C/2024/6465

30.10.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/6465)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

Cava

PDO-ES-A0735-AM13

Tiedonannon päivämäärä: 2.8.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. CAVA ”PARAJE CALIFICADO” -VIININ AISTINVARAISTEN OMINAISUUKSIEN KUVAUKSEN MUKAUTTAMINEN

Kuvaus

Cava ”Paraje calificado” -viinin osalta aistinvaraisesta kuvauksesta poistetaan viittaus ”alueen omien mineraalien vivahteisiin”.

Tuote-eritelmän 2 kohdan d alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa on muutettu.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei liity mihinkään maantieteellisiä merkintöjä koskevan asetuksen (EU) N:o 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa määriteltyyn tapaukseen.

Perusteet

Kyseisen tuote-eritelmän kohdan nykyisessä sanamuodossa mainitaan mineraalisuus aistinvaraisena ominaisuutena. Mineraaliselle aromille ei ole teknistä määritelmää, eikä sitä voi ilmaista määrällisesti. Maistajaraadin on pystyttävä luokittelemaan aistinvaraiset ominaisuudet, ja tämän vuoksi tuote-eritelmässä olevaa tuotteiden aistinvaraista kuvausta oli muutettava niin, että käytetään ainoastaan sellaisia kuvaavia ilmaisuja, jotka maistajaraati voi arvioida ja ilmaista määrällisesti.

2. LAATUVARMISTETUN VARASTOVIININ KÄYTTÖÖNOTTO

Kuvaus

Perusviiniä tuottavat viininvalmistamot voivat nyt perustaa laatuvarmistetun perusviinin varaston (”provisión de garantía cualitativa”). Tässä yhteydessä tehdään muunnos vastaaviksi rypälekiloiksi ja yksilöidään rekisteröidyt viinitilat, joilta kyseinen viini on peräisin, jos sääntelyneuvosto niin määrää satovuotta koskevissa säännöissä. Varastoon ohjataan viinitarhojen ja/tai uuttamisen tuotos, joka vastaa cavan valmistamiseen käytettävän tuotoksen ja varastoitavan tuotoksen eroa, joka määritetään kunakin satovuonna.

Tuote-eritelmän 8 kohdan b alakohdan ii ja iii alakohtaa sekä 9 kohdan b alakohdan ii alakohdan 1 alakohtaa on muutettu, ja tuote-eritelmän 8 kohdan b alakohtaan on lisätty uusi v alakohta. Sitä seuraavien kohtien numerointia on muokattu vastaavasti. Muutos ei koske yhtenäistä asiakirjaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei liity mihinkään maantieteellisiä merkintöjä koskevan asetuksen (EU) N:o 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa määriteltyyn tapaukseen.

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

Perusteet

Ilmastonmuutos aiheuttaa epäsäännöllisiä ja vaihtelevia satoja, ja tämä vaikuttaa yhä enenevissä määrin maatalouden tuotoksiin ja niistä valmistettuihin tuotteisiin, kuten cavaan. Sen vuoksi tarvitaan toimia, joilla voidaan lieventää ja torjua ilmastonmuutoksen kielteisiä vaikutuksia kestävyyteen ja joilla varmistetaan, että alan toimijoille on jatkuvasti saatavilla rypäleitä ja perusviiniä, joiden laatu on varmistettu suojatun alkuperänimityksen ”Cava” avulla.

Jotta voidaan edistää suojatun alkuperänimityksen ”Cava” ja siihen liittyvien toimijoiden ja maantieteellisten alueiden kehitystä ja kestävyyttä, sääntelyneuvosto on päättänyt ottaa käyttöön mekanismin laadun ylläpitämiseksi ja parantamiseksi. Mekanismi on tarkoitettu sääntelyvälineeksi, ja sillä taataan, että suojatun alkuperänimityksen ”Cava” erityisten laatuvaatimusten mukaisia rypäleitä ja perusviiniä on jatkuvasti saatavilla mahdollisimman säännöllisesti ja ennakoitavasti. Näin välineestä on hyötyä toimijoille ja alueelle kestävyyden kannalta, mikä on suojattujen alkuperänimitysten perimmäinen tavoite.

Mekanismi perustuu tuotannon ja tuotosten joustavaan sääntelyyn, jossa otetaan huomioon satovuoden erityisolosuhteet, tuotantotekijöiden saatavuus sekä laatutuotteiden tarjonnan ja kysynnän välinen tasapaino. Siihen sisältyy sellaisen varastoviinin käyttöönotto, jonka laatu on varmistettu tuote-eritelmän vaatimusten mukaisesti. Järjestelmän tarkoitus on ylläpitää ja taata laatu silloin, kun sato on pienempi ja saatavuus vähäisempää, sekä mahdollistaa laadun parantaminen korvaamalla tuotantotekijöitä laadullisten kriteerien perusteella.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi tai nimet**

Cava

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Viinialan tuotteiden luokat**

5. Laatukuohuviini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, VÄKEVÄT ALKOHOLIJUOMAT JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypälemehu, muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin tai viinien kuvaus**

Laatukuohuviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Cava – valkoinen tai rosee: puhdas ja kirkas kuohuviini, jossa hiilidioksidia purkautuu jatkuvasti pieninä helmen muotoisina kuplina. Valkoisen Cava-kuohuviinin väri vaihtelee vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen. Roseen Cava-kuohuviinin värin voimakkuus vaihtelee lukuun ottamatta violetinvärisiä roseekuohuviinejä. Cava-kuohuviinille on tunnusomaista hedelmäiset, kevyen hapokkaat, raikkaat ja tasapainoiset aromit sekä tuoksun välityksellä tulevat hiivamaiset vivahteet.

Cava ”Gran Reserva” – valkoinen tai rosee: tasapainoinen kuohuviini, jossa on kypsien hedelmien ja paahdettujen pähkinöiden vivahteita, monitahoinen ja puhdas tuoksu sekä vivahteita pitkäaikaisesta sakkakypsytyksestä.

Cava ”Paraje Calificado” – valkoinen tai rosee: monitahoinen ja sopusointuinen yhdistelmä paahdettujen pähkinöiden aromeja. Kitalaella esiin tulee viinin täydellinen rakenteellinen tasapaino, kermaisuus ja hapokkuus.

(*) Tässä yhtenäisessä asiakirjassa ei ole määritelty raja-arvoja analyyttisille ominaisuuksille, joita koskee asiaankuuluva EU:n lainsäädäntö.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,8

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 10,83

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 160

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Enimmäistuotos on 1 hehtolitra rypälemehua/viiniä 150:tä rypälekilogrammaa kohden. Valmistukseen käytetään terveitä rypäleitä, joiden luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on alueesta riippuen 8,5–9 tilavuusprosenttia. Perusviinit valmistetaan käyttäen vain ensipuristettua mehua mutta ei rypäleen muita osia; roseen valmistuksessa käytettävistä rypäleistä vähintään 25 prosenttia on oltava tummia rypälelajikkeita.

Cava ”Paraje Calificado” -viinin valmistuksessa noudatetaan seuraavia edellytyksiä:

— Uuttamisen enimmäistuotos on 0,6 hehtolitraa rypälemehua 100:aa rypälekilogrammaa kohden.

— Seuraavat toimenpiteet ovat kiellettyjä: rypälemehujen ja/tai perusviinin luonnollisen alkoholipitoisuuden keinotekoinen kasvattaminen, happopitoisuuden kasvattaminen ja värimuutokset.

— Perusviinin vähimmäishappopitoisuus on 5,5 g/l (5 g/l muissa Cava-kuohuviineissä).

— Perusviinin pH-arvo on enintään 3,3 (3,4 muissa Cava-kuohuviineissä).

2.

Viljelymenetelmä

Viininviljelyalojen katsotaan tuottavan Cava-kuohuviinin tuotantoon soveltuvia rypäleitä hyväksytyn lajikkeen kolmannesta kasvukaudesta lähtien. Viljelmän istutustiheys on 1 500–3 500 köynnöstä hehtaaria kohden ja koulintamenetelmä perinteinen goblet- tai espalier-menetelmä.

Rypäleiden, joita käytetään sellaisten kuohuviinien valmistukseen, joilla on lupa käyttää merkintöjä ”Reserva”, ”Gran Reserva” ja ”Paraje Calificado”, on oltava peräisin vähintään kymmenen vuotta vanhoilta viinitarhoilta, jotka toimivaltainen viranomainen on sertifioinut luonnonmukaisiksi.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Cava

12 000 kg rypäleitä/ha

2.

80 hl/ha

3. Cava ”Paraje Calificado”

8 000 kg rypäleitä/ha

4.

48 hl/ha

5. Cava ”Reserva” ja ”Gran Reserva”

10 000 kg rypäleitä/ha

6.

66,66 hl/ha

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Maantieteellinen alue, jolla rypäleitä voidaan kasvattaa ja perusviiniä ja Cava-kuohuviiniä valmistaa, sijaitsee jäljempänä lueteltujen kuntien alueella. Kunnat on jaoteltu tekstissä niiden maakuntien mukaan, joihin ne kuuluvat:

— 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, Castellví de la Marca, Castellví 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, Òdena, Olérdola, Olesa de Bonesvalls, Olivella, Pacs del Penedès, Piera, Els Hostalets de Pierola, El Pla del Penedès, Pontons, Premià de Mar, Puigdàlber, 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 ja Vilobí del Penedès.

— Girona:

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

— La Rioja:

Alesanco, Azofra, Briones, Casalarreina, Cihuri, Cordovín, Cuzcurrita de Río 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

Aiguamúrcia, 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.

Alue on jaettu neljään eri osaan ("COMTATS DE BARCELONA", "VALLE DEL EBRO", "VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO" ja "REQUENA"); kaksi ensimmäistä on jaettu osa-alueisiin; lisäksi voidaan rajata "parajes calificados" -alueet. Kaikki ovat pienempiä maantieteellisiä yksiköitä.

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

ALARIJE – SUBIRAT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *a) Luontoon liittyvät ja inhimilliset tekijät*

LUONTOON LIITTYVÄT TEKIJÄT: Maaperä on useimmiten kalkkipitoista, vähähiekkaista ja melko savipitoista. Siinä on tavallisesti vain vähän orgaanista ainesta, eikä se ole yleensä kovin hedelmällistä.

Alueen yleispiirteet ovat Välimeren ympäristölle tyypillisiä: Kesäkausi on pitkä, ja vuorokaudessa on runsaasti valoisaa aikaa. Lämpötilat ovat korkeita keväästä kesään, ja suurten lämpötilanvaihteluiden ansiosta rypäleet, myös lajikkeet, joiden kasvukausi on pidempi, kypsyvät hyvin. Sademäärä on vähäinen, ja se jakaantuu epätasaisesti eri vuodenajoille. Tämä tarkoittaa, että kasvukauden aikana vettä sataa niukasti ja suhteellinen ilmankosteus on alhainen. Tästä syystä erityisesti rypäleiden kypsymisvaiheessa vedestä on selkeästi puutetta. Alueella vallitseva Välimeren ilmasto vaihtelee meren läheisyydessä vallitsevasta rannikon lauhkeasta ilmastosta mantereen sisämaa-alueiden ankarampaan ilmastoon, jossa talvet ovat kylmiä ja kesät kuumia. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 500 mm, ja sateita esiintyy useammin syksyisin ja keväisin. Alueella on runsaasti valoa: auringonvaloa saadaan noin 2 500 tuntia eli riittävästi, jotta rypäleet kypsyvät kunnolla.

IHMISEEN LIITTYVÄT TEKIJÄT: Useat viinintuottajaperheet alkoivat valmistaa kuohuviinejä 1800-luvun loppupuolella maaseudulla Barcelonan maakunnassa. He käyttivät tuohon aikaan samppanjamenetelmänä tunnettua menetelmää, jossa kuplat synnyttävä toinen käyminen tapahtuu pullossa. Ensimmäiset pullot Cava-kuohuviiniä valmistettiin vuonna 1872 Sant Sadurní d'Anoian kunnassa. Tirage-vaiheen jälkeen kuohuviinipulloja säilytettiin maanalaisissa luolissa, joissa oli riittävä suhteellinen ilmankosteus ja joiden ympäristölämpötila oli noin 13–15 °C ympäri vuoden. Luolien avulla ehkäistiin pullojen tärinää, jota on syytä välttää laadukkaiden kuohuviinien valmistuksessa. Tällaiset olosuhteet ovat optimaaliset, jotta kuohuviinin toinen käyminen ja kypsyminen tapahtuvat oikein. Kuohuviinien kypsyttämispaikka eli luola, espanjan kielellä "cava", antoi lopulta nimen myös itse viinille. Eniten viljeltyjä rypälelajikkeita ovat Macabeo, Xarello ja Parellada, jotka muodostavat 85 prosenttia Cava-kuohuviinin valmistukseen käