C/2024/6465

30.10.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/6465)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Cava“

PDO-ES-A0735-AM13

Teate esitamise kuupäev: 2.8.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. KINNITATUD ASUKOHA KVALITEETVAHUVEINI „CAVA“ DE PARAJE CALIFICADO ORGANOLEPTILISTE OMADUSTE KIRJELDUSE KOHANDAMINE

Kirjeldus

„CAVA“ de PARAJE CALIFICADO organoleptiliste omaduste hulgast on välja jäetud viide päritolukohale omastele mineraalinootidele.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti d ja koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei kuulu ühtegi määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud kategooriasse.

Põhjendus

Tootespetsifikaadi kõnealuse lõigu praeguses sõnastuses viidatakse organoleptiliste omaduste seas mineraalinootidele. Mineraaliaroom ei ole tehniliselt määratletud ega mõõdetav. Organoleptilised omadused peavad olema degusteerimiskomisjonis hinnatavad. Seepärast oli vaja tootespetsifikaati toote organoleptiliste omaduste kirjelduse osas kohandada, kasutades tunnuseid, mida degusteerimiskomisjon saab hinnata ja mõõta.

2. TAGATUD KVALITEEDIGA RESERVI LOOMINE

Kirjeldus

Baasveini tootvate veinikeldrite jaoks on ette nähtud võimalus luua tagatud kvaliteediga baasveini reserv. See hõlmab ümberarvestamist vastavatesse viinamarja kilogrammidesse ja nende registreeritud viinamarjakasvatusettevõtete identifitseerimist, kust vein pärineb, kui reguleeriv asutus seda saagikoristusaasta eeskirjadega ette näeb. See reserv saadakse viinamarjaistanduste saagist ja/või ekstraheerimissaagisest ning see vastab „CAVA“ valmistamiseks kasutatava saagi ja reservi jaoks mõeldud saagi vahele, mis määratakse kindlaks igal saagiaastal.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 8 alapunkti b alapunkte ii ja iii ja punkti 9 alapunkti b alapunkt ii.1 ning punkti 8 alapunkti b on lisatud uus alapunkt v. Samuti on sellele järgnevad punktid vastavalt ümber nummerdatud. Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei kuulu ühtegi määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud kategooriasse.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Põhjendus

Kliimamuutused avaldavad põllumajanduslikule tootmisele ja selle saadustele (näiteks tootele „CAVA“) üha ilmsemat mõju, mis väljendub ebakorrapärases ja muutuvas saagis. Seetõttu on vaja võtta meetmeid, mis aitavad leevendada ja ära hoida kliimamuutuste kahjulikku mõju kestlikkusele ning kindlustada, et kaitstud päritolunimetusega „CAVA“ tagatud kvaliteediga viinamarjad ja baasvein on tootjatele alati kättesaadavad.

Seetõttu on reguleeriv asutus otsustanud kaitstud päritolunimetuse „CAVA“, selle ettevõtjate ja geograafiliste piirkondade arengu ja jätkusuutlikkuse edendamise eesmärgil luua kvaliteedi kaitsmise ja parandamise mehhanismi. Viimane peaks olema reguleeriv vahend ja tagama, et KPN-ile „CAVA“ iseloomulike kvaliteedistandarditega viinamarjad ja baasvein on alati võimalikult korrapäraselt ja prognoositavalt kättesaadavad. Seega on tegemist vahendiga, millega tagatakse ettevõtjate ja piirkonna kestlikkus, mis on kaitstud päritolunimetuste kasutamise lõppeesmärk.

See mehhanism põhineb toodangu ja saagise paindlikul reguleerimisel, võttes arvesse saagikoristusaasta eritingimusi, tooraine kättesaadavust ning kvaliteettoodete pakkumise ja nõudluse tasakaalu. Nii luuakse tootespetsifikaadi standarditega tagatud kvaliteetse baasveini reserv. Mehhanismi eesmärk peab olema kvaliteedi kaitsmine ja tagamine väiksema saagi ja kättesaadavuse korral ning kvaliteedi parandamine kvaliteedikriteeriumide alusel asendamise teel.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Cava

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

5. Kvaliteetvahuvein

3.1. *CN-kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

Kvaliteetvahuvein

LÜHIKIRJELDUS

Valge või roosa „CAVA“. Selge ja sädelev vein, millest eraldub pidevalt peenikeste mullidena süsinikdioksiidi. Valge „Cava“ värvus ulatub kahvatukollasest õlgkollaseni, roosa „Cava“ värvus võib olla erineva intensiivsusega, kuid lubatud ei ole violetjad värvusenüansid; veini iseloomustavad lõhna- ja maitsenüansid on puuviljalised, kergelt happelised, värsked ja tasakaalustatud, lõhnas on tunda kergeid pärminoote.

Valge või roosa „CAVA“ Gran Reserva. Tasakaalustatud vein, millel on küpsenud puuviljade ja röstitud pähklite lõhna- ja maitsenüansid, maitse on terviklik ja selge ning tunda on pikemaajalisest kokkupuutest pärmiga tingitud iseloomulikke nüansse.

Valge või roosa „CAVA“ Paraje Calificado. Terviklik lõhn ja maitse hästi kokku sobitatud röstitud pähklite lõhna- ja maitsevarjunditega. Maitsele on iseloomulik veini struktuuri, sametisuse ja happesuse suurepärane tasakaal.

(*) Analüütiliste parameetrite puhul, mille piirnormid ei ole määratletud käesolevas koonddokumendis, kohaldatakse valdkonnas kehtestatud ELi õigusaktide sätteid.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,8

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 10,83

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 160

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1.

Veinivalmistuse eritava

Kvaliteetvahuveini „Cava“ baasveini valmistamiseks võib kasutada üksnes esimesi pressimisfraktsioone ning suurim saagikus võib olla 1 hektoliiter virret/veini 150 kg viinamarjade kohta. Olenevalt piirkonnast kasutatakse tervete viinamarjade partiisid, mille minimaalne loomulik alkoholisisaldus on 8,5 või 9 mahuprotsenti. Valge veini saamiseks töödeldakse baasveini, roosa veini valmistamiseks kasutatakse vähemalt 25 % ulatuses punaseid viinamarju.

Kinnitatud asukoha kvaliteetvahuveini „Cava“ de Paraje Calificado puhul:

— suurim ekstraheerimisel saadav kogus on 0,6 hl virret 100 kg viinamarjade kohta;

— keelatud on kunstlikult suurendada virde ja/või baasveini loomulikku alkoholisisaldust või happesust, samuti on keelatud veini värvitustada;

— baasveini happesus on vähemalt 5,5 g/l (5 g/l ülejäänud kvaliteetvahuvenide „Cava“ puhul);

— baasveini suurim pH on 3,3 (ülejäänud kvaliteetvahuveinidel „Cava“ 3,4).

2.

Viljelustavad

Kvaliteetvahuveini „Cava“ tootmisel kasutatavate viinamarjade kasvatamiseks lubatud kasvatusaladeks loetakse alad alates kolmandast kasvutsüklist. Istutustihedus peab jääma vahemikku 1 500 – 3 500 viinapuud hektari kohta ning kasvatussüsteemina tuleb kasutada traditsioonilist lehtrikujuliseks pügamist või toestamist.

Nende veinide valmistamiseks, mida võib tähistada nimetusega Reserva, Gran Reserva või Paraje Calificado, kasutatavad viinamarjad peavad pärinema istandustest, mille on pädev asutus sertifitseerinud mahepõllunduslikuna, ja istandused peavad olema vähemalt kümme aastat vanad.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. „Cava“

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2.

80 hektoliitrit hektari kohta

3. Kinnitatud asukoha kvaliteetvahuvein „Cava“ de Paraje Calificado

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4.

48 hektoliitrit hektari kohta

5. Kvaliteetvahuvenid „Cava“ Reserva ja „Cava“ Gran Reserva

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6.

66,66 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Viinamarja, baasveini ja kvaliteetvahuveini „Cava“ tootmise geograafiline piirkond hõlmab järgmisi omavalitsusüksusi, mis on liigendatud, lähtudes provintsist, mille koosseisu need kuuluvad:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava ja 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 ja Villalba de Rioja.

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia ja 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 ja Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón ja Cariñena.

Kogu kõnealusel alal määratletakse neli piirkonda („COMTATS DE BARCELONA", „VALLE DEL EBRO", „VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO" ja „REQUENA"); kaks esimest jaotatakse alapiirkondadeks ja võib piiritleda ka „parajes calificados" ehk kinnitatud asukohad. Kõiki neid käsitatakse väiksemate geograafiliste üksustena.

7. **Veiniviinamarjasordid**

ALARIJE – SUBIRANT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *a) Looduslikud ja inimtegurid*

LOODUSLIKUD TEGURID. Peamiselt on tegemist väheliivase ja suhteliselt savise lubjarikka mullaga. Üldiselt on mullas vähe orgaanilisi aineid ning see on väheviljakas.

Piirkonnale on omased teatavad üldised vahemerelisele kliimale iseloomulikud tunnused: väga pikk suveperiood, palju päikesepaistet ning kõrge temperatuur kevadel ja suvel, lisaks märkimisväärne summaarne päikesekiirgus, mis võimaldab eri sorti viinamarjadel, sealhulgas pika kasvutsükliga marjadel, hästi küpseda. Lisaks sellele on sademeid vähe ning need on aastaaegade arvestuses ebaühtlaselt jaotunud, seejuures sajab kasvuperioodi kestel harva ja suhteline õhuniiskus on väga väike; see tingib eeskätt marjade küpsemise ajal märkimisväärse veepuuduse. Piirkonda iseloomustab vahemereline üleminekukliima mere lähedusest tingitud mahedama rannikuala ja kontinentaalsema, st karmima, külmemate talvede ja soojemate suvedega sisemaa kliima vahel. Aastane keskmine sademete hulk on 500 mm ning sademeid esineb peaasjalikult sügisel ja kevadel. Valgust on palju, aastas on keskmiselt 2 500 päikesepaistelist tundi, mis soodustab viinamarjade head küpsemist.

INIMTEGURID. XIX sajandi teisel poolel hakkas mitu veinitootjate perekonda valmistama Barcelona provintsi siseosas vahuveine, kasutades nn šampanjameetodit, mille kohaselt teine kääritamine, mis põhjustab vahu tekkimise, toimub pudelis. Sant Sadurní d'Anoia kohaliku omavalitsusüksuse territooriumil toodeti esimesed pudelid vahuveini „Cava" 1872. aastal. Pärast *tirage*'i segu valmistamist hoiti vahuveinipudeleid maa-alustes koobastes või keldrites (*cavas*), kus oli sobiv õhuniiskus ja temperatuur püsis aasta ringi ühtlaselt 13–15 °C juures ning puudus vibratsioon, mis kahjustab kvaliteetvahuveini tootmist. Tegemist on ideaalsete tingimustega vahuveini teisese kääritamise ja laagerdumise nõuetekohaseks toimumiseks. Aja jooksul hakati nimetusega „cava", mis alguses tähendas kohta, kus vahuveini pudeleid valmimise ajal hoiti, tähistama kõnealust veini ennast. Kõige enam viljeletavad viinamarjasordid on „Macabeo", „Xarello" ja „Parellada", mis moodustavad 85 % kvaliteetvahuveini „Cava" valmistamiseks kasutatavatest sortidest. Nende kolme viinamarjasordi kasutamine eri osakaalus on üks iseloomulik tegur geograafilises piirkonnas valmistatud baasveini tootmisel. Väike istutustihedus, 1 500 – 3 500 taime hektari kohta, võimaldab saada parima kvaliteediga baasveini. Lisaks sellele võimaldavad piirkonna piiratud sademete hulk ja viinapuude kasvatamine lehtrikujuliseks pügatuna või toestatuna vähendada taimede koormust, piirates saagikuse 12 000 kilogrammile hektari kohta. Peale selle võib baasveini valmistamiseks kasutada üksnes esimesi pressimisfraktsioone ning maksimaalne saagikus on 100 hektoliitrit virret 150 kg viinamarjade kohta. Tootmise teised eripärad on viinamarjade järkjärguline valmimine, eri viinamarjasortide eraldi koristamine, baasveini võimalik alkoholisisaldus 9,5–11,5 mahuprotsenti, üldhappesus üle 5 grammi liitri kohta ja analüütilised näitajad, mis tagavad saagi sanitaarse kvaliteedi. Lisaks sellele on õunhappe- ja viinhappesisaldused ligikaudselt võrdsed. Teine kääritamine toimub aeglaselt ning veini ja pärmi (autolüüs) koosmõjul tekivad õrnad maitsenüansid, mis annavad veinile eripärased organoleptilised omadused.

8.2. *b) Üksikasjalik teave toote kvaliteedi ja omaduste kohta*

Kaitstud päritolunimetusega „Cava" kvaliteetvahuveinides on pärast töötlemise, teisese kääritamise ja pudelis laagerdumise etappi koos sadestunud osistega alkoholisisaldus 10,8–12,8 mahuprotsenti. Kvaliteetvahuveinile „Cava" on iseloomulik madal pH, mis jääb vahemikku 2,8–3,4 ja mis võimaldab veinil seismisel täiustuda, kuna veini kahjustava oksüdeerumise oht on piiratud. Tegemist on madala glükoonhappesisaldusega veiniga, mis näitab viinamarjade head sanitaarset kvaliteeti.

8.3. *c) Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote omaduste vahel*

Mullastik ja kliimatingimused, pehme ja kuiv suve lõpp ja sügis võimaldavad viljade head küpsemist eeskätt koristuseelsel perioodil, soodustades samuti vahuveini „Cava" valmistamiseks kasutatavate eri viinamarjasortide järkjärgulist valmimist, mis võimaldab saada mõõduka alkoholisisalduse, suure happesuse, madala pH ja hea sanitaarse kvaliteediga veini. Kolmanda taseme aroomide rikkus ja piisav mullide eraldumine on tagatud tingimustega, milles veini valmimine aset leiab; alates *tirage*'i segu valmistamisest kuni ümberkorkimiseni toimub töötlemine spetsiaalselt selleks ette nähtud seadmete abil, millega tagatakse, et kääritamine ja veini laagerdumine kulgevad aeglaselt.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest.

Tingimuse kirjeldus

Kvaliteetvahuveini „Cava" tootmine on lubatud viies väljaspool geograafilist piirkonda asuvas veinikeldris, kuna neis valmistati baasveini ja/või vahuveini „Cava" enne 27. veebruari 1986. aasta otsuse jõustumist, mistõttu anti tootmiseks luba ministri 14. novembri 1991. aasta ja 9. jaanuari 1992. aasta otsustega.

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded.

Tingimuse kirjeldus

Veini väljastamisel kasutataval korgil peab olema nimetus „CAVA“ ja villimisettevõtja number.

Kohustuslik on kasutada Hispaania intellektuaalomandi registris või Euroopa Liidu Intellektuaalomandi Ameti registris registreeritud kaubamärki.

Kvaliteetvahuveinide „Cava“ Gran Reserva ja „Cava“ de Paraje Calificado puhul on lubatud kasutada üksnes termineid Brut Nature, Extra Brut ja Brut.

Kvaliteetvahuveinide „Cava“ Reserva, „Cava“ „Gran Reserva“ ja „Cava“ de Paraje Calificado puhul tuleb märgistusel esitada ka saagikoristusaasta.

Märget „Guarda“ tuleb kasutada nende pärіolunimetusega „Cava“ vahuveinide puhul, mis ei ole tähistusega Reserva, Gran Reserva või Paraje Calificado.

Märget „Guarda Superior“ tuleb kasutada nende pärіolunimetusega „Cava“ vahuveinide puhul, mis on tähistusega Reserva, Gran Reserva või Paraje Calificado.

Märget „Elaborador integral“ („Algusest lõpuni tootja“) võib kasutada vaid nende veinikeldrite puhul, kes valmistavad ise nii baasveini kui ka vahuveini „Cava“ ning pressivad ja toodavad 100 % baasveinist ja ka 100 % vahuveinidest ise kohapeal oma veinikeldris ning ei osta teistelt veinitootjatelt pudeleid, mis on juba horisontaalasendis või ümberpööratud.

Kohustuslik on kasutada spetsiaalseid erikontrollitähiseid.

Märke „Paraje Calificado“ (kinnitatud asukoht) tähesuurus ei või olla suurem kui 4 mm, see ei või ületada kaubamärgi suurust ning märge peab paiknema asukoha nime kõrval.

Link tootespetsifikaadile

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