C/2024/6465

30.10.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/6465)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Cava»

PDO-ES-A0735-AM13

Ημερομηνία κοινοποίησης: 2.8.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ CAVA «PARAJE CALIFICADO»

Περιγραφή:

Η οργανοληπτική αναφορά σε «ορυκτές νότες χαρακτηριστικές της τοποθεσίας» απαλείφεται για τους οίνους CAVA «PARAJE CALIFICADO».

Τροποποιούνται το τμήμα 2 στοιχείο δ) των προδιαγραφών και το τμήμα 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν εμπίπτει σε καμία από τις περιπτώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 σημείο 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Η τρέχουσα διατύπωση αυτής της παραγράφου των προδιαγραφών προϊόντος περιλαμβάνει οργανοληπτικές αναφορές στον ορυκτώδη χαρακτήρα. Δεν υπάρχει τεχνικός ορισμός του «ορυκτού» αρώματος, ούτε μπορεί να προσδιοριστεί ποσοτικά. Στο πλαίσιο αυτό, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά πρέπει να μπορούν να προσδιορίζονται ποιοτικά από την επιτροπή γευσιγνωσίας και, ως εκ τούτου, η οργανοληπτική περιγραφή των προϊόντων στις προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να προσαρμοστεί, με την προσθήκη δεικτών που μπορούν να αξιολογηθούν και να ποσοτικοποιηθούν από την επιτροπή γευσιγνωσίας.

2. ΘΕΣΠΙΣΗ ΑΠΟΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Περιγραφή:

Για τα οινοποιεία που παράγουν οίνο βάσης, εισάγεται η δυνατότητα δημιουργίας «αποθεματικού για την εγγύηση της ποιότητας» του οίνου βάσης, με μετατροπή σε ισοδύναμα κιλών σταφυλιών και ταυτοποίηση των καταχωρισμένων αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων από τις οποίες προέρχεται ο εν λόγω οίνος, εφόσον αυτό θεσπίζεται από την ολομέλεια του ρυθμιστικού συμβουλίου μέσω κανόνων συγκομιδής. Το αποθεματικό αυτό θα τροφοδοτείται από τη διαφορά στις αποδόσεις των αμπελώνων και/ή από εξαγωγή, δηλαδή τη διαφορά μεταξύ της απόδοσης που προορίζεται για τον οίνο CAVA και της απόδοσης που προορίζεται για το αποθεματικό το οποίο δημιουργείται σε κάθε συγκομιδή.

Τροποποιούνται το τμήμα 8 στοιχείο β) σημείο ii), το τμήμα 8 στοιχείο β) σημείο iii) και το τμήμα 9 στοιχείο β) σημείο ii1) των προδιαγραφών προϊόντος, ενώ προστίθεται νέο τμήμα 8 στοιχείο β σημείο v) και η αρίθμηση των επόμενων παραγράφων προσαρμόζεται αναλόγως. Η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν εμπίπτει σε καμία από τις περιπτώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 σημείο 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Αιτιολόγηση:

Δεδομένης της ολοένα και πιο εμφανούς επίδρασης της κλιματικής αλλαγής στη γεωργική παραγωγή και στα προϊόντα που προκύπτουν από αυτήν, όπως οι οίνοι CAVA, η οποία παίρνει τη μορφή ακανόνιστων και ασταθών συγκομιδών, είναι αναγκαίο να ληφθούν μέτρα για τον μετριασμό και την αντιμετώπιση των δυσμενών επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής στη βιωσιμότητα, εστιάζοντας στην αύξηση της παραγωγής σταφυλιών και οίνου βάσης με την ποιότητα που εγγυάται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης CAVA, ώστε να διασφαλίζεται η διαθεσιμότητα ανά πάσα στιγμή για τις επιχειρήσεις.

Ως εκ τούτου, προκειμένου να ευνοηθούν η ανάπτυξη και η βιωσιμότητα της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης CAVA, καθώς και οι συναφείς επιχειρήσεις και γεωγραφικές περιοχές, το ρυθμιστικό συμβούλιο συμφώνησε να δημιουργήσει έναν μηχανισμό για την προστασία και τη βελτίωση της ποιότητας, ο οποίος προορίζεται να αποτελέσει ρυθμιστικό μέσο και να διασφαλίσει τη διαθεσιμότητα σταφυλιών και οίνου βάσης με τα πρότυπα ποιότητας της ΠΟΠ CAVA, με βιώσιμο και όσο το δυνατόν πιο τακτικό και προβλέψιμο τρόπο, και, ως εκ τούτου, να καταστεί μέσο βιωσιμότητας για τις επιχειρήσεις και την περιφέρεια, που είναι ο απώτερος στόχος των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης.

Ο μηχανισμός αυτός βασίζεται στην ευέλικτη ρύθμιση της παραγωγής και των αποδόσεών της, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών συνθηκών κάθε συγκομιδής, της διαθεσιμότητας παραγωγικών στοιχείων και της ισορροπίας μεταξύ προσφοράς και ζήτησης για προϊόντα ποιότητας, και συνίσταται στη δημιουργία αποθεματικού για τον οίνο βάσης, με την ποιότητα την οποία εγγυώνται τα πρότυπα των προδιαγραφών προϊόντος, το οποίο θα πρέπει να χρησιμεύει για την προστασία και τη διασφάλιση της ποιότητας σε περιπτώσεις χαμηλότερης συγκομιδής και διαθεσιμότητας, καθώς και για τη βελτίωση της ποιότητας μέσω της υποκατάστασης βάσει ποιοτικών κριτηρίων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Cava

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

3.1. *Κωδικός συνδυασμένης ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αφρώδης οίνος ποιότητας

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

CAVA – Λευκός ή ροζέ: Οίνοι με καθαρή και λαμπερή όψη, με διαρκή έκλυση διαδοχικών μικρών φυσαλίδων διοξειδίου του άνθρακα. Το χρώμα του λευκού οίνου Cava ποικίλλει από ανοιχτό κίτρινο έως αχυροκίτρινο· το χρώμα του ροζέ οίνου Cava ποικίλλει σε ένταση, με εξαίρεση τους ροζέ οίνους ιώδους απόχρωσης· Ο οίνος «Cava» έχει χαρακτηριστικά φρουτώδες, ελαφρώς όξινο, δροσερό και ισορροπημένο άρωμα με νότες μαγιάς στη μύτη.

CAVA «Gran Reserva» – Λευκός ή ροζέ: Ισορροπημένοι οίνοι, με νότες ώριμων φρούτων και καβουρδισμένων ξηρών καρπών, με σύνθετο και καθαρό άρωμα και νότες που προέρχονται από τη μακρά επαφή με τη μαγιά.

CAVA «Paraje Calificado» – Λευκός ή ροζέ: Σύνθετα αρώματα τέλεια αναμεμειγμένων και καβουρδισμένων ξηρών καρπών. Χαρακτηρίζεται από τέλεια δομική ισορροπία, κρεμώδη υφή και οξύτητα στον ουρανίσκο.

(*) Η σχετική νομοθεσία της ΕΕ θα εφαρμόζεται σε σχέση με τις αναλυτικές παραμέτρους, τα όρια των οποίων δεν ορίζονται στο παρόν ενιαίο έγγραφο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,8

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 10,83

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 160

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1.

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος βάσης για τον οίνο Cava μπορεί να παρασκευαστεί μόνο με τη χρήση του χυμού πρώτης έκθλιψης, με μέγιστη απόδοση 1 εκατόλιτρου γλεύκους/οίνου ανά 150 kg σταφυλιών. Ανάλογα με την περιοχή, χρησιμοποιούνται υγιή σταφύλια με ελάχιστη φυσική περιεκτικότητα σε αλκοόλη 8,5 % vol. ή 9 % vol. Οι οίνοι βάσης παράγονται με τη χρήση μόνο του χυμού έκθλιψης χωρίς άλλα μέρη του σταφυλιού· για την παρασκευή των ροζέ οίνων, τουλάχιστον το 25 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται πρέπει να προέρχεται από ερυθρές ποικιλίες αμπέλου.

Κατά την παρασκευή οίνων Cava «Paraje Calificado»:

— η μέγιστη απόδοση είναι 0,6 Hl γλεύκους ανά 100 kg σταφυλιών.

— απαγορεύονται τα ακόλουθα: η τεχνητή αύξηση του φυσικού αλκοολικού τίτλου του γλεύκους και/ή του οίνου βάσης, η αύξηση της οξύτητας και ο αποχρωματισμός.

— η ελάχιστη ολική οξύτητα του οίνου βάσης είναι 5,5 g/l (5 g/l για τους λοιπούς οίνους Cava)

— το μέγιστο pH του οίνου βάσης είναι 3,3 (3,4 για τους λοιπούς οίνους Cava)

2.

Καλλιεργητική πρακτική

Τα αμπελοτεμάχια παραγωγής σταφυλιών θεωρούνται κατάλληλα για την παραγωγή οίνου Cava από την τρίτη περίοδο καλλιέργειας της επιτρεπόμενης ποικιλίας και μετά. Η πυκνότητα φύτευσης κυμαίνεται από 1 500 έως 3 500 πρέμνα ανά εκτάριο, με τη χρήση των παραδοσιακών συστημάτων κυπελλοειδούς διάταξης ή διάταξης σε σπαλιέρα.

Για την παραγωγή οίνων που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη «Reserva», «Gran Reserva» και «Paraje Calificado», τα σταφύλια πρέπει να προέρχονται από αμπελώνες που έχουν πιστοποιηθεί από την αρμόδια αρχή ως βιολογικοί αμπελώνες και είναι ηλικίας τουλάχιστον 10 ετών.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Cava

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2.

80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. «Paraje Calificado» Cava

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4.

48 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

5. «Reserva» και «Gran Reserva» Cava

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6.

66,66 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία μπορούν να καλλιεργούνται τα σταφύλια και να παράγονται οι οίνοι βάσης και οι οίνοι Cava βρίσκεται εντός των ορίων των ακόλουθων δήμων, οι οποίοι χωρίζονται στο κείμενο ανάλογα με την επαρχία στην οποία ανήκουν:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava, και 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, και Villalba de Rioja.

— LLeida:

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

— Navarra:

Mendavia, και 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, και Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón, και Cariñena.

Σε ολόκληρη την έκταση αυτή ορίζονται τέσσερις περιοχές («COMTATS DE BARCELONA», «VALLE DEL EBRO», «VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO» και «REQUENA»)· οι δύο πρώτες υποδιαιρούνται σε υποπεριοχές· και μπορούν να οριοθετούνται επίσης «parajes calificados (ειδικές περιοχές)». Όλες αυτές οι περιοχές νοούνται ως μικρότερες γεωγραφικές ενότητες.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

8.1. *α) Φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες*

ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ: Τα εδάφη είναι ως επί το πλείστον ασβεστώδη, όχι πολύ αμμώδη και σχετικά αργιλώδη. Τείνουν να έχουν χαμηλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη και δεν είναι ιδιαίτερα εύφορα.

Τα γενικά χαρακτηριστικά της περιοχής είναι αντιπροσωπευτικά του μεσογειακού περιβάλλοντος: ιδιαίτερα παρατεταμένη καλοκαιρινή περίοδος με πολλές ώρες ηλιοφάνειας και υψηλές θερμοκρασίες από την άνοιξη έως το καλοκαίρι, μεγάλες διακυμάνσεις θερμοκρασίας που επιτρέπουν την καλή ωρίμαση των σταφυλιών ακόμη και των ποικιλιών βραδείας ανάπτυξης. Επιπροσθέτως, οι βροχές είναι λίγες και δεν κατανέμονται ισόρροπα μεταξύ των εποχών, έτσι ώστε κατά την περίοδο ανάπτυξης των φυτών οι βροχοπτώσεις να είναι σπάνιες και η σχετική υγρασία εξαιρετικά χαμηλή. Κατά συνέπεια, η έλλειψη νερού είναι έντονη, ιδίως κατά το στάδιο ωρίμασης. Το μεσογειακό κλίμα της περιοχής είναι μεταβατικό, μεταξύ του ηπιότερου παράκτιου κλίματος που οφείλεται στη γειτνίαση με τη θάλασσα, και του δριμύτερου ηπειρωτικού κλίματος της ενδοχώρας, το οποίο είναι ψυχρό τον χειμώνα και θερμότερο το καλοκαίρι. Το ύψος των ετήσιων βροχοπτώσεων είναι κατά μέσο όρο 500 mm, με συχνότερες βροχοπτώσεις το φθινόπωρο και την άνοιξη. Το κλίμα χαρακτηρίζεται από μεγάλη ηλιοφάνεια διάρκειας περίπου 2 500 ωρών κατά μέσο όρο, που επαρκεί για την κατάλληλη ωρίμαση των σταφυλιών.

ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ: Στο δεύτερο μισό του 19ου αιώνα, διάφορες οικογένειες οινοποιών άρχισαν να παρασκευάζουν αφρώδεις οίνους στην ύπαιθρο της επαρχίας της Βαρκελώνης χρησιμοποιώντας την τότε επονομαζόμενη μέθοδο οινοποίησης της σαμπάνιας (μέθοδος της Καμπανίας), κατά την οποία η δεύτερη ζύμωση που παράγει τις φυσαλίδες πραγματοποιείται στη φιάλη. Οι πρώτες φιάλες οίνου Cava παρασκευάστηκαν το 1872 στην κοινότητα Sant Sadurní d'Anoia. Μετά την προσθήκη σακχάρων και ζυμομυκήτων (tirage), οι φιάλες του αφρώδους οίνου αποθηκεύονταν σε υπόγεια κελάρια, τα οποία είχαν επαρκές επίπεδο σχετικής υγρασίας και θερμοκρασία περιβάλλοντος που διατηρείται σταθερή στους 13/15 °C όλον τον χρόνο, διασφαλίζοντας την απουσία κραδασμών που απαιτείται για την παρασκευή ποιοτικού αφρώδους οίνου. Αυτές είναι οι ιδανικές συνθήκες για να διεξαχθεί ορθά η δεύτερη ζύμωση και η διαδικασία παλαίωσης των αφρωδών οίνων. Με την πάροδο του χρόνου, η ονομασία Cava που αρχικά σήμαινε τους χώρους όπου φυλάσσεται ο αφρώδης οίνος για παλαίωση, κατέληξε να χρησιμοποιείται για τον ίδιο τον οίνο. Οι ευρύτερα καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου είναι οι εξής: Macabeo, Xarel•lo και Parellada, που αντιπροσωπεύουν το 85 % των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή οίνου Cava. Οι οίνοι βάσης που παράγονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιέχουν πάντοτε τις τρεις αυτές ποικιλίες, σε διάφορες αναλογίες. Η χαμηλή πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων, μεταξύ 1 500 και 3 500 φυτών ανά εκτάριο, συμβάλλει στη βελτίωση της ποιότητας του οίνου βάσης. Επιπροσθέτως, οι περιορισμένες βροχοπτώσεις στην περιοχή και η χρήση των συστημάτων διαμόρφωσης των πρέμνων σε κυπελλοειδή διάταξη ή σε σπαλιέρα επιτρέπουν την ανάπτυξη μέτριου αριθμού παραγωγικών οφθαλμών, που περιορίζει τη μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο στα 12 000 kg. Επιπλέον, ο οίνος βάσης μπορεί να παρασκευαστεί μόνο με τη χρήση χυμού πρώτης έκθλιψης, με ανώτατη απόδοση 100 λίτρων γλεύκους ανά 150 kg σταφυλιών· με κλιμακωτή ωρίμαση, χωριστή συγκομιδή των διαφορετικών ποικιλιών, δυνητικό επίπεδο αλκοόλης για τον οίνο βάσης μεταξύ 9,5 και 11,5 % vol., ολική οξύτητα > 5 g/L και αναλυτικούς δείκτες που εξασφαλίζουν την υγειονομική ποιότητα της σοδειάς. Επίσης, η αναλογία του μηλικού οξέος προς το τρυγικό οξύ πρέπει να είναι περίπου ένα προς ένα. Οι συνθήκες παραγωγής επιτρέπουν την αργή ανάπτυξη της δεύτερης ζύμωσης και η αλληλεπίδραση μεταξύ οίνου και ζύμης (αυτόλυση) προσδίδει στους οίνους αυτούς λεπτά αρώματα και μοναδικές οργανοληπτικές ιδιότητες.

