C/2024/6465

30.10.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/6465)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Cava“

PDO-ES-A0735-AM13

Дата на съобщението: 2.8.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. КОРИГИРАНЕ НА ОПИСАНИЕТО НА ОРГАНОЛЕПТИЧНИТЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА CAVA „PARAJE CALIFICADO“

Описание:

В органолептичното описание на Cava „Paraje Calificado“ се заличават думите „минералните нюанси, типични за местността“.

Изменението се отнася до раздел 2, буква г) от продуктовата спецификация и до раздел 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не отговаря на нито едно от положенията по член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения.

Основание:

Във формулировката на посочения раздел в сегашната продуктова спецификация се съдържа органолептична информация, указваща наличието на минералност. За минералния аромат обаче не съществува нито техническо определение, нито количествено измерение. Тъй като органолептичните характеристики трябва да могат да бъдат окачествени от екип от дегустатори, продуктовата спецификация следва да бъде адаптирана към органолептичното описание на продуктите с показатели, подлежащи на оценка и количествено измерване от такъв екип.

2. УСТАНОВЯВАНЕ НА РЕЗЕРВ ЗА ГАРАНТИРАНЕ НА КАЧЕСТВОТО

Описание:

На винарските изби, произвеждащи ферментационна смес, се предоставя възможност да установят т.нар. „резерв за гарантиране на качеството“ (provisión de garantía cualitativa) за ферментационната смес, като за целта се извършва превръщане в еквивалентни килограми грозде и се идентифицират регистрираните лозарски стопанства, от които произхожда виното, когато такова изискване бъде прието от регулаторния съвет и заложено в правилата за събиране на реколтата. Този резерв ще бъде осигурен от излишните количества грозде и/или гроздова мъст, които представляват разликата между добивите, предназначени за производството на Cava, и добивите, предназначени за резерва, който се определя за всяка лозарска година.

Изменят се раздел 8, буква б), подточка ii), раздел 8, буква б), подточка iii) и раздел 9, буква б), подточка ii.1) от продуктовата спецификация, като в раздел 8, буква б) също така се добавя нова подточка v), а номерацията на следващите раздели се променя по съответния начин. Изменението не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не отговаря на нито едно от положенията по член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Основание:

Изменението на климата оказва все по-осезателно въздействие върху селскостопанското производство и селскостопанските продукти (сред които са вината Cava), което се изразява в нередовни и променливи реколти. Поради това е необходимо да се предприемат мерки за смекчаване и преодоляване на неблагоприятните последици от изменението на климата по отношение на устойчивостта, като се осигури постоянното наличие на грозде и ферментационна смес с качеството, гарантирано от контролираното наименование за произход Cava, за неговите оператори.

Съответно, за да се насърчат развитието и устойчивостта на ЗНП Cava, както и на неговите оператори и географски райони, регулаторният съвет взе решение за установяването на механизъм за защита и подобряване на качеството. Целта е този механизъм да се използва като регулаторен инструмент, който да осигури наличието на грозде и ферментационна смес със специфичните за ЗНП Cava стандарти за качество по устойчив и възможно най-редовен и предвидим начин — така ще се гарантира устойчивостта за операторите и географските райони, което е крайната цел на защитените наименования за произход.

Този механизъм се основава на динамичното регулиране на производството и добивите, като се отчитат специфичните условия на лозарската година, наличието на суровини и балансът между предлагането и търсенето на качествени продукти. Той осигурява наличието на качествена ферментационна смес, гарантирана от стандартите, заложени в продуктовата спецификация, като целта е запазване и осигуряване на качеството в случаите на по-слаба реколта и ограничена наличност, както и подобряване на качеството чрез заместване въз основа на качествени критерии.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Cava

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

5. Качествено пенливо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

Качествено пенливо вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

CAVA — бяло или розе: бистри и искрящи на вид вина с продължително освобождаване на въглероден диоксид под формата на малки мънистообразни мехурчета. Цветът на бялото вино Cava варира от бледожълт до сламеножълт; цветът на виното розе е с различна наситеност, с изключение на виолетовите вина розе. Cava има отличителни плодови, възкисели, свежи и балансирани аромати с нотки на дрожди, които се усещат при вдишване.

CAVA „Gran Reserva“ — бяло или розе: балансирани вина с нюанси на зрели плодове и печени ядки, с комплексни и чисти аромати и с нотки на продължителен контакт с дрождите.

CAVA „Paraje Calificado“ — бяло или розе: комплексни и съвършено съчетани аромати на печени ядки. Вкусът се характеризира с отличен структурен баланс, кадифено усещане и киселинност.

(*) По отношение на аналитичните параметри, чиито гранични стойности не са определени в настоящия единен документ, се прилага съответното законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) — 10,8

— Минимална обща киселинност — 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) — 10,83

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) — 160

5. **Енологични практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1.

Специфична енологична практика

Ферментационната смес за Cava се произвежда, като се използва единствено първият сок, получен чрез пресоване с максимален рандеман от 1 хектолитър мъст/вино за всеки 150 kg грозде. Използва се грозде в добро състояние и с минимално естествено алкохолно съдържание от 8,5 или 9 % об. (в зависимост от местността). Ферментационната смес се произвежда, като се използва единствено сокът, получен чрез пресоване, но не и други части от гроздето; при производството на вина розе най-малко 25 % от използваните количества трябва да бъдат от сортове червено грозде.

Изискванията за производство на Cava „Paraje Calificado“ са следните:

— максималният рандеман трябва да е 0,6 Hl мъст на 100 kg грозде,

— забраняват се изкуственото повишаване на естественото алкохолно съдържание на мъстта и/или ферментационната смес, повишаването на киселинното съдържание и обезцветяването,

— минималната обща киселинност на ферментационната смес трябва да е 5,5 g/l (5 g/l за другите вина Cava),

— максималният водороден показател (pH) на ферментационната смес трябва да е 3,3 (за другите вина Cava той трябва да е 3,4).

2.

Практика на отглеждане

Счита се, че лозарските парцели са подходящи за производството на Cava след третия сезон на отглеждане на разрешения сорт. Плътността на насажденията трябва да е от 1 500 до 3 500 корена на хектар, като се използват традиционните системи за чашовидна формировка или формировка „Гюйо“.

Гроздето за производството на вина, за които е разрешено да се използват обозначенията „Reserva“, „Gran Reserva“ и „Paraje Calificado“, трябва да произхожда от лозя, сертифицирани от компетентния орган като отглеждани по методите на биологичното производство, чиято възраст е поне 10 години.

5.2. *Максимални добиви*

1. Cava

12 000 килограма грозде от хектар

2.

80 хектолитра от хектар

3. Cava „Paraje Calificado“

8 000 килограма грозде от хектар

4.

48 хектолитра от хектар

5. Cava „Reserva“ и „Gran Reserva“

10 000 килограма грозде от хектар

6.

66,66 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Географският район, в който се отглежда гроздето и се произвеждат ферментационната смес и Cava, се намира в границите на посочените по-долу общини, като в текста те са групирани според провинцията, към която спадат:

— Алава:

Laguardia, Moreda de Álava и Oyón;

— Бадахос:

Almendralejo;

— Барселона:

Abrera, Alella, Artés, Avinyonet del Penedès, Begues, Cabrera d'Igualada, Cabrils, Canyelles, Castellet i la Gornal, Castellvi de la Marca, Castellvi de Rosanes, Cervelló, Corbera de Llobregat, Cubelles, El Masnou, Font-Rubí, Gelida, La Granada, La Llacuna, La Pobla de Claramunt, Les Cabanyes, Martorell, Martorelles, Masquefa, Mediona, Mongat, Odena, Olérdola, Olesa de Bonesvalls, Olivella, Pacs del Penedès, Piera, Els Hostelets de Pierola, El Pla del Penedès, Pontons, Premià de Mar, Puigdalber, Rubí, Sant Cugat Sesgarrigues, Sant Esteve Sesrovires, Sant fost de Campsentelles, Vilassar de Dalt, Sant Llorenç d'Hortons, Sant Martí Sarroca, Sant Pere de Ribes, Sant Pere de Riudevitlles, Sant Quintí de Mediona, Sant Sadurní d'Anoia, Santa Fe del Penedès, Santa Margarida i els Monjos, Santa Maria de Martorelles, Santa Maria de Miralles, Sitges, Subirats, Teià, Tiana, Torrelavit, Torrelles de Foix, Vallbona d'Anoia, Vallirana, Vilafranca del Penedès, Vilanova i la Geltrú, Vilobí del Penedès;

— Хирона:

Blanes, Capmany, Masarac, Mollet de Perelada, Perelada;

— Ла Риоха:

Alesanco, Azofra, Briones, Casalarreina, Cihuri, Cordovín, Cuzcurrita de Rio Tirón, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela и Villalba de Rioja;

— Лейда:

Lleida, Fulleda, Guimerà, L'Albi, L'Espluga Calva, Maldà, Sant Martí de Riucorb, Tarrés, Verdú, El Vilosell и Vinaixa;

— Навара:

Mendavia и Viana;

— Тарагона:

Aiguamurcia, Albinyana, Alió, Banyeres del Penedès, Barberà de la Conca, Bellvei, Blancafort, Bonastre, Bràfim, Cabra del Camp, Calafell, Creixell, Cunit, El Catllar, El Pla de Santa Maria, El Vendrell, Els Garidells, Figuerola del Camp, Els Pallaresos, La Bisbal del Penedès, La Nou de Gaià, L'Arboç, La Riera de Gaià, La Secuita, L'Espluga de Francolí, Llorenç del Penedès, Masllorenç, Montblanc, Montferri, El Montmell, Nulles, Perafort, Pira, Puigpelat, Renau, Rocafort de Queralt, Roda de Berà, Rodonyà, Salomó, Sant Jaume dels Domenys, Santa Oliva, Sarral, Solivella, Vallmoll, Valls, Vespella, Vilabella, Vila-rodona, Vilaseca de Solcina, Vilaberd и Vimbodí;

— Валенсия:

Requena;

— Caparoca:

Ainzón и Cariñena.

На територията на целия район са определени четири зони — Comtats de Barcelona, Valle del Ebro, Viñedos de Almendralejo и Requena, като първите две са разделени на подзони; също така могат да бъдат определени границите на „parajes calificados". Всички те представляват по-малки географски единици.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *а) Природни и човешки фактори*

ПРИРОДНИ ФАКТОРИ: Почвите са предимно варовикови, не много песъчливи и сравнително глинести. Обикновено те имат ниско съдържание на органични вещества и не са много плодородни.

Общите характеристики на района са типично средиземноморски — много дълго лято с продължително слънцегреене и високи температури през пролетно-летния сезон, както и големи температурни амплитуди, които позволяват доброто узряване на гроздето, включително на сортовете с по-дълъг цикъл. Количеството на валежите е малко и недобре разпределено през различните сезони, в резултат на което през периода на вегетативно развитие на растенията валежите са оскъдни и относителната влажност е много ниска; вследствие на тези фактори се наблюдава изразен недостиг на вода — особено през етапа на зреене на гроздето. Средиземноморският климат в района е преходен между по-мекия климат по крайбрежието, който се дължи на близостта до морето, и по-суровия континентален климат, който е студен през зимата и по-горещ през лятото, какъвто обикновено е климатът във вътрешните райони. Средногодишното количество на валежите е 500 mm, като те са по-чести през есента и пролетта. Светлината е в изобилие със средно около 2 500 часа слънчево греене, което е достатъчно за доброто узряване на гроздето.

ЧОВЕШКИ ФАКТОРИ: През втората половина на XIX век в селските райони на провинция Барселона няколко семейства винопроизводители започнали да произвеждат пенливи вина посредством т. нар. „méthode champenoise“, при който вторичната ферментация (когато се образуват мехурчетата) се извършва в бутилката. Първите бутилки Cava били произведени през 1872 г. в община Sant Sadurní d'Anoia. След добавянето на тиражен ликьор бутилките с пенливо вино били съхранявани в подземни пещери („cavas“) с подходящо ниво на относителната влажност и постоянна целогодишна температура в границите на 13—15 °C, като това съхранение позволявало елиминирането на вибрации, оказващи неблагоприятни последици върху производството на качествени пенливи вина. Тези условия са оптимални за правилното протичане на вторичната ферментация и на процеса на отлежаване на пенливите вина. С течение на времето наименованието „cava“, обозначаващо местата, където се съхранявали за отлежаване бутилките с пенливо вино, дало името и на самото вино. Най-широко отглежданите сортове грозде са Macabeo, Xarel•lo и Parellada, които представляват 85 % от сортовете, използвани за производството на Cava. Тези три сорта винаги присъстват, макар и в различно съотношение, във ферментационните смеси, произвеждани в определения географски район. За доброто качество на ферментационната смес спомага и ниската гъстота на лозите — между 1 500 и 3 500 растения на хектар. Наред с това оскъдните валежи в района, както и системите за чашовидна формировка и формировка „Гюйо“ на лозята, позволяват формирането на умерено количество производствени пъпки, което ограничава максималния добив от хектар до 12 000 kg. За производството на ферментационната смес може да се използва единствено първият сок, получен чрез пресоване, с максимален рандеман от 100 хектолитра мъст/вино за всеки 150 kg грозде. Другите характеристики на производството са постепенното узряване на гроздето, разделната беритба на различните сортове, включително потенциално алкохолно съдържание на ферментационната смес в рамките на 9,5—11,5 % об., обща киселинност > 5 g/L и аналитични показатели, които гарантират доброто санитарно състояние на реколтата. Също така е необходимо да се осигури приблизително равно съотношение между ябълчната киселина и винената киселина, както и бавно протичане на вторичната ферментация, така че вследствие на взаимодействието между виното и дрождите (автолиза) да се формира деликатният аромат, обуславящ специфичните органолептични качества на тези вина.

8.2. *б) Подробна информация относно качеството или характеристиките на продукта*

Вината със ЗНП Cava, които са били подложени на вторична ферментация и отлежаване в бутилката в контакт с утайките, имат алкохолно съдържание между 10,8 и 12,8 % об. Те се характеризират с ниски нива на pH — между 2,8 и 3,4, което позволява правилното им отлежаване и намалява рисковете от вредоносно окисляване. Тези вина се отличават с ниско съдържание на глюконова киселина, което показва, че е използвано грозде в добро санитарно състояние.

8.3. *в) Причинно-следствена връзка между географския район и характеристиките на продукта*

Почвите, в съчетание със сравнително мекия и сух климат в края на лятото и есента, позволяват на гроздето да се развива правилно, особено по време на етапите, предхождащи събирането му, благодарение на което узряването на одобрените сортове се извършва по различно време. По този начин се получават ферментационни смеси, подходящи за производството на Cava, които се отличават с умерено алкохолно съдържание, висока киселинност, ниско pH и добро санитарно състояние. Богатите третични аромати на продукта и подходящото освобождаване на мехурчета зависят изцяло от производствения процес — от добавянето на тиражен ликьор до отцеждането в специално оборудвани инсталации, които позволяват бавното протичане на вторичната ферментация и отлежаването на виното.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Разрешава се производството на Cava в пет винарски изби, разположени извън определения географски район, тъй като в тези изби са били произвеждани ферментационната смес и/или вината Cava преди влизането в сила на заповедта от 27 февруари 1986 г. и съответно са получили одобрение с министерските заповеди от 14 ноември 1991 г. и 9 януари 1992 г.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху тапата трябва да фигурират наименованието Cava и номерът на бутилиращото предприятие.

Задължително е използването на търговска марка, вписана в испанския регистър на интелектуалната собственост (PRI) или Службата на Европейския съюз за интелектуална собственост.

Наименованията „Brut Nature“, „Extra Brut“ и „Brut“ могат да бъдат използвани само за Cava „Gran Reserva“ и „Paraje Calificado“.

При Cava „Reserva“, „Gran Reserva“ и „Paraje Calificado“ трябва задължително да бъде посочена годината на реколтата.

За вината Cava, различни от „Reserva“, „Gran Reserva“ и „Paraje Calificado“, се установява обозначението „Guarda“.

За вината Cava „Reserva“, „Gran Reserva“ и „Paraje Calificado“ се установява обозначението „Guarda Superior“.

Установява се обозначението „Цялостен производител“, използвано само за винарски изби, които като производители и на ферментационна смес, и на Cava пресоват и произвеждат 100 % от ферментационната си смес за производство на Cava и 100 % от своите вина Cava в рамките на един и същ обект (изба) и не купуват от други производители бутилирано вино в етап на вторична ферментация („rima“) или в етап на утаяване („punta“).

Задължително е да се използват специални контролни маркировки.

Размерът на шрифта, използван за обозначението „Paraje Calificado“, не може да е с височина, по-голяма от 4 mm, нито да надвишава размера на търговската марка, като това обозначение трябва да се посочва заедно с наименованието на съответната местност.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/documentos_dop_cava.aspx