marnes argileuses, connues localement sous le nom de «terres blanches», et de «terres rouges», caractérisées par des sols bruns, lessivés et hydromorphes à frangipan, détermine la richesse pédologique qui apporte ses nuances à l'expression du cépage Cortese. Il s'agit de terres qui ne se prêtent pas à l'utilisation intensive d'autres cultures agricoles (également en raison de leur déclivité); toutefois, en raison précisément de ces caractéristiques, elles sont adaptées à une viticulture de qualité, avec de faibles rendements, ce qui confère aux vins une force et une complexité particulières. L'histoire millénaire de la viticulture sur le territoire de l'appellation, attestée par de nombreux documents, constitue une preuve solide de l'interaction indissociable existant entre les facteurs humains et les caractéristiques qualitatives particulières du «Gavi» AOCG. Les techniques viticoles ont été transmises au fil des siècles, enracinant la culture œnologique dans le territoire et faisant du «Gavi» AOCG la principale source de revenus de la région, ainsi que le fil conducteur reliant les 11 communes de l'appellation. Né pour les cours, ce vin n'a jamais trahi sa vocation de qualité et d'élégance; au contraire, celles-ci ont été perfectionnées à l'époque moderne, grâce à des techniques d'avant-garde, donnant lieu à un vin réputé et apprécié sur les cinq continents.

## 8.3. «GAVI» AOCG *Spumante*

Le Cortese est un cépage autochtone qui a une histoire millénaire dans la zone de production du «Gavi» AOCG. Le relief collinaire, l'exposition nord-ouest - sud-est et la pente des vignobles de cette appellation constituent l'environnement idéal pour le Cortese. Les terrains du fond de vallée qui ne conviennent pas à une viticulture de qualité ont été exclus de cette zone. L'alternance de marnes argileuses, connues localement sous le nom de «terres blanches», et de «terres rouges», caractérisées par des sols bruns, lessivés et hydromorphes à frangipan, détermine la richesse pédologique qui apporte ses nuances à l'expression du cépage Cortese. Il s'agit de terres qui ne se prêtent pas à l'utilisation intensive d'autres cultures agricoles (également en raison de leur déclivité); toutefois, en raison précisément de ces caractéristiques, elles sont adaptées à une viticulture de qualité, avec de faibles rendements, ce qui confère aux vins une force et une complexité particulières. L'histoire millénaire de la viticulture sur le territoire de l'appellation, attestée par de nombreux documents, constitue une preuve solide de l'interaction indissociable existant entre les facteurs humains et les caractéristiques qualitatives particulières du «Gavi» AOCG. Les techniques viticoles ont été transmises au fil des siècles, enracinant la culture œnologique dans le territoire et faisant du «Gavi» AOCG la principale source de revenus de la région, ainsi que le fil conducteur reliant les 11 communes de l'appellation. Né pour les cours, ce vin n'a jamais trahi sa vocation de qualité et d'élégance; au contraire, celles-ci ont été perfectionnées à l'époque moderne, grâce à des techniques d'avant-garde, donnant lieu à un vin réputé et apprécié sur les cinq continents.

## 8.4. «GAVI» AOCG *Riserva*

Le Cortese est un cépage autochtone qui a une histoire millénaire dans la zone de production du «Gavi» AOCG. Le relief collinaire, l'exposition nord-ouest - sud-est et la pente des vignobles de cette appellation constituent l'environnement idéal pour le Cortese. Les terrains du fond de vallée qui ne conviennent pas à une viticulture de qualité ont été exclus de cette zone. L'alternance de marnes argileuses, connues localement sous le nom de «terres blanches», et de «terres rouges», caractérisées par des sols bruns, lessivés et hydromorphes à frangipan, détermine la richesse pédologique qui apporte ses nuances à l'expression du cépage Cortese. Il s'agit de terres qui ne se prêtent pas à l'utilisation intensive d'autres cultures agricoles (également en raison de leur déclivité); toutefois, en raison précisément de ces caractéristiques, elles sont adaptées à une viticulture de qualité, avec de faibles rendements, ce qui confère aux vins une force et une complexité particulières. L'histoire millénaire de la viticulture sur le territoire de l'appellation, attestée par de nombreux documents, constitue une preuve solide de l'interaction indissociable existant entre les facteurs humains et les caractéristiques qualitatives particulières du «Gavi» AOCG. Les techniques viticoles ont été transmises au fil des siècles, enracinant la culture œnologique dans le territoire et faisant du «Gavi» AOCG la principale source de revenus de la région, ainsi que le fil conducteur reliant les 11 communes de l'appellation. Né pour les cours, ce vin n'a jamais trahi sa vocation de qualité et d'élégance; au contraire, celles-ci ont été perfectionnées à l'époque moderne, grâce à des techniques d'avant-garde, donnant lieu à un vin réputé et apprécié sur les cinq continents.

## 8.5. «GAVI» AOCG *Riserva Spumante méthode classique*

Le Cortese est un cépage autochtone qui a une histoire millénaire dans la zone de production du «Gavi» AOCG. Le relief collinaire, l'exposition nord-ouest - sud-est et la pente des vignobles de cette appellation constituent l'environnement idéal pour le Cortese. Les terrains du fond de vallée qui ne conviennent pas à une viticulture de qualité ont été exclus de cette zone. L'alternance de marnes argileuses, connues localement sous le nom de «terres blanches», et de «terres rouges», caractérisées par des sols bruns, lessivés et hydromorphes à frangipan, détermine la richesse pédologique qui apporte ses nuances à l'expression du cépage Cortese. Il s'agit de terres qui ne se prêtent pas à l'utilisation intensive d'autres cultures agricoles (également en raison de leur déclivité); toutefois, en raison

précisément de ces caractéristiques, elles sont adaptées à une viticulture de qualité, avec de faibles rendements, ce qui confère aux vins une force et une complexité particulières. L'histoire millénaire de la viticulture sur le territoire de l'appellation, attestée par de nombreux documents, constitue une preuve solide de l'interaction indissociable existant entre les facteurs humains et les caractéristiques qualitatives particulières du «Gavi» AOCG. Les techniques viticoles ont été transmises au fil des siècles, enracinant la culture œnologique dans le territoire et faisant du «Gavi» AOCG la principale source de revenus de la région, ainsi que le fil conducteur reliant les 11 communes de l'appellation. Né pour les cours, ce vin n'a jamais trahi sa vocation de qualité et d'élégance; au contraire, celles-ci ont été perfectionnées à l'époque moderne, grâce à des techniques d'avant-garde, donnant lieu à un vin réputé et apprécié sur les cinq continents.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

«GAVI» AOCG

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Embouteillage dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations d'embouteillage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Gavi» ou «Cortese di Gavi» Riserva et Riserva Spumante méthode classique doivent avoir lieu dans la zone de production définie à l'article 3.

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations de transformation et d'élevage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Gavi» Frizzante et «Gavi» Spumante peuvent avoir lieu sur le territoire administratif des provinces piémontaises d'Alessandria, Asti et Cuneo.

**Lien vers le cahier des charges du produit**

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

---