

## V

(Yttranden)

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33**

(2021/C 470/08)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>

## MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

**”Gavi”/”Cortese di Gavi”****PDO-IT-A1310-AM04****Datum för meddelandet: 24 augusti 2021****BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS****1. Strykning av överflödiga krav**

Beskrivning:

I artikel 4 i produktspecifikationen har följande formulering strukits: *De druvor som är avsedda för typen Riserva ska omfattas av ett separat förfarande för registrering och rapportering. Om en andra jäsnings har skett efter rapportering kan ”Gavi” Riserva omklassificeras som ”Gavi” Riserva Spumante. De druvor som är avsedda för framställning av ”Gavi”/”Cortese di Gavi” Spumante som inte kommer upp till 9,50 volymprocent ska registreras och rapporteras separat.*

I artikel 5.1 i produktspecifikationen har följande formulering strukits: *Endast rättvisa och vedertagna oenologiska metoder, som utformats för att ge vinerna deras särskilda egenskaper, får användas i vinframställningsprocessen.*

I artikel 5.7 i produktspecifikationen har följande formulering strukits: *Den totala alkoholhalten i volymprocent hos druvmust eller ungt, icke färdigjäst vin i syfte att framställa viner med den kontrollerade och garanterade ursprungsbetegningen ”Gavi”/”Cortese di Gavi” måste höjas genom att använda koncentrerad druvmust av sorten cortese som framställts i det område som avses i artikel 3 och upptagits i registret över vinodlingar för den kontrollerade och garanterade ursprungsbetegningen ”Gavi”/”Cortese di Gavi” eller genom att använda renad koncentrerad druvmust. Den har ersatts med den nya formuleringen Vinerna får berikas.*

Skäl: Eftersom ovanstående krav är fastställda i nationell lagstiftning anses det överflödigt att upprepa dem i produktspecifikationen.

**2. Rättade fel och uppdaterad information**

Beskrivning: Gränsen för det geografiska området korsar Via Edilio Raggio, inte Via Egidio Raggio (felaktighet som upprepas tre gånger i samma artikel).

Skäl: Detta är ett stavfel.

(<sup>1</sup>) EGT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Ändringen rör artikel 3 i specifikationen och avsnittet *Avgränsat geografiskt område* i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Formuleringen *Vinstockarna odlas på 150 m till 450 m över havet* har strukits.

Skäl: Detta är bara en beskrivning av vingårdarnas belägenhet för ungefär åtta år sedan. Även om den inte är bindande för aktörerna bör denna indikation ändå strykas för att undvika missförstånd bland dem som använder beteckningen, eftersom flera kommuner i det geografiska området har vingårdar på mer än 450 m över havet.

Ändringen rör artikel 8 A i specifikationen och avsnittet *Samband med det geografiska området* i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Namnet på platsen "Meirana" som avses i specifikationen var felstavat, och ska vara "Mariana".

Skäl: Detta fel i specifikationen uppmärksammades när ett historiskt dokument från år 972 rörande vinodling i Gavi hittades. I dag, mer än ett årtusende senare, finns inget spår av en plats med detta namn, och det bör därför inte tas med i specifikationen.

Ändringen rör artikel 8 B i specifikationen och avsnittet *Samband med det geografiska området* i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Valoritalias huvudkontors adress har uppdaterats.

Skäl: Denna rättelse krävs eftersom inspektionsorganets adress har ändrats.

Ändringen gäller artikel 9 i specifikationen och avsnittet *Uppgifter om inspektionsorganet* i det sammanfattande dokumentet.

### 3. Ytterligare information om framställning av pärlande vin och mousserande vin

Beskrivning: Följande mening läggs till: Viner med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Frizzante (pärlande) och "Gavi" Spumante (mousserande) får beredas och lagras på hela det administrativa territoriet inom Piemonte-provinserna Alessandria, Asti och Cuneo.

Skäl: Det är nödvändigt att införa regler beträffande framställningen av viner med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Frizzante (pärlande) och "Gavi" Spumante utanför det område där druvorna bearbetas till vin. Detta är enbart en uppdatering av texten i produktspecifikationen som inte påverkar själva vinframställningen. Eftersom framställning av mousserande och pärlande vin kräver utrustning som små vinerier ofta inte har bör denna typ av bearbetning även tillåtas utanför druvproduktionsområdet, och syftet med detta tillägg är därför att hjälpa aktörerna.

Ändringen gäller artikel 5 i specifikationen och avsnittet *Ytterligare villkor* i det sammanfattande dokumentet.

### 4. Längden på jäsningsperioden med bottensats

Beskrivning: Följande mening läggs till: För partier som är avsedda för framställning av "Gavi" Spumante är den kortaste längden på jäsningsperioden med bottensats sex månader för jäkning i trycktankar med omrörare (charmatmetoden) och nio månader för jäkning i flaskan (den klassiska metoden).

Skäl: Den kortaste längden på jäsningsperioden med bottensats bör specificeras för att skydda den vinframställning som för närvarande används.

Ändringen gäller artikel 5 i specifikationen.

### 5. Strykning av kravet på att använda termen "Vigna", följt av namnet på en plats eller en vingård, för typerna Riserva och Riserva Spumante Metodo Classico

Beskrivning: Användningen av termen "Vigna", följt av namnet på en plats eller en vingård, är inte längre obligatorisk för typerna Riserva och Riserva Spumante.

Skäl: Eftersom det finns få relevanta platsnamn och traditionella uttryck i produktionsområdet är det inte längre obligatoriskt för producenter av viner med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" att inkludera ett namn på en plats eller en vingård på etiketten för Riserva-typerna.

Ändringen gäller artikel 7 i specifikationen.

## 6. Länk till förteckning över jordlotter

Beskrivning: De relevanta geografiska hänvisningar och namn på kommuner och delar av kommuner som kan visas på etiketterna är redan förtecknade i bilaga 1 till specifikationen, och genom ändringen infogas en länk till webbplatser som visar alla de enskilda jordlotter som omfattas.

Skäl: För att säkerställa korrekt användning av de platsnamn som kan tryckas på etiketterna har en karta över de relevanta jordlotterna utarbetats, och denna kan laddas ned i form av en pdf-fil från webbplatserna tillhörande regionen Piemonte och Consorzio tutela del Gavi (föreningen för skydd av Gavi).

Ändringen gäller artikel 7 i specifikationen.

## 7. Märkningsregler

Beskrivning: Följande stycken läggs till: Formuleringen "kommun", som föregås av namnet på den kommun där druvorna producerades, måste tryckas på etiketten och på förpackningen i samma typsnitt, teckenstorlek och färg; och Formuleringen "kommun", som föregås av namnet på den kommun där druvorna producerades, måste tryckas på etiketten och på förpackningen med en teckenstorlek som är åtminstone 50 % mindre än den teckenstorlek som används för den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi".

Skäl: Reglerna om beteckningar för kommuner på etiketten har specificerats för tydlighetens skull och för att inte vilseleda konsumenterna.

Ändringen gäller artikel 7 i specifikationen.

### SAMMANFATTANDE DOKUMENT

#### 1. Produktens namn

Gavi

Cortese di Gavi

#### 2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

#### 3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Mousserande vin

8. Pärlande vin

#### 4. Beskrivning av vinet eller vinerna

*Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Tranquillo (stilla vin)*

##### KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: särpräglad, delikat.

Smak: torr, behaglig, frisk och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

##### ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta totala syrahalt:

5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

–

*Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Frizzante (pärlande vin)*

#### KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: fint och försvinnande.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: subtil, delikat, särpräglad.

Smak: torr, behaglig, frisk och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

#### ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta totala syrahalt:

5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

–

*Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Spumante (mousserande vin)*

#### KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Skum: fint och långvarigt.

Doft: subtil, delikat, särpräglad.

Smak: från *brut nature* till extra torr, harmonisk och behaglig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

#### ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta totala syrahalt:

5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

–

*Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Riserva*

#### KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: subtil, delikat, särpräglad.

Smak: harmonisk, torr, behaglig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

#### ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta totala syrahalt:

5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

–

*Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Riserva Spumante Metodo Classico (klassisk metod)*

#### KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Skum: fint och långvarigt.

Doft: subtil, delikat, särpräglad.

Smak: från *brut nature* till extra torr, harmonisk och behaglig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

#### ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta totala syrahalt:

5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

–

## 5. Vinframställningsmetoder

### 5.1. Särskilda oenologiska metoder

–

### 5.2. Högsta avkastning:

Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Tranquillo, Frizzante, Spumante

9 500 kg druvor per hektar

Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Vigna

8 500 kg druvor per hektar

Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Riserva och Riserva Spumante (klassisk metod)

6 500 kg druvor per hektar

Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Tranquillo, Frizzante, Spumante

66,50 hektoliter per hektar

Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Vigna

59,50 hektoliter per hektar

Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Riserva och Riserva Spumante (klassisk metod)

45,50 hektoliter per hektar

## 6. Avgränsat geografiskt område

Produktionsområdet för druvor som är avsedda att omvandlas till vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" är beläget i regionen Piemonte och omfattar alla eller delar av följande elva kommuner i provinsen Alessandria: Gavi, Carrosio, Bosio, Parodi och S. Cristoforo (helt), och Novi Ligure, Serravalle Scrivia, Capriata d'Orba, Francavilla Bisio, Pasturana och Tassarolo (delvis).

## 7. Huvudsaklig(a) druvsort(er)

Cortese b – bianca fernanda

## 8. Beskrivning av samband

### 8.1. Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Tranquillo (stilla vin)

Cortese är en lokal druvsort som har odlats i produktionsområdet för vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" i över tusen år. Vingårdarna finns på sluttningar vilkas nordvästliga, sydostliga läge och lutning utgör en idealisk miljö för denna sort. Området inbegriper inte mark på dalbotten som inte lämpar sig för vinodling av hög kvalitet. Växlingen mellan lerig mörk jord, lokalt känd som "vit jordmån", och "röd jordmån", som karaktäriseras av brun jord, urlakningsjordmån och sumpjordmån med frangipani, påverkar jordens bördighet och tillför diverse nyanser till druvsorten cortese. Dessa marker lämpar sig inte väl för intensiv odling av andra grödor (främst p.g.a. deras läge) men tack vare just deras särskilda egenskaper lämpar de sig för odling och produktion av viner av hög kvalitet, med låg produktionsavkastning som leder till särskilt kraftfulla viner med stor komplexitet. Mer än tusen år av vinodling och vinframställning i territoriet med kontrollerad och garanterad ursprungsbeteckning är, vilket har intygats i otaliga handlingar, välgrundade bevis för det oupplösliga samspelet mellan den mänskliga faktorn och de unika egenskaperna hos viner med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi". Vinodlingstekniker har förts vidare under århundradena och har således skapat en stabil grund för vinframställningskulturen på territoriet och har gjort vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" till den huvudsakliga inkomstkällan i området. Vinodlingsteknikerna är också den röda tråden som löper genom de elva kommunerna i produktionsområdet. Detta vin skapades för hoven och har aldrig upphört att vara ett elegant vin av hög kvalitet. Tvärtom har dessa särdrag förfinats i nutiden med hjälp av toppmoderna tekniker för att erhålla ett vin som är välkänt och uppskattat på alla de fem kontinenterna.

#### 8.2. Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Frizzante (pärlande vin)

Cortese är en lokal druvsort som har odlats i produktionsområdet för vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" i över tusen år. Vingårdarna finns på sluttningar vilkas nordvästliga, sydostliga läge och lutning utgör en idealisk miljö för denna sort. Området inbegriper inte mark på dalbotten som inte lämpar sig för vinodling av hög kvalitet. Växlingen mellan lerig mörgel, lokalt känd som "vit jordmån", och "röd jordmån", som karaktäriseras av brunjord, urlakningsjordmån och sumpjordmån med frangipani, påverkar jordens bördighet och tillför diverse nyanser till druvsorten cortese. Dessa marker lämpar sig inte väl för intensiv odling av andra grödor (främst p.g.a. deras läge) men tack vare just deras särskilda egenskaper lämpar de sig för odling och produktion av viner av hög kvalitet, med låg produktionsavkastning som leder till särskilt kraftfulla viner med stor komplexitet. Mer än tusen år av vinodling och vinframställning i territoriet med kontrollerad och garanterad ursprungsbeteckning är, vilket har intygats i otaliga handlingar, välgrundade bevis för det oupplösliga samspelet mellan den mänskliga faktorn och de unika egenskaperna hos viner med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi". Vinodlingstekniker har förts vidare under århundradena och har således skapat en stabil grund för vinframställningskulturen på territoriet och har gjort vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" till den huvudsakliga inkomstkällan i området. Vinodlingsteknikerna är också den röda tråd som löper genom de elva kommunerna i produktionsområdet. Detta vin skapades för hoven och har aldrig upphört att vara ett elegant vin av hög kvalitet. Tvärtom har dessa särdrag förfinats i nutiden med hjälp av toppmoderna tekniker för att erhålla ett vin som är välkänt och uppskattat på alla de fem kontinenterna.

#### 8.3. Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Spumante (mousserande vin)

Cortese är en lokal druvsort som har odlats i produktionsområdet för vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" i över tusen år. Vingårdarna finns på sluttningar vilkas nordvästliga, sydostliga läge och lutning utgör en idealisk miljö för denna sort. Området inbegriper inte mark på dalbotten som inte lämpar sig för vinodling av hög kvalitet. Växlingen mellan lerig mörgel, lokalt känd som "vit jordmån", och "röd jordmån", som karaktäriseras av brunjord, urlakningsjordmån och sumpjordmån med frangipani, påverkar jordens bördighet och tillför diverse nyanser till druvsorten cortese. Dessa marker lämpar sig inte väl för intensiv odling av andra grödor (främst p.g.a. deras läge) men tack vare just deras särskilda egenskaper lämpar de sig för odling och produktion av viner av hög kvalitet, med låg produktionsavkastning som leder till särskilt kraftfulla viner med stor komplexitet. Mer än tusen år av vinodling och vinframställning i territoriet med kontrollerad och garanterad ursprungsbeteckning är, vilket har intygats i otaliga handlingar, välgrundade bevis för det oupplösliga samspelet mellan den mänskliga faktorn och de unika egenskaperna hos viner med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi". Vinodlingstekniker har förts vidare under århundradena och har således skapat en stabil grund för vinframställningskulturen på territoriet och har gjort vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" till den huvudsakliga inkomstkällan i området. Vinodlingsteknikerna är också den röda tråd som löper genom de elva kommunerna i produktionsområdet. Detta vin skapades för hoven och har aldrig upphört att vara ett elegant vin av hög kvalitet. Tvärtom har dessa särdrag förfinats i nutiden med hjälp av toppmoderna tekniker för att erhålla ett vin som är välkänt och uppskattat på alla de fem kontinenterna.

#### 8.4. Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Riserva

Cortese är en lokal druvsort som har odlats i produktionsområdet för vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" i över tusen år. Vingårdarna finns på sluttningar vilkas nordvästliga, sydostliga läge och lutning utgör en idealisk miljö för denna sort. Området inbegriper inte mark på dalbotten som inte lämpar sig för vinodling av hög kvalitet. Växlingen mellan lerig mörgel, lokalt känd som "vit jordmån", och "röd jordmån", som karaktäriseras av brunjord, urlakningsjordmån och sumpjordmån med frangipani, påverkar jordens bördighet och tillför diverse nyanser till druvsorten cortese. Dessa marker lämpar sig inte väl för intensiv odling av andra grödor (främst p.g.a. deras läge) men tack vare just deras särskilda egenskaper lämpar de sig för odling och produktion av viner av hög kvalitet, med låg produktionsavkastning som leder till särskilt kraftfulla viner med stor komplexitet. Mer än tusen år av vinodling och vinframställning i territoriet med kontrollerad och garanterad ursprungsbeteckning är, vilket har intygats i otaliga handlingar, välgrundade bevis för det oupplösliga samspelet mellan den mänskliga faktorn och de unika egenskaperna hos viner med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi". Vinodlingstekniker har förts vidare under århundradena och har således skapat en stabil grund för vinframställningskulturen på territoriet och har gjort vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" till den huvudsakliga inkomstkällan i området. Vinodlingsteknikerna är också den röda tråd som löper genom de elva kommunerna i produktionsområdet. Detta vin skapades för hoven och har aldrig upphört att vara ett elegant vin av hög kvalitet. Tvärtom har dessa särdrag förfinats i nutiden med hjälp av toppmoderna tekniker för att erhålla ett vin som är välkänt och uppskattat på alla de fem kontinenterna.

#### 8.5. Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" Riserva Spumante (klassisk metod)

Cortese är en lokal druvsort som har odlats i produktionsområdet för vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" i över tusen år. Vingårdarna finns på sluttningar vilkas nordvästliga, sydostliga läge och lutning utgör en idealisk miljö för denna sort. Området inbegriper inte mark på dalbotten som inte lämpar sig för vinodling av hög kvalitet. Växlingen mellan lerig mörgel, lokalt känd som "vit jordmån", och "röd jordmån", som

karaktäriseras av brunjord, urlakningsjordmån och sumpjordmån med frangipani, påverkar jordens bördighet och tillför diverse nyanser till druvsorten cortese. Dessa marker lämpar sig inte väl för intensiv odling av andra grödor (främst p.g.a. deras läge) men tack vare just deras särskilda egenskaper lämpar de sig för odling och produktion av viner av hög kvalitet, med låg produktionsavkastning som leder till särskilt kraftfulla viner med stor komplexitet. Mer än tusen år av vinodling och vinframställning i territoriet med kontrollerad och garanterad ursprungsbeteckning är, vilket har intygats i otaliga handlingar, välgrundade bevis för det oupplösliga samspelet mellan den mänskliga faktorn och de unika egenskaperna hos viner med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi". Vinodlingstekniker har förts vidare under århundradena och har således skapat en stabil grund för vinframställningskulturen på territoriet och har gjort vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi" till den huvudsakliga inkomstkällan i området. Vinodlingsteknikerna är också den röda tråd som löper genom de elva kommunerna i produktionsområdet. Detta vin skapades för hoven och har aldrig upphört att vara ett elegant vin av hög kvalitet. Tvärtom har dessa särdrag förfinats i nutiden med hjälp av toppmoderna tekniker för att erhålla ett vin som är välkänt och uppskattat på alla de fem kontinenterna.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

*Vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi"*

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Tappning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Tappningen av viner med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi"/"Cortese di Gavi" Riserva och Riserva Spumante Metodo Classico måste ske i det produktionsområde som definieras i artikel 3.

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag från produktion i det avgränsade geografiska området.

Beskrivning av villkoret:

Mousserande och pärlande viner med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Gavi"/"Cortese di Gavi" får beredas och lagras på hela det administrativa territoriet inom Piemonte-provinserna Alessandria, Asti och Cuneo.

**Länk till produktspecifikationen**

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

---