C/2024/6465

30.10.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/6465)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Cava«

PDO-ES-A0735-AM13

Meddelelsesdato: 2.8.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. TILPASNING AF BESKRIVELSEN AF DE ORGANOLEPTISKE EGENSKABER I CAVA FOR CAVA PARAJE CALIFICADO

Beskrivelse:

For Cava Paraje Calificado slettes den organoleptiske henvisning til »nuancer af områdets egne mineraler«.

Denne ændring vedrører afsnit 2, litra d), i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke falder ind under nogen af de kategorier, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

I den nuværende ordlyd af dette afsnit i produktspecifikationen er der organoleptiske henvisninger til mineralitet. Den mineralske aroma er hverken teknisk defineret eller kvantificerbar. De organoleptiske egenskaber skal kunne vurderes af et smagspanel, og produktspecifikationen bør derfor tilpasses den organoleptiske beskrivelse af produkterne med deskriptorer, der kan vurderes og kvantificeres af smagskomitéen.

2. INDFØRELSE AF ET LAGER MED KVALITETSGARANTI

Beskrivelse:

For vingårde, der fremstiller basisvin, indføres muligheden for at oprette et »lager med kvalitetsgaranti« af basisvin med omregning til kilogram druer og identifikation af de registrerede vinbedrifter, som vinen stammer fra, når kontrolorganets plenarforsamling fastsætter dette i årgangsreglementet. Lageret tager udgangspunkt i forskellen mellem vindyrkningsarealernes udbytte og/eller udtag af udbyttet bestemt til Cava og udbyttet bestemt til oplagring som fastsat for hvert produktionsår.

Denne ændring vedrører afsnit 8, litra b), nr. ii), afsnit 8, litra b), nr. iii), og afsnit 9, litra b), nr. ii1), i produktspecifikationen, og der tilføjes et nyt afsnit 8, litra b), nr. v), hvorfor de efterfølgende afsnit omnummereres herefter. Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke falder ind under nogen af de kategorier, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Begrundelse:

I betragtning af de stadig tydeligere forhold med klimaændringer for landbrugsproduktionen og de produkter, der er resultatet heraf, som f.eks. Cava, i form af uregelmæssig og svingende høst, er det nødvendigt at træffe foranstaltninger til at afbøde og afhjælpe klimaændringernes negative indvirkning på bæredygtigheden ved at øge tilgængeligheden for de erhvervsdrivende af druedyrkningen og fremstillingen af basisvin med den kvalitet, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cava til enhver tid garanterer.

For at fremme udviklingen og bæredygtigheden af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cava for de landområder og erhvervsdrivende, der beskæftiger sig hermed, har kontrolorganet således besluttet at indføre en mekanisme til beskyttelse og forbedring af kvaliteten. Den skal fungere som et reguleringsinstrument og sikre tilgængeligheden af druer og basisvin med de kvalitetsstandarder, der er specifikke for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cava, på en bæredygtig og så regelmæssig og forudsigelig måde som muligt og dermed blive et bæredygtighedsinstrument for de erhvervsdrivende og området, hvilket er det endelige mål med beskyttede oprindelsesbetegnelser.

Denne mekanisme er baseret på en variabel regulering af produktionen og udbyttet under hensyntagen til de særlige forhold i det givne produktionsår, tilgængeligheden af produktionselementer og balancen mellem udbuddet og efterspørgslen efter kvalitetsprodukter. Dette indebærer oprettelse af et lager af basisvin, der lever op til kvalitetsstandarderne i produktspecifikationen, som skal tjene til at beskytte og garantere kvaliteten i tilfælde af ringere høstudbytte og lavere tilgængelighed og til at forbedre kvaliteten gennem substitution på grundlag af kvalitative kriterier.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Cava

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

5. Mousserende kvalitetsvin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (EHYTLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Mousserende kvalitetsvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Cava – hvid eller rosé: Rene og lyse vine med kontinuerlig frigivelse af kuldioxid i form af små, perleformede bobler. Farven på hvid Cava spænder fra lysegul til strågul; farven på rosé Cava har skiftende intensitet med undtagelse af dem med violette farver. Cava har karakteristiske frugtagtige, let syrlige, friske og afbalancerede aromaer med et strejf af malt, der mærkes i næsen.

Cava »Gran Reserva« – hvid eller rosé: Afbalancerede vine med nuancer af moden frugt og ristede nødder, med komplekse og rene aromaer og antydning af den lange kontakt med bær.

Cava »Paraje Calificado« – hvid eller rosé: Komplekse aromaer med en perfekt blanding af nuancer af ristede nødder. I munden mærkes en perfekt strukturel balance, cremet konsistens og syrlighed.

(*) Den relevante EU-lovgivning finder anvendelse på analytiske parametre, for hvilke der ikke er fastsat grænser i enhedsdokumentet.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,8

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 10,83

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 160

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1.

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Basisvinen til Cava må kun fremstilles af den første saft, og der må maksimalt være et udbytte på 1 hl most/vin for hver 150 kg druer. Afhængigt af området skal der benyttes sunde druer med et naturligt alkoholindhold på mindst 8,5 % vol. eller 9 % vol. Basisvinen må kun fremstilles af den første saft og ikke nogen andre dele af druen. Til fremstilling af rosévine skal mindst 25 % af de anvendte druer være af røde druesorter.

Til fremstilling af Cava »Paraje Calificado«:

— er det maksimale udvindingsudbytte 0,6 hl for hver 100 kg druer

— er følgende forbudt: kunstig forøgelse af det naturlige alkoholindhold i mosterne og/eller basisvinen, tilsætning af syre og ændring af farven

— det minimale totale syreindhold i basisvinen skal være lig med 5,5 g/l (5 g/l for andre Cava-vine)

— den maksimale pH-værdi for basisvinen skal være lig med 3,3 (3,4 for andre Cava-vine).

2.

Dyrkningspraksis

Jordstykker i et vindyrkningsareal anses for at producere druer, der er egnede til fremstilling af Cava, fra den godkendte sorts tredje vækstsæson. Beplantningstætheden skal være fra 1 500 til 3 500 stokke pr. hektar, og der skal anvendes traditionelle espalieringsmetoder af typen åben krone eller i flere plan.

Druer, der anvendes til fremstilling af vine, der er godkendt til at bære betegnelsen »Reserva«, »Gran Reserva« og »Paraje Calificado«, skal stamme fra vindyrkningsarealer, der er mindst ti år gamle og er certificeret som økologiske af den kompetente myndighed.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Cava

12 000 kg druer pr. hektar

2.

80 hektoliter pr. hektar

3. Cava »Paraje Calificado«

8 000 kg druer pr. hektar

4.

48 hektoliter pr. hektar

5. Cava »Reserva« og »Gran Reserva«

10 000 kg druer pr. hektar

6.

66,66 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det geografiske område, hvor druerne må dyrkes, og hvor basisvinen og Cavaen må fremstilles, er beliggende inden for grænserne af følgende kommuner, der i teksten er opdelt efter provins:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava og 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 og Vilobí del Penedès.

— Girona:

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

— La Rioja:

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

— LLeida:

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

— Navarra:

Mendavia og 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 og Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón og Cariñena.

I hele dette areal er der fire områder (»COMTATS DE BARCELONA«, »VALLE DEL EBRO«, »VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO« og »REQUENA«). De to første er inddelt i underområder, og det er også muligt at afgrænse kvalificerede områder (»parajes calificados«). De er alle mindre geografiske enheder.

7. **Druesort(er)**

ALARIJE – SUBIRANT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *a) Naturlige og menneskelige faktorer*

NATURLIGE FAKTORER: Jorden er primært kalkholdig, ikke særlig sandet og relativt lerholdig. Jorden har typisk et lavt indhold af organiske materialer og er ikke særlig frugtbar.

Området er generelt kendetegnet ved et typisk middelhavsmiljø: en meget lang sommersæson med mange solskinstimer og høje temperaturer fra forår til sommer og med store temperaturforskelle, der betyder, at druerne, herunder sorter med længere cyklusser, modner godt. Desuden er nedbørsmængden lav og dårligt fordelt over årstiderne, dvs. at den i planternes vækstperiode er begrænset, og at den relative luftfugtighed er meget lav. Dette resulterer i udtalt vandmangel, navnlig i modningsfasen. Middelhavsklimaet i området spænder fra et mildere klima ved kysten, der skyldes beliggenheden tæt på havet, og det strengere fastlandsklima i områderne længere væk fra kysten, hvor det er koldt om vinteren og varmere om sommeren. Der falder i gennemsnit 500 mm regn om året, hvoraf den største mængde falder om efteråret og foråret. Området er meget lyst med gennemsnitligt 2 500 solskinstimer, hvilket er tilstrækkeligt til en optimal modning af druerne.

MENNESKELIGE FAKTORER: I anden halvdel af det 19. århundrede begyndte mange vinproducerende familier at fremstille mousserende vine i landdistrikterne i Barcelonaprovinsen ved hjælp af den metode, der dengang var kendt som »champagnemetoden«, hvor den anden fermentering, hvor boblerne produceres, finder sted på flaske. I 1872 blev de første flasker Cava fremstillet i kommunen Sant Sadurní d'Anoia. Efter tirage blev flaskerne med mousserende vin opbevaret i underjordiske huler med et tilstrækkeligt relativt fugtighedsniveau og en konstant omgivende temperatur på 13/15 °C hele året, hvilket bidrog til at fjerne vibrationer, som skal undgås for at fremstille mousserende vine af god kvalitet. Dette er optimale betingelser for, at den anden fermentering og lagringen af mousserende vine foregår korrekt. Med tiden blev betegnelsen »cava«, der henviser til de steder, hvor flaskerne med mousserende vin blev lagret med henblik på aldring, til betegnelsen for selve vinen. De bedst kendte druesorter, der dyrkes, er: Macabeo, Xarello og Parellada, der udgør 85 % af dem, der anvendes til at fremstille Cava. Disse tre sorter er altid til stede i forskelligt forhold i de basisvine, der fremstilles i det afgrænsede geografiske område. Den lave tæthed af vinstokke, mellem 1 500 og 3 500 stokke pr. hektar, bidrager til at højne kvaliteten af basisvinen. Derudover giver den begrænsede mængde regn og espalieringsmetoderne af typen åben krone eller i flere plan mulighed for et moderat antal klaser, hvilket begrænser det maksimale udbytte pr. hektar til 12 000 kg. Desuden må basisvinen til Cava kun fremstilles af den første saft, med højst 100 l most/150 kg druer og en forskudt modning, der indebærer særskilt høst af de forskellige sorter med et potentielt alkoholindhold for basisvinen på mellem 9,5 og 11,5 % vol., et totalt syreindhold på > 5 g/l og analytiske indikatorer, der sikrer afgrødens sundhedskvalitet. Derudover skal forholdet mellem æblesyre og vinsyre være cirka én-til-én, og der skal være produktionsbetingelser, som giver mulighed for en langsom anden fermentering og samspillet mellem vinen og gæren (selvopløsning), hvilket giver disse vine delikate aromaer og enestående organoleptiske kvaliteter.

8.2. *b) Detaljerede oplysninger om produktets kvalitet og egenskaber*

Når fremstillingsprocessen er færdig med den anden fermentering og aldring på flaske med kontakt til bær, har BOB Cava-vine et alkoholindhold på mellem 10,8 og 12,8 % vol. Cava er karakteriseret ved lave pH-værdier, mellem 2,8 og 3,4, hvilket betyder, at vinene ældes korrekt med tiden og med lavere risiko for ødelæggende oxidering. Det er vine med et lavt indhold af gluconsyre, hvilket er en indikation af, at der er benyttet sunde druer.

8.3. *c) Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets egenskaber*

Jordtyperne kombineret med klimaet sidst på sommeren og i efteråret, som er relativt mildt og tørt, giver druerne mulighed for at udvikle sig korrekt, navnlig i faserne op til høsten, og dette betyder, at de forskellige sorter modner på forskellige tidspunkter, hvilket giver gode basisvine til fremstilling af en sund Cava med moderat alkoholindhold, højt syreindhold og lave pH-værdier. Produktets fyldige tertiære aromaer og passende frigivelse af bobler afhænger fuldstændig af fremstillingsprocessen fra tirage til degorgering på de specielt udstyrede vingårde, hvor den anden fermentering og aldringen af vinen kan udvikle sig langsomt.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Cava må fremstilles på fem vingårde beliggende uden for det afgrænsede geografiske område, fordi der på disse gårde blev fremstillet basisvin og/eller »Cava«, før bekendtgørelsen af 27. februar 1986 trådte i kraft, og de blev derfor godkendt ved ministeriel bekendtgørelse af 14. november 1991 og 9. januar 1992.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Betegnelsen CAVA og aftapningsstedets nummer skal fremgå af korken.

Det er obligatorisk at benytte et varemærke, der er registreret hos det spanske register over intellektuelle ejendomsrettigheder eller Kontoret for Harmonisering i det Indre Marked.

Kun Cava »Gran Reserva« og Cava »Paraje Calificado« må benytte begreberne »Brut Nature«, »Extra Brut« og »Brut«.

Kun Cava »Gran Reserva« og Cava »Paraje Calificado« må benytte begreberne »Brut Nature«, »Extra Brut« og »Brut«.

For Cava »Reserva«, »Gran Reserva« og »Paraje Calificado« er det obligatorisk at anføre høståret.

Betegnelsen »Guarda« er indført for Cava-vine, der ikke er »Reserva«, »Gran Reserva« eller »Paraje Calificado«.

Betegnelsen »Guarda Superior« er indført for Cava »Reserva«, »Gran Reserva« og »Paraje Calificado«. Begrebet »integreret producent« er kun bestemt for vingårde, der som producent af både basisvin og Cava, presser og fremstiller al den basisvin, der anvendes i deres Cava, og producerer alle deres Cava-vine på de samme faciliteter (vingård), og som ikke køber flasker i vandret (»en rima«) eller omvendt (»en punta«) position fra andre producenter.

Det er obligatorisk at benytte særlige kontrolmærker.

Betegnelsen »Paraje Calificado« må ikke være mere end 4 mm høj og ikke større end mærket, ligesom den skal vises sammen med navnet på det pågældende område.

Link til produktspecifikationen

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