

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2021/C 470/08)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Gavi“/„Cortese di Gavi“

PDO-IT-A1310-AM04

Dátum oznámenia: 24. augusta 2021

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Vypustenie nadbytočných požiadaviek

Opis:

V článku 4 špecifikácie výrobku sa vypustilo toto znenie: „V prípade zásielok hrozna určených pre druh Riserva sa má uplatňovať osobitný postup registrácie a podávania hlásení. Ak po podaní hlásenia dôjde k druhotnému kvaseniu, víno ‚Gavi‘ Riserva sa môže preklasifikovať na víno ‚Gavi‘ Riserva Spumante. Zásielky hrozna určené na výrobu vína ‚Gavi‘/‚Cortese di Gavi‘ Spumante, ktoré nedosahujú úroveň 9,50 obj. %, sa majú registrovať a hlásiť osobitne.“

V článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku sa vypustilo toto znenie: „V procese vinifikácie sa môžu používať len primerané a uznávané enologické postupy určené na to, aby vína získali osobitné vlastnosti.“

V článku 5 ods. 7 špecifikácie výrobku sa vypustilo toto znenie: „Obsah alkoholu v objemových percentách sa v prípade hroznového muštu alebo ešte kvásiaceho mladého vína určeného na výrobu vín ‚Gavi‘/‚Cortese di Gavi‘ DOCG musí zvýšiť pomocou zahusteného hroznového muštu z hrozna odrody Cortese, ktoré sa vyprodukovalo v oblasti uvedenej v článku 3 a je uvedené v registri vinohradov pre vína ‚Gavi‘/‚Cortese di Gavi‘ DOCG, alebo pomocou rektifikovaného zahusteného muštu.“ Nahradilo sa novým znením: „Vína sa môžu obohatiť.“

Dôvody: Keďže uvedené požiadavky sú stanovené vo vnútroštátnych právnych predpisoch, ich opakované uvádzanie v špecifikácii výrobku sa považuje za nadbytočné.

2. Opravené chyby a aktualizované informácie

Opis: Hranica zemepisnej oblasti prechádza cez Via Edilio Raggio, nie cez Via Egidio Raggio (chyba sa v tom istom článku trikrát opakuje).

Dôvody: Ide o pravopisnú chybu

(¹) Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

Táto zmena sa týka článku 3 špecifikácie a bodu „Vymedzená zemepisná oblasť“ jednotného dokumentu.

Opis: Vypustilo sa znenie: „Pôda pod viničom sa nachádza v nadmorskej výške 150 m až 450 m.“

Dôvody: Ide len o opis umiestnenia vinohradov približne spred ôsmich rokov. Hoci toto označenie nie je pre hospodárske subjekty záväzné, malo by sa aj tak vypustiť, aby sa predišlo nedorozumeniam medzi používateľmi označenia, keďže viaceré obce v tejto zemepisnej oblasti majú vinohrady v nadmorskej výške viac ako 450 m.

Táto zmena sa týka článku 8 oddielu A špecifikácie a bodu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

Opis: Názov lokality „Meirana“ uvedenej v špecifikácii bol nesprávne napísaný, jeho správne znenie má byť „Mariana“.

Dôvody: Na túto chybu v špecifikácii sa prišlo po náleze historického dokumentu z roku 972 nášho letopočtu, ktorý súvisí s vinohradníctvom v oblasti Gavi. Dnes, po viac ako tisícročí, nezostala žiadna stopa po lokalite s takýmto názvom, a preto by sa nemala v špecifikácii uvádzať.

Táto zmena sa týka článku 8 oddielu B špecifikácie a bodu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

Opis: Aktualizovala sa adresa sídla orgánu Valoritalia.

Dôvody: Táto oprava je potrebná z dôvodu zmeny adresy kontrolného orgánu.

Táto zmena sa týka článku 9 špecifikácie a bodu „Údaje o kontrolnom orgáne“ jednotného dokumentu.

3. **Doplnené údaje týkajúce sa výroby perlivého a šumivého vína**

Opis: Dopĺňa sa táto veta: Vína „Gavi“ Frizzante (perlivé) a „Gavi“ Spumante (šumivé) DOCG sa môžu spracúvať a môžu vyzrievať na celom správnom území provincií Alessandria, Asti a Cuneo v regióne Piedmont.

Dôvody: Je potrebné vložiť pravidlá týkajúce sa výroby vín „Gavi“ Frizzante a „Gavi“ Spumante DOCG mimo oblasti, v ktorej sa hrozno spracúva na víno. Ide len o aktualizáciu textu špecifikácie výrobku, ktorá nemá vplyv na samotný proces výroby vína. Keďže sa pri výrobe šumivého a perlivého vína vyžaduje vybavenie, ktoré malé vinárske podniky často nemajú k dispozícii, tento druh spracovania by sa mal povoliť aj mimo oblasti produkcie hrozna; týmto doplnením sa má preto pomôcť hospodárskym subjektom.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie a bodu „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu.

4. **Trvanie fermentácie na kvasničných kaloch**

Opis: Dopĺňa sa táto veta: „V prípade dávok určených na výrobu vína ‚Gavi‘ Spumante je minimálne trvanie fermentácie na kvasničných kaloch šesť mesiacov pri fermentácii v uzavretých nádobách s miešacím zariadením (metóda Charmat) a deväť mesiacov pri fermentácii vo fľaši (klasická metóda).“

Dôvody: Mala by sa určiť minimálna dĺžka trvania fermentácie na kvasničných kaloch s cieľom chrániť v súčasnosti používaný proces výroby vína.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie.

5. **Vypustenie povinnosti používať pojem „Vigna“, za ktorým nasleduje miestny názov alebo názov vinohradu, pre vína typu Riserva a Riserva Spumante Metodo Classico**

Opis: Používanie pojmu „Vigna“, za ktorým nasleduje miestny názov alebo názov vinohradu, už nie je povinné pre vína typu Riserva a Riserva Spumante.

Dôvody: Keďže v oblasti produkcie je málo relevantných miestnych názvov a tradičných pojmov, výrobcovia vín „Gavi“ DOCG už nie sú pri vínach typu Riserva povinní uvádzať na etikete miestny názov alebo názov vinohradu.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie.

6. Odkaz na zoznam pozemkov

Opis: Relevantné zemepisné odkazy a názvy obcí a častí obcí, ktoré sa môžu nachádzať na etikete, sa už uvádzajú v prílohe 1 k špecifikácii; zmenou sa doplnia odkaz na webové sídla, na ktorých sa uvádzajú všetky jednotlivé zahrnuté pozemky.

Dôvody: S cieľom zabezpečiť správne používanie miestnych názvov, ktoré môžu byť vytlačené na etikete, bola vytvorená mapa relevantných pozemkov, ktorá je k dispozícii na stiahnutie vo forme pdf súboru z webových sídiel regiónu Piedmont a združenia Consorzio tutela del Gavi (združenie na ochranu vína Gavi).

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie.

7. Pravidlá označovania

Opis: Dopĺňajú sa tieto odseky: „Text ‚obec‘, za ktorým nasleduje názov obce, v ktorej sa hrozno vyprodukovalo, musí byť vytlačený na etikete a na obale rovnakým písmom, veľkosťou písma a farbou.“ a „Text ‚obec‘, za ktorým nasleduje názov obce, v ktorej sa hrozno vyprodukovalo, musí byť vytlačený na etikete a na obale písmom, ktorého veľkosť je aspoň o 50 % menšia ako veľkosť písma použitého pre názov ‚Gavi‘ DOCG.“

Dôvody: Pravidlá týkajúce sa označovania obcí na etikete sa stanovili z dôvodu jasnosti a na to, aby sa spotrebiteľia neuvádzali do omylu.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

Gavi

Cortese di Gavi

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

4. Šumivé víno

8. Perlivé víno

4. Opis vína (vín)

„Gavi“ DOCG Tranquillo (tiché víno)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: slamovožltá rôznej intenzity;

Vôňa: charakteristická, jemná;

Chuť: suchá, príjemná, svieža a harmonická;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

–

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

–

Minimálna celková kyslosť:

5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

„Gavi“ DOCG Frizzante (perlivé víno)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Pena: jemná a prchavá;

Farba: slamovožltá rôznej intenzity;

Vôňa: nežná, jemná, charakteristická;

Chuť: suchá, príjemná, svieža a harmonická;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

–

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

–

Minimálna celková kyslosť:

5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

„Gavi“ DOCG Spumante (šumivé víno)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: slamovožltá rôznej intenzity;

Pena: jemná a dlhotrvajúca;

Vôňa: nežná, jemná, charakteristická;

