C/2024/6465

30.10.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/6465)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Cava“

PDO-ES-A0735-AM13

Datum der Mitteilung: 2.8.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. ANPASSUNG DER BESCHREIBUNG DER ORGANOLEPTISCHEN MERKMALE VON CAVA „PARAJE CALIFICADO“

Beschreibung:

Die organoleptische Beschreibung „mit für das jeweilige Areal typischen Mineralnuancen“ wird für CAVA „PARAJE CALIFICADO“ gestrichen.

Abschnitt 2 Buchstabe d der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments werden geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Der derzeitige Wortlaut der Produktspezifikation enthält in diesem Absatz eine Bezugnahme auf das organoleptische Merkmal der Mineralität. Der Begriff des mineralischen Aromas ist jedoch weder technisch definiert noch quantifizierbar. Die Verkoster müssen in dieser Hinsicht in der Lage sein, die organoleptischen Merkmale zu beschreiben, weshalb die in der Spezifikation aufgeführte organoleptische Beschreibung der Erzeugnisse an diejenigen Beschreibungsangaben angepasst werden sollte, die vom Verkostungsgremium auch bewertet und quantifiziert werden können.

2. EINFÜHRUNG EINER BEVORRATUNG MIT QUALITÄTSGARANTIE

Beschreibung:

Für Weinkellereien, die Cuvée erzeugen, wird die Möglichkeit vorgesehen, einen „Cuvée-Vorrat mit Qualitätsgarantie“ zu halten, und zwar mit einer Umrechnung in Kilogramm gleichwertiger Trauben und mit Kennzeichnung der registrierten Weinbaubetriebe, aus denen der Wein stammt, sofern die Vollversammlung des Regulierungsausschusses dies in den jährlichen Weinlesevorschriften festlegt. Diese Bevorratung speist sich aus der Differenz der Rebflächen- und/oder Extraktionserträge zwischen der für CAVA bestimmten Ertragsmenge und der zur Bevorratung bestimmten Ertragsmenge, die für jedes Weinlesejahr festgelegt wird.

Geändert werden Abschnitt 8 Buchstabe b Ziffern ii und iii und Abschnitt 9 Buchstabe b Ziffer ii Absatz 1 der Produktspezifikation, und es wird ein neuer Abschnitt 8 Buchstabe b Ziffer v in die Produktspezifikation eingefügt; die nachfolgenden Abschnitte werden entsprechend umnummeriert. Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten fällt.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Begründung:

Angesichts der immer offensichtlicheren Tatsache des Klimawandels und seiner Folgen für die landwirtschaftliche Produktion und die daraus hergestellten Erzeugnisse, zu denen auch CAVA gehört, die in Form von unregelmäßigen und wechselnden Ernten zutage treten, müssen Maßnahmen ergriffen werden, um die negativen Auswirkungen des Klimawandels auf die Nachhaltigkeit abzumildern und zu beheben, indem für die betreffenden Wirtschaftsteilnehmer die Verfügbarkeit von Trauben und Cuvée mit der durch die geschützte Ursprungsbezeichnung CAVA garantierten Qualität erhöht wird.

Um die Entwicklung und Nachhaltigkeit der geschützten Ursprungsbezeichnung CAVA wie auch der betreffenden Wirtschaftsteilnehmer und Landschaften zu fördern, hat der Regulierungsausschuss beschlossen, einen Mechanismus zum Schutz und zur Steigerung der Qualität einzurichten, der als Regulierungsinstrument verstanden wird und auf eine möglichst regelmäßige und vorhersehbare Weise die Verfügbarkeit von Trauben und Cuvée, die den besonderen Qualitätsstandards der g. U. CAVA entsprechen, gewährleisten soll und somit zu einem Nachhaltigkeitsinstrument für die Wirtschaftsteilnehmer und das Gebiet wird, was letztendlich der Zweck der geschützten Ursprungsbezeichnungen ist.

Dieser Mechanismus beruht auf einer variablen Regulierung der Erzeugung und der Erträge unter Berücksichtigung der besonderen Bedingungen des Weinlesejahres, der Verfügbarkeit produktiver Elemente und des Gleichgewichts zwischen Angebot und Nachfrage bei Qualitätserzeugnissen. Dabei werden Cuvée-Vorräte angelegt, die der Qualität entsprechen, die in den Normen der Produktspezifikation garantiert ist, und die dazu dienen bei geringeren Erträgen und geringerer Verfügbarkeit die Qualität zu schützen und zu garantieren sowie dazu, die Qualität durch Substitution auf der Grundlage qualitativer Kriterien zu verbessern.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Cava

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur (KN-Code)*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

22.04 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 20.09

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

Qualitätsschaumwein

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Weiß- oder Roséschaumweinen mit der Bezeichnung CAVA handelt es sich um klare, leuchtende Weine mit ständiger Kohlendioxidbildung in Form von kleinen perlenförmigen Bläschen. Die Farbpalette des weißen Cava reicht von blass- bis strohgelb. Die Färbung des roséfarbenen Cava ist unterschiedlich intensiv; violette Tönungen sind jedoch ausgeschlossen. Geschmacklich zeichnet er sich durch fruchtige, leicht säuerliche, frische und ausgewogene Aromen aus, die an Hefe erinnern.

Bei den Weiß- oder Roséschaumweinen mit der Bezeichnung CAVA „Gran Reserva“ handelt es sich um ausgewogene Weine, die an reife Früchte und geröstete Trockenfrüchte erinnern, mit komplexen und reinen Aromen sowie typischen Nuancen aufgrund des langen Hefekontakts.

Bei den Weiß- oder Roséschaumweinen mit der Bezeichnung CAVA „Paraje Calificado“ handelt es sich um aromatisch komplexe Weine mit Noten von gerösteten Trockenfrüchten, wobei eine harmonische Kombination entsteht. Am Gaumen sind sie im Hinblick auf ihre Struktur, Cremigkeit und Säure perfekt ausbalanciert.

(*) In Bezug auf Analyseparameter, deren Grenzwerte nicht in dem vorliegenden Einzigen Dokument aufgeführt sind, gelten die einschlägigen Unionsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): –

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,8

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 10,83

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 160

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Cava-Cuvée darf nur mit dem ersten Presssaft und einem Höchstertrag von 1 Hektoliter Most/Wein aus jeweils 150 kg Trauben gekeltert werden. Je nach Gebiet werden gesunde Trauben mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 8,5 % vol bzw. 9 % vol verwendet. Die Cuvées werden ausschließlich aus dem Fruchtfleisch gekeltert. Bei der Weinbereitung müssen im Falle von Roséweinen mindestens 25 % rote Traubensorten verwendet werden.

Für Schaumweine mit der Bezeichnung Cava „Paraje Calificado“ gilt:

— Die maximale Extraktionsmenge liegt bei 0,6 Hektoliter Most pro 100 kg Trauben.

— Eine künstliche Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts des Traubenmosts und/oder der Cuvée, die Säuerung sowie die Entfärbung sind untersagt.

— Die Mindestgesamtsäure der Cuvée liegt bei 5,5 g/l (5 g/l bei den anderen Cava-Weinen).

— Der pH-Wert der Cuvée darf maximal 3,3 (3,4 bei den anderen Cava-Weinen) betragen.

2.

Anbauverfahren

Für den Anbau von Trauben, die für die Weinbereitung von Cava geeignet sind, werden Parzellen mit zugelassenen Rebsorten ab ihrer dritten Vegetationsperiode anerkannt. Die Pflanzdichte beträgt zwischen 1 500 und 3 500 Rebstöcken pro Hektar, die in traditioneller Gobelet- oder Spaliererziehung angebaut werden.

Die für das Keltern von Weinen, die die Angaben „Reserva“, „Gran Reserva“ und „Paraje Calificado“ führen dürfen, verwendeten Trauben müssen von Rebflächen stammen, die von der zuständigen Behörde als ökologische Weinberge zertifiziert wurden und mindestens 10 Jahre alt sind.

5.2. *Höchsterträge*

1. Cava

12 000 kg Trauben je Hektar

2.

80 Hektoliter je Hektar

3. Cava „Paraje Calificado“

8 000 kg Trauben je Hektar

4.

48 Hektoliter je Hektar

5. Cava „Reserva“ und „Gran Reserva“

10 000 kg Trauben je Hektar

6.

66,66 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das geografische Gebiet, in dem die Trauben angebaut und die Cuvée sowie der Cava gekeltert werden, liegt innerhalb der Grenzen folgender Gemeinden, die nachfolgend nach Provinz aufgelistet sind:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava und 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 und Villalba de Rioja.

— LLeida:

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

— Navarra:

Mendavia und 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 María, 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, Vilarrodona, Vilaseca de Solcina, Vilaberd und Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón und Cariñena.

In dem genannten Gesamtgebiet werden vier Gebiete festgelegt („COMTATS DE BARCELONA", „VALLE DEL EBRO", „VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO" und „REQUENA"). Die beiden erstgenannten Gebiete werden in Teilgebiete unterteilt. Darüber hinaus ist auch die Abgrenzung von sogenannten qualifizierten Arealen, den „Parajes Calificados", möglich. Es handelt sich dabei stets um kleinere geografische Einheiten.

7. **Keltertraubensorte(n)**

ALARIJE – SUBIRANT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XAREL·LO

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *a) Natürliche und menschliche Faktoren*

NATÜRLICHE FAKTOREN: Die Böden sind überwiegend kalkhaltig, wenig sandig und relativ lehmig. Der Gehalt an organischem Material ist in der Regel gering und sie sind nicht sehr fruchtbar.

Das Gebiet zeichnet sich durch allgemeine Merkmale aus, die typisch für den Mittelmeerraum sind: Äußerst lange Sommer mit starker Sonneneinstrahlung und hohe Temperaturen im Frühjahr und Sommer sorgen für eine ebenso hohe thermische Summierung, die eine gute Reifung begünstigt – auch bei Rebsorten, die eine längere Reifungszeit benötigen. Niederschläge treten nur in geringem Umfang und über die Jahreszeiten hinweg unregelmäßig verteilt auf, was eine niedrige Niederschlagsmenge und eine sehr geringe relative Luftfeuchtigkeit während der Phase des Pflanzenwachstums zur Folge hat. Daraus resultiert ein ausgeprägter Wassermangel, vor allem während der Reifungsphase. Das mediterrane Übergangsklima des Gebiets ist – aufgrund der Nähe zum Meer – mild an der Küste und rauer im Inland, mit kalten Wintern und heißen Sommern, die typisch für das Landesinnere sind. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt bei ca. 500 mm, wobei sich die Niederschläge eher auf den Frühling und Herbst konzentrieren. Die hohe durchschnittliche Sonneneinstrahlung von ca. 2 500 Stunden begünstigt eine gute Reifung der Trauben.

MENSCHLICHE FAKTOREN: In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts begannen mehrere Winzerfamilien, im Inneren der Provinz Barcelona Schaumweine nach dem damals als „Méthode Champenoise“ bezeichneten Verfahren zu keltern. Dabei findet die zweite Gärung, die der Verperlung dient, in der Flasche statt. 1872 wurden in der Gemeinde Sant Sadurní d'Anoia die ersten Flaschen Cava hergestellt. Nach der Dosage wurden die Schaumweinflaschen in unterirdischen Höhlen oder Reifekellern gelagert, wo eine ausreichende relative Luftfeuchtigkeit und eine über das Jahr konstant bleibende Umgebungstemperatur von etwa 13/15 °C herrschten. Dadurch konnten Schwingungen vermieden werden, die der Erzeugung von Qualitätsschaumweinen schaden. Dies sind ideale Bedingungen für die zweite Gärung und einen angemessenen Ausbau der Schaumweine. Mit der Zeit wurde die Bezeichnung für den Ort, an dem die Schaumweinflaschen während des Ausbaus gelagert wurden (spanisch „cava“), Namensgeber für die Cava-Weine. Die am häufigsten angepflanzten Rebsorten sind: Macabeo, Xarel•lo und Parellada, die 85 % der für die Erzeugung von Cava verwendeten Sorten ausmachen. Diese drei Sorten sind in den Cuvées aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stets in unterschiedlichen Anteilen vorhanden. Die geringe Pflanzdichte von 1 500 bis 3 500 Pflanzen pro Hektar begünstigt eine höhere Qualität der Cuvée. Ebenso tragen die geringen Niederschlagsmengen in dem Gebiet und die Reberziehung (Gobelet- oder Spaliererziehung) zu einer mäßigen Anzahl produktiver Knospen bei, sodass die Erträge je Hektar auf einen Höchstwert von 12 000 kg beschränkt sind. Zur höheren Qualität trägt weiterhin bei, dass für die Erzeugung der Cuvée ausschließlich der erste Presssaft (höchstens 100 l Most/150 kg Trauben) verwendet werden darf. Außerdem wirken sich die gestaffelte Reifung, die separate Lese der verschiedenen Rebsorten mit einem potenziellen Alkoholgehalt der Cuvée von 9,5 % vol bis 11,5 % vol, ein Gesamtsäuregehalt von mehr als 5 g/l sowie verschiedene Analysewerte – durch die sichergestellt wird, dass es sich um gesundes Lesegut handelt – positiv auf die Qualität aus. Gleiches gilt für ein nahezu ausgeglichenes Verhältnis von Apfelsäure und Weinsäure sowie für Erzeugungsbedingungen, die eine langsame zweite Gärung ermöglichen, und für die Wechselwirkungen zwischen Wein und Hefe (Autolyse), die diesen Weinen delikate Aromen und einzigartige organoleptische Eigenschaften verleihen.

8.2. *b) Detaillierte Angaben zu Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses*

Nach Abschluss der Weinbereitung, der zweiten Gärung und des Ausbaus in der Flasche auf dem Weintrub weisen die Weine mit der g. U. Cava einen Alkoholgehalt von 10,8 % vol bis 12,8 % vol auf. Typisch für den Cava sind die niedrigen pH-Werte zwischen 2,8 und 3,4, die eine gute Entwicklung des Weins im Laufe der Zeit gewährleisten und das Risiko schädlicher Oxidationen mindern. Der niedrige Gluconsäuregehalt in den Weinen ist ein Indiz für gesunde Trauben.

8.3. *c) Kausalzusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Eigenschaften des Erzeugnisses*

Die Böden in Kombination mit den im Spätsommer und Herbst vorherrschenden milden und trockenen klimatischen Bedingungen ermöglichen eine gute Entwicklung der Trauben, insbesondere in den der Lese vorangehenden Phasen. Dadurch können die verschiedenen zugelassenen Rebsorten zu unterschiedlichen Zeitpunkten reifen und Cuvées gewonnen werden, die sich für die Erzeugung von Cava aus gesunden Trauben mit mäßigem Alkoholgehalt, hohem Säuregehalt und niedrigem pH-Wert eignen. Die reichlich vorhandenen Tertiäraromen und eine angemessene Bläschenbildung sind für die Bedingungen von entscheidender Bedeutung, unter denen die Weinbereitung abläuft, und zwar von der Dosage bis zur Abfüllung in speziell ausgerüsteten Anlagen, mit dem Ziel einer langsamen zweiten Gärung und eines langsamen Ausbaus der Weine.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Der Cava kann in fünf Kellereien außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets gekeltert werden, da diese bereits vor dem Inkrafttreten der Verordnung vom 27. Februar 1986 Cuvées und/oder Schaumweine mit der Bezeichnung Cava kelterten und somit entsprechend den Ministerialverordnungen vom 14. November 1991 und 9. Januar 1992 über eine entsprechende Genehmigung verfügen.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Auf dem Versandverschluss sind die Bezeichnung CAVA sowie die Kennnummer des Abfüllbetriebs anzugeben.

Es ist zwingend eine Marke zu verwenden, die im spanischen Register für geistiges Eigentum (*Registro de la Propiedad Intelectual*, RPI) oder beim Amt der Europäischen Union für geistiges Eigentum (EUIPO) eingetragen ist.

Die Angaben „Brut Nature“, „Extra Brut“ und „Brut“ dürfen nur für die Cava-Sorten „Gran Reserva“ und „Paraje Calificado“ verwendet werden.

Das Jahr der Lese ist bei den Cava-Sorten „Reserva“, „Gran Reserva“ und „Paraje Calificado“ zwingend anzugeben.

Die Angabe „Guarda“ wird für Cava-Weine festgelegt, bei denen es sich nicht um die Sorten „Reserva“, „Gran Reserva“ oder „Paraje Calificado“ handelt.

Für die Cava-Sorten „Reserva“, „Gran Reserva“ und „Paraje Calificado“ wird die Angabe „Guarda Superior“ festgelegt.

Die Angabe „Elaborador integral“ (Ganzheitlicher Erzeuger) wird nur für diejenigen Kellereien eingeführt, die gleichzeitig Cuvées und CAVA herstellen und dabei die Cuvées für den von ihnen erzeugten CAVA zu 100 % selbst pressen und keltern, darüber hinaus ihre CAVA-Weine zu 100 % auf demselben Anwesen (in der Kellerei selbst) keltern und keine liegenden („rima“) oder auf dem Flaschenhals stehenden („punta“) Flaschen von anderen Erzeugern beziehen.

Die Verwendung bestimmter Kontrollmarken ist zwingend vorgeschrieben.

Die Angabe „Paraje Calificado“ darf in ihrer Höhe nicht größer als 4 mm bzw. nicht größer als die Marke sein und muss neben dem Namen des jeweiligen Areals angeordnet werden.

Link zur Produktspezifikation

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