8.2. *β) Αναλυτικές πληροφορίες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Οι οίνοι ΠΟΠ Cava, οι οποίοι παράγονται ορθά με δεύτερη ζύμωση και παλαίωση στη φιάλη σε επαφή με την οινολάσπη, έχουν περιεκτικότητα σε αλκοόλη μεταξύ 10,8 % και 12,8 % vol. Οι οίνοι Cava χαρακτηρίζονται από χαμηλά επίπεδα pH, μεταξύ 2,8 και 3,4, χάρη στα οποία ο οίνος να παλαιώνεται σωστά με την πάροδο του χρόνου και μειώνονται οι κίνδυνοι της επιβλαβούς αύξησης της οξύτητας. Το χαμηλό επίπεδο γλυκονικού οξέος των οίνων αποτελεί ένδειξη της χρήσης υγιών σταφυλιών.

8.3. *γ) Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των χαρακτηριστικών του προϊόντος*

Τα εδάφη και το σχετικά ήπιο και ξηρό κλίμα στο τέλος του καλοκαιριού και κατά το φθινόπωρο, επιτρέπουν τη σωστή ανάπτυξη των σταφυλιών, ιδίως κατά τα στάδια προ του τρύγου, ευνοώντας τη βαθμιαία ωρίμαση των διαφόρων επιτρεπόμενων ποικιλιών και την παραγωγή οίνων βάσης με μέτριο αλκοολικό τίτλο, υψηλή οξύτητα, χαμηλό pH και καλή υγειονομική κατάσταση, κατάλληλων για την παρασκευή οίνων Cava. Για τα πλούσια τριτογενή αρώματα του προϊόντος και την επαρκή έκλυση φυσαλίδων καθοριστική είναι η διαδικασία παραγωγής, από την προσθήκη σακχάρων και ζυμομυκήτων (tirage) έως τον αποπωματισμό (dégorgement) στις ειδικά εξοπλισμένες εγκαταστάσεις, που επιτρέπουν την αργή ανάπτυξη της δεύτερης ζύμωσης και της παλαίωσης.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Ο οίνος Cava μπορεί να παράγεται σε πέντε οινοποιεία που βρίσκονται εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, καθώς αυτά τα οινοποιεία παρήγαν οίνο βάσης και/ή οίνο Cava πριν από την έναρξη ισχύος του διατάγματος της 27ης Φεβρουαρίου 1986 και, ως εκ τούτου, τους είχε χορηγηθεί άδεια μέσω των υπουργικών διαταγμάτων της 14ης Νοεμβρίου 1991 και της 9ης Ιανουαρίου 1992.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στον φελλό θα αναγράφονται η ονομασία CAVA και ο αριθμός του εμφιαλωτή.

Θα είναι υποχρεωτική η χρήση εμπορικού σήματος που έχει καταχωριστεί στο ισπανικό Μητρώο Διανοητικής Ιδιοκτησίας (RPI) ή στο γραφείο εναρμόνισης της εσωτερικής αγοράς.

Μόνο οι οίνοι Cava «Gran Reserva» και Cava «Paraje Calificado» μπορούν να χρησιμοποιούν τους όρους «Brut Nature», «Extra Brut» και «Brut»

Οι οίνοι Cava «Reserva», «Gran Reserva» και «Paraje Calificado» πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφουν το έτος εσοδείας.

Καθιερώνεται η ένδειξη «Guarda» για τους οίνους Cava πλην των «Reserva», «Gran Reserva» και «Paraje Calificado».

Καθιερώνεται η ένδειξη «Guarda Superior» για τους οίνους Cava «Reserva», «Gran Reserva» και «Paraje Calificado».

Καθιερώνεται ο όρος «Elaborador integral» μόνο για τα οινοποιεία τα οποία, ως παραγωγοί οίνων βάσης και οίνων CAVA ταυτόχρονα, πραγματοποιούν τις εργασίες έκθλιψης και παραγωγής του 100 % του οίνου βάσης που προέρχεται από την παραγωγή του οίνου CAVA που διαθέτουν, καθώς και την παρασκευή του 100 % των οίνων CAVA εντός του οικείου χώρου (οινοποιείο) και δεν αγοράζουν φιάλες σε οριζόντια («rima») ή ανεστραμμένη («punta») θέση από άλλους παραγωγούς.

Η χρήση συγκεκριμένων σημάτων ελέγχου είναι υποχρεωτική.

Η ένδειξη «Paraje Calificado» δεν θα υπερβαίνει τα 4 mm σε ύψος, ούτε θα υπερβαίνει τις διαστάσεις της εμπορικής επωνυμίας, και θα συνοδεύεται από την ονομασία της εκάστοτε περιοχής.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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