Chuť: brut nature až extra suchá, harmonická, príjemná;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

–

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

–

Minimálna celková kyslosť:

5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

„Gavi“ DOCG Riserva

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: slamovožltá rôznej intenzity;

Vôňa: nežná, jemná, charakteristická;

Chuť: harmonická, suchá, príjemná;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

–

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

–

Minimálna celková kyslosť:

5,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

„Gavi“ DOCG Riserva Spumante Metodo Classico (klasická metóda)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: slamovožltá rôznej intenzity;

Pena: jemná a dlhotrvajúca;

Vôňa: nežná, jemná, charakteristická;

Chuť: *brut nature* až extra suchá, harmonická, príjemná;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

–

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

–

Minimálna celková kyslosť:

5,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

5. Vinárske výrobné postupy

5.1. Osobitné enologické postupy

–

5.2. Maximálne výnosy:

„Gavi“ DOCG Tranquillo, Frizzante, Spumante

9 500 kg hrozna na hektár

„Gavi“ DOCG Vigna

8 500 kg hrozna na hektár

„Gavi“ DOCG Riserva a Riserva Spumante (klasická metóda)

6 500 kg hrozna na hektár

„Gavi“ DOCG Tranquillo, Frizzante, Spumante

66,50 hektolitrov na hektár

„Gavi“ DOCG Vigna

59,50 hektolitrov na hektár

„Gavi“ DOCG Riserva a Riserva Spumante (klasická metóda)

45,50 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Oblasť produkcie hrozna určeného na výrobu vín „Gavi“ DOCG sa nachádza v regióne Piedmont a zahŕňa týchto 11 obcí alebo ich častí v provincii Alessandria: Gavi, Carrosio, Bosio, Parodi a S. Cristoforo (úplne) a Novi Ligure, Serravalle Scrivia, Capriata d'Orba, Francavilla Bisio, Pasturana a Tassarolo (čiastočne).

7. Hlavné muštové odrody

Cortese B – Bianca Fernanda

8. Opis súvislostí

8.1. „Gavi“ DOCG Tranquillo (tiché víno)

Cortese je miestna odroda viniča, ktorá sa v oblasti výroby vína „Gavi“ DOCG pestuje už viac ako tisíc rokov. Vinohrady sa nachádzajú na úbočiach, ktorých severozápadná a juhovýchodná orientácia a sklon svahu poskytujú ideálne prostredie pre túto odrodu. Oblasť nezahŕňa pôdu na údolnom dne, ktorá nie je vhodná pre kvalitné vinohradníctvo. Striedanie ílovitého slieňa, ktorý sa lokálne označuje ako „biele pôdy“, a lateritu, ktorý charakterizujú hnedozeme, vylúhované pôdy a hydromorfné pôdy s fragipanom, ovplyvňuje bohatosť pôdy a dodáva viniču Cortese rozmanité nuansy. Tieto pôdy nie sú príliš výhodné na intenzívne pestovanie iných plodín (hlavne kvôli svojej polohe), ale práve pre ich osobitné vlastnosti sú vhodné na kvalitné vinohradníctvo a výrobu vína a vzhľadom na nízke výnosy umožňujú výrobu obzvlášť silných a komplexných vín. Viac ako tisícročná história vinohradníctva a vinárstva na území DOCG, o ktorej svedčia početné dokumenty, je jasným dôkazom neoddeliteľnej interakcie medzi ľudskými faktormi a jedinečnými kvalitami vína „Gavi“ DOCG. Techniky pestovania viniča sa odovzdávali ďalším generáciám počas mnohých storočí, vďaka čomu na tomto území vznikla pevná vinárska tradícia a výroba vína „Gavi“ DOCG sa stala hlavným zdrojom príjmu v oblasti, ako aj spoločným putom, ktoré spája jedenásť obcí oblasti výroby. Toto víno pôvodne putovalo na šľachtické dvory a nikdy sa nespreneverilo záväzku kvality a elegancie; naopak, tieto jeho črty sa v moderných časoch zvýraznili pomocou špičkových techník, pomocou ktorých sa vyrába víno známe a oceňované na piatich kontinentoch.

8.2. „Gavi“ DOCG Frizzante (*perlivé víno*)

Cortese je miestna odroda viniča, ktorá sa v oblasti výroby vína „Gavi“ DOCG pestuje už viac ako tisíc rokov. Vinohrady sa nachádzajú na úbočiach, ktorých severozápadná a juhovýchodná orientácia a sklon svahu poskytujú ideálne prostredie pre túto odrodu. Oblasť nezahŕňa pôdu na údolnom dne, ktorá nie je vhodná pre kvalitné vinohradníctvo. Striedanie fľovitého slieňa, ktorý sa lokálne označuje ako „biele pôdy“, a lateritu, ktorý charakterizujú hnedozeme, vylúhované pôdy a hydromorfné pôdy s fragipanom, ovplyvňuje bohatosť pôdy a dodáva viniču Cortese rozmanité nuansy. Tieto pôdy nie sú príliš výhodné na intenzívne pestovanie iných plodín (hlavne kvôli svojej polohe), ale práve pre ich osobitné vlastnosti sú vhodné na kvalitné vinohradníctvo a výrobu vína a vzhľadom na nízke výnosy umožňujú výrobu obzvlášť silných a komplexných vín. Viac ako tisícročná história vinohradníctva a vinárstva na území DOCG, o ktorej svedčia početné dokumenty, je jasným dôkazom neoddeliteľnej interakcie medzi ľudskými faktormi a jedinečnými kvalitami vína „Gavi“ DOCG. Techniky pestovania viniča sa odovzdávali ďalším generáciám počas mnohých storočí, vďaka čomu na tomto území vznikla pevná vinárska tradícia a výroba vína „Gavi“ DOCG sa stala hlavným zdrojom príjmu v oblasti, ako aj spoločným putom, ktoré spája jedenásť obcí oblasti výroby. Toto víno pôvodne putovalo na šľachtické dvory a nikdy sa nespreneverilo záväzku kvality a elegancie; naopak, tieto jeho črty sa v moderných časoch zvýraznili pomocou špičkových techník, pomocou ktorých sa vyrába víno známe a oceňované na piatich kontinentoch.

8.3. „Gavi“ DOCG Spumante (*šumivé víno*)

Cortese je miestna odroda viniča, ktorá sa v oblasti výroby vína „Gavi“ DOCG pestuje už viac ako tisíc rokov. Vinohrady sa nachádzajú na úbočiach, ktorých severozápadná a juhovýchodná orientácia a sklon svahu poskytujú ideálne prostredie pre túto odrodu. Oblasť nezahŕňa pôdu na údolnom dne, ktorá nie je vhodná pre kvalitné vinohradníctvo. Striedanie fľovitého slieňa, ktorý sa lokálne označuje ako „biele pôdy“, a lateritu, ktorý charakterizujú hnedozeme, vylúhované pôdy a hydromorfné pôdy s fragipanom, ovplyvňuje bohatosť pôdy a dodáva viniču Cortese rozmanité nuansy. Tieto pôdy nie sú príliš výhodné na intenzívne pestovanie iných plodín (hlavne kvôli svojej polohe), ale práve pre ich osobitné vlastnosti sú vhodné na kvalitné vinohradníctvo a výrobu vína a vzhľadom na nízke výnosy umožňujú výrobu obzvlášť silných a komplexných vín. Viac ako tisícročná história vinohradníctva a vinárstva na území DOCG, o ktorej svedčia početné dokumenty, je jasným dôkazom neoddeliteľnej interakcie medzi ľudskými faktormi a jedinečnými kvalitami vína „Gavi“ DOCG. Techniky pestovania viniča sa odovzdávali ďalším generáciám počas mnohých storočí, vďaka čomu na tomto území vznikla pevná vinárska tradícia a výroba vína „Gavi“ DOCG sa stala hlavným zdrojom príjmu v oblasti, ako aj spoločným putom, ktoré spája jedenásť obcí oblasti výroby. Toto víno pôvodne putovalo na šľachtické dvory a nikdy sa nespreneverilo záväzku kvality a elegancie; naopak, tieto jeho črty sa v moderných časoch zvýraznili pomocou špičkových techník, pomocou ktorých sa vyrába víno známe a oceňované na piatich kontinentoch.

8.4. „Gavi“ DOCG Riserva

Cortese je miestna odroda viniča, ktorá sa v oblasti výroby vína „Gavi“ DOCG pestuje už viac ako tisíc rokov. Vinohrady sa nachádzajú na úbočiach, ktorých severozápadná a juhovýchodná orientácia a sklon svahu poskytujú ideálne prostredie pre túto odrodu. Oblasť nezahŕňa pôdu na údolnom dne, ktorá nie je vhodná pre kvalitné vinohradníctvo. Striedanie fľovitého slieňa, ktorý sa lokálne označuje ako „biele pôdy“, a lateritu, ktorý charakterizujú hnedozeme, vylúhované pôdy a hydromorfné pôdy s fragipanom, ovplyvňuje bohatosť pôdy a dodáva viniču Cortese rozmanité nuansy. Tieto pôdy nie sú príliš výhodné na intenzívne pestovanie iných plodín (hlavne kvôli svojej polohe), ale práve pre ich osobitné vlastnosti sú vhodné na kvalitné vinohradníctvo a výrobu vína a vzhľadom na nízke výnosy umožňujú výrobu obzvlášť silných a komplexných vín. Viac ako tisícročná história vinohradníctva a vinárstva na území DOCG, o ktorej svedčia početné dokumenty, je jasným dôkazom neoddeliteľnej interakcie medzi ľudskými faktormi a jedinečnými kvalitami vína „Gavi“ DOCG. Techniky pestovania viniča sa odovzdávali ďalším generáciám počas mnohých storočí, vďaka čomu na tomto území vznikla pevná vinárska tradícia a výroba vína „Gavi“ DOCG sa stala hlavným zdrojom príjmu v oblasti, ako aj spoločným putom, ktoré spája jedenásť obcí oblasti výroby. Toto víno pôvodne putovalo na šľachtické dvory a nikdy sa nespreneverilo záväzku kvality a elegancie; naopak, tieto jeho črty sa v moderných časoch zvýraznili pomocou špičkových techník, pomocou ktorých sa vyrába víno známe a oceňované na piatich kontinentoch.

8.5. „Gavi“ DOCG Riserva Spumante (*klasická metóda*)

Cortese je miestna odroda viniča, ktorá sa v oblasti výroby vína „Gavi“ DOCG pestuje už viac ako tisíc rokov. Vinohrady sa nachádzajú na úbočiach, ktorých severozápadná a juhovýchodná orientácia a sklon svahu poskytujú ideálne prostredie pre túto odrodu. Oblasť nezahŕňa pôdu na údolnom dne, ktorá nie je vhodná pre kvalitné vinohradníctvo. Striedanie fľovitého slieňa, ktorý sa lokálne označuje ako „biele pôdy“, a lateritu, ktorý charakterizujú hnedozeme, vylúhované pôdy a hydromorfné pôdy s fragipanom, ovplyvňuje bohatosť pôdy a dodáva viniču Cortese rozmanité nuansy. Tieto pôdy nie sú príliš výhodné na intenzívne pestovanie iných plodín (hlavne kvôli svojej polohe), ale práve pre ich osobitné vlastnosti sú vhodné na kvalitné vinohradníctvo a výrobu vína a vzhľadom na nízke výnosy umožňujú výrobu obzvlášť silných a komplexných vín. Viac ako tisícročná história vinohradníctva a vinárstva na území DOCG, o ktorej svedčia početné dokumenty, je jasným dôkazom neoddeliteľnej interakcie

medzi ľudskými faktormi a jedinečnými kvalitami vína „Gavi“ DOCG. Techniky pestovania viniča sa odovzdávali ďalším generáciám počas mnohých storočí, vďaka čomu na tomto území vznikla pevná vinárska tradícia a výroba vína „Gavi“ DOCG sa stala hlavným zdrojom príjmu v oblasti, ako aj spoločným putom, ktoré spája jedenásť obcí oblasti výroby. Toto víno pôvodne putovalo na šľachtické dvory a nikdy sa nespreneverilo záväzku kvality a elegancie; naopak, tieto jeho črty sa v moderných časoch zvýraznili pomocou špičkových techník, pomocou ktorých sa vyrába víno známe a oceňované na piatich kontinentoch.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

„Gavi“ DOCG

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Fľašovanie vín „Gavi“/„Cortese di Gavi“ Riserva a Riserva Spumante Metodo Classico DOCG sa musí uskutočňovať v oblasti výroby vymedzenej v článku 3.

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Šumivé a perlivé vína „Gavi“/„Cortese di Gavi“ DOCG sa môžu spracúvať a môžu vyzrievať na celom správnom území provincií Alessandria, Asti a Cuneo v regióne Piedmont.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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