C/2024/6465

30.10.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/6465)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Cava“

PDO-ES-A0735-AM13

Datum oznámení: 2.8.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. ÚPRAVA POPISU ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ PRODUKTU „CAVA DE PARAJE CALIFICADO“

Popis:

Odkaz na organoleptickou vlastnost „jemné minerální tóny specifické pro místo původu“ pro Cava Paraje Calificado se zrušuje.

Mění se bod 2 písm. d) specifikace produktu a bod 4 jednotného dokumentu.

Jde o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Důvody:

Stávající znění specifikace v tomto odstavci obsahuje odkaz na organoleptickou vlastnost: mineralitu. Minerální aroma není technicky definováno ani kvantifikovatelné. Vzhledem k tomu, že v tomto ohledu musí být degustační komise schopna určit organoleptické vlastnosti, měla by být specifikace produktu upravena v organoleptickém popisu produktů tak, aby bylo možné používat hodnotící a kvantifikovatelné deskriptory ze strany degustační komise.

2. ZAVEDENÍ REZERVY NA ZABEZPEČENÍ KVALITY

Popis:

Vinařství vyrábějící základní víno mají nyní možnost vytvořit „rezervu pro zajištění jakosti“ („provisión de garantía cualitativa“) pro základní cuvée. To zahrnuje úpravu kilogramů přidělených hroznů a identifikaci registrovaných vinic, z nichž se základní víno vyrábí, pokud to regulační rada schválila v pravidlech pro daný ročník. Tuto rezervu tvoří přebytek výnosu z vinic a/nebo extrakce, což je rozdíl mezi výnosem určeným pro výrobu vína „Cava“ a výnosem určeným pro rezervu stanovenou pro každou sklizeň.

Bod 8 písm. b) body ii) a iii) a bod 9 písm. b) bod ii) odst. 1 byly změněny a specifikace produktu byla doplněna o nový bod 8 písm. b) bod v), přičemž následující části byly odpovídajícím způsobem přečíslovány. Na jednotný dokument to nemá žádný dopad.

Jde o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Důvody:

Dopad klimatických změn v podobě nepravidelných a měnících se sklizní se na zemědělských úrodách a produktech z nich, jako je například „Cava“, stále více projevuje. Proto je třeba přijmout opatření, která pomohou zmírnit a řešit škodlivé dopady změny klimatu na udržitelnost. To znamená zvýšit produkci hroznů a základního vína v kvalitě zaručené chráněným označením původu „Cava“ tak, aby bylo pro hospodářské subjekty vždy k dispozici.

Regulační rada se proto rozhodla zavést mechanismus na ochranu a zlepšení kvality s cílem podpořit rozvoj a udržitelnost chráněného označení původu „Cava“, jakož i souvisejících hospodářských subjektů a zeměpisných oblastí. Má sloužit jako regulační nástroj a záruka, že hrozny a základní víno s jakostními normami CHOP „Cava“ budou vždy k dispozici, a to co nejpředvídatelněji a nejkonzistentněji. Tímto způsobem bude tento mechanismus nástrojem udržitelnosti pro hospodářské subjekty a regiony, což je konečným cílem chráněných označení původu.

Tento mechanismus je založen na pružnosti pravidel produkce a výnosů, která zohledňují: specifické podmínky každého roku sklizně, dostupnost surovin a rovnováhu nabídky a poptávky po jakostním produktu. Jde o vytvoření rezervy základního cuvée, jehož jakost je zaručena normami stanovenými ve specifikaci. Účelem tohoto mechanismu musí být ochrana a záruka kvality v situacích snížené úrody a dostupnosti a umožnění zlepšení kvality prostřednictvím kompenzace na základě kritérií kvality.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Cava

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

5. Jakostní šumivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

Jakostní šumivé víno

STRUČNÝ POPIS

Bílé či růžové víno „Cava“: Vína jsou čirá a jiskrná, uvolňování oxidu uhličitého je pozvolné a připomíná růženec, bublinky jsou drobné. Bílé víno má bledě žlutou až slámově žlutou barvu, růžové víno má rozmanitou barevnou intenzitu, nevykazuje však žádné fialové tóny; vína se vyznačují kyselkavými, čerstvými a vyváženými ovocnými aromaty, která se snoubí s chuťovými stopami po kvasinkách.

Bíle či růžové víno „Cava“ Gran Reserva: Jedná se o vyvážená vína s komplexními a čistými aromaty, jež připomínají zralé ovoce a pražené suché plody, a s odstíny typickými pro dlouhý kontakt s kvasinkami.

Bílé či růžové víno „Cava“ Paraje Calificado: ideálně složené komplexní aroma sušeného a praženého ovoce. V ústech jsou tato vína dokonale vyvážená co do struktury, jemnosti a kyselosti.

(*) V případě analytických parametrů, jejichž limity nejsou stanoveny v tomto jednotném dokumentu, platí příslušné předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 10,8

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 10,83

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 160

5. **Enologické postupy**

5.1 *Základní enologické postupy*

1.

Zvláštní enologický postup

Základní víno používané pro přípravu šumivého vína „Cava“ se smí vyrábět pouze z prvních frakcí lisování, přičemž maximální výlisnost činí 1 hl moštu/vína na 150 kg hroznů. Surovina musí být ze zdravých hroznů a musí mít přirozený obsah alkoholu nejméně 8,5 nebo 9 % objemových v závislosti na oblasti. Základní vína se ponechávají kvasit bez slupek a u růžových vín je minimálně 25 % použitých hroznů modrých.

Šumivé víno „Cava“ Paraje Calificado:

— maximální výlisnost je 0,6 hl moštu/100 kg hroznů,

— u moštů anebo základních vín se nesmí uměle zvyšovat přirozený obsah alkoholu a zakázáno je též okyselování a odbarvování.

— Minimální celková kyselost základního vína činí 5,5 g/l (u ostatních šumivých vín „Cava“ je to 5 g/l),

— maximální pH základního vína je 3,3 (u ostatních šumivých vín „Cava“ je to 3,4).

2.

Pěstební postupy

Šumivé víno „Cava“ se vyrábí z hroznů povolené odrůdy pěstovaných na keřích, které už mají za sebou alespoň tři vegetativní cykly. Hustota výsadby na vinicích se pohybuje od 1 500 do 3 500 keřů/ha. Uplatňuje se tradiční vedení gobelet a vedení na svislé drátěnce.

Pro výrobu vín, pro která lze používat označení „Reserva“, „Gran Reserva“ a „Paraje Calificado“, musí hrozny pocházet z vinic certifikovaných příslušným orgánem jako ekologické vinice a tyto vinice musí být nejméně 10 let staré.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Cava

12 000 kilogramů hroznů na hektar

2.

80 hektolitrů na hektar

3. Cava „Paraje Calificado“

8 000 kilogramů hroznů na hektar

4.

48 hektolitrů na hektar

5. Cava „Reserva“ a „Gran Reserva“

10 000 kilogramů hroznů na hektar

6.

66,66 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezená zeměpisná oblast produkce hroznů a výroby základních vín a šumivých vín „Cava“ se rozkládá na území níže uvedených obcí seskupených podle příslušných okresů:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava a Oyón.

— Badajoz:

Almendralejo.

— Barcelona:

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.

— Girona:

Blanes, Capmany, Masarac, Mollet de Perelada, Perelada.

— La Rioja:

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

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia a Viana.

— Tarragona:

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 a Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón a Cariñena.

Na celém tomto území jsou vymezeny čtyři oblasti („COMTATS DE BARCELONA", „VALLE DEL EBRO", „VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO" a „REQUENA"); první dvě oblasti se dále dělí na podoblasti; vymezeny mohou být rovněž „kvalifikované oblasti". Všechny jsou menší zeměpisné jednotky.

7. **Cépages principaux**

ALARIJE — SUBIRANT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Popis souvislostí**

8.1 *a) Přírodní a lidské faktory*

PŘÍRODNÍ FAKTORY: Půdy jsou z většiny vápenaté, málo písčité a relativně jílovité. Obvykle obsahují málo organické hmoty a nejsou příliš úrodné.

Ve vymezené oblasti obecně panují typické středomořské podmínky: léta jsou zde velmi dlouhá a pro jarní a letní období jsou příznačné vysoké teploty a intenzivní sluneční svit. Vysoký je pak i solární a teplotní integrál, jenž umožňuje dobré vyzrávání hroznů i v případě kultivarů s delším cyklem. Srážek není mnoho a jsou nerovnoměrně rozloženy během roku. V průběhu vegetačního období tak prší málo a relativní vlhkost je velmi nízká. Réva tudíž roste za výrazného nedostatku vody, což platí zejména o fázi zrání. Středomořské klima se v oblasti mění z mírnějšího přímořského (v pobřežních oblastech) na drsnější kontinentální (ve vnitrozemí), kde je v zimě chladněji a v létě tepleji. Roční úhrn srážek se pohybuje kolem 500 mm a deště jsou soustředěny spíše do podzimních a jarních měsíců. Oblast je velmi slunná, v průměru s 2 500 hodinami slunečního svitu, což prospívá dobrému vyzrávání hroznů.

LIDSK0 FAKTORY: Ve druhé polovině 19. století začalo několik vinařských rodin ve vnitrozemí provincie Barcelona vyrábět šumivá vína technikou tehdy nazývanou jako „méthode champenoise“, u které druhotné kvašení, jež vede k vytvoření pěny, probíhá v lahvích. První lahve šumivého vína „Cava“ byly vyrobeny v Sant Sadurní d'Anoia v roce 1872. Lahve šumivého vína se po tiráži umísťovaly do podzemních jeskyní či do sklepů (cavas) s vhodnou relativní vlhkostí a celoroční konstantní teplotou v rozmezí 13/15 °C. Tímto způsobem se také předcházelo vibracím, které jsou při výrobě jakostních šumivých vín nežádoucí. Takové podmínky jsou ideální pro odpovídající průběh druhotného kvašení a zrání šumivých vín. Časem se z označení míst, kde se lahve šumivého vína ponechávaly zrát, stal název vín samotných. V rámci kultivarů používaných pro výrobu šumivého vína „Cava“ mají uvedené odrůdy 85 % zastoupení. U základních vín vyráběných ve vymezené zeměpisné oblasti je přítomnost těchto tří odrůd (v různých poměrech) konstantou. Nízká hustota výsadby v rozmezí 1 500 až 3 500 keřů na hektar je příhodná pro lepší kvalitu základního vína. Malé množství srážek a používaný způsob vedení (gobelet nebo vedení na svislé drátěnce) navíc vedou k tomu, že zatížení plodnými očky je mírné a výnosnost je omezena na nejvýše 12 000 kg/ha. K výrobě základního vína se smí používat pouze první frakce lisování, a to v množství maximálně 100 l moštu na 150 kg hroznů. Zrání hroznů je postupné a jednotlivé odrůdy se sklízejí zvlášť. Zrání hroznů je postupné a jednotlivé odrůdy se sklízejí zvlášť. Potenciální obsah alkoholu v základním víně činí 9,5–11,5 % objemových, celková kyselost je vyšší než 5 g/l a analytické ukazatele zaručují hygienickou kvalitu sklizně. Poměr mezi kyselinou jablečnou a vinnou je zhruba 1:1. Výrobní podmínky musí umožňovat pomalé druhotné kvašení a interakci mezi vínem a kvasinkami (autolýzu), během níž se v produktu rozvíjejí jemná aromata odpovědná za organoleptickou jedinečnost těchto vín.

8.2 *b) Podrobné informace o jakosti nebo vlastnostech produktu*

Po zpracování, druhotném kvašení a zrání v lahvi v kontaktu s kvasinkami mají vína s CHOP „Cava“ obsah alkoholu 10,8 až 12,8 % objemových. Šumivá vína „Cava“ se vyznačují nízkými hodnotami pH (2,8–3,4), které jsou předpokladem pro dobrý vývoj vína v čase, neboť omezují riziko škodlivé oxidace. Jedná se o vína s nízkým obsahem kyseliny glukonové, který je ukazatelem hygienické kvality hroznů.

8.3 *c) Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi produktu:*

Charakter půd spolu s podnebnými podmínkami (mírným a suchým babím létem a podzimem) jsou faktory, jež předurčují správný vývoj hroznů, zejména ve fázích před sklizní. Umožňují postupné dozrávání různých povolených odrůd, z nichž lze posléze získávat základní vína vhodná pro výrobu šumivého vína „Cava“, se středním obsahem alkoholu, vysokou kyselostí, nízkým pH a dobrým hygienickým profilem. Pro bohatství terciárních aromat a odpovídající perlení jsou rozhodující podmínky, za jakých probíhá výrobní proces od tiráže po degorzáž. Ten se uskutečňuje ve zvlášť uzpůsobených prostorách, které umožňují pomalé druhotné kvašení a vyzrávání.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Výjimka z požadavku na produkci ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Povoluje se výroba šumivého vína „Cava“ v pěti sklepích umístěných mimo vymezenou zeměpisnou oblast, jelikož tyto sklepy se věnovaly produkci základního vína a/nebo šumivého vína „Cava“ dříve, než vstoupila v platnost vyhláška ze dne 27. února 1986, a získaly tak povolení podle ministerských vyhlášek ze dne 14. listopadu 1991 a ze dne 9. ledna 1992.

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na expediční zátce musí být uvedeno označení „Cava“ a číslo stáčírny.

Povinně se používá značka zapsaná v Rejstříku duševního vlastnictví nebo u Úřadu pro harmonizaci na vnitřním trhu.

U produktů Cava „Gran Reserva“ a Cava „Paraje Calificado“ se smějí používat pouze termíny Brut Nature, Extra Brut a Brut.

U produktů Cava „Reserva“, Cava „Gran Reserva“ a Cava „Paraje Calificado“ se povinně uvádí rok sklizně.

U produktů Cava jiných než „Reserva“, „Gran Reserva“ a „Paraje Calificado“ se zavádí označení „Guarda“.

U produktů Cava „Reserva“, Cava „Gran Reserva“ a Cava „Paraje Calificado“ se zavádí výraz „Guarda Superior“.

Výraz „Integrální výrobce“ se zavádí pouze pro ty vinařské podniky, které jsou současně producenty základního vína a šumivého vína „Cava“, lisují a vyrábějí 100 % základního vína své produkce šumivého vína „Cava“ a stejně tak vyrábějí 100 % svých šumivých vín „Cava“ ve stejném podniku (sklepě) a nenakupují lahve ve fázi ležení na kalech a po skončení remuáže od jiných výrobců.

Povinně se používají specifická označení prokazující kontrolu.

Nápis „Paraje Calificado“ nesmí být uveden písmem větším než 4 mm ani nesmí být větší než značka. Vedle tohoto nápisu figuruje jméno předmětné oblasti původu.

Odkaz na specifikaci produktu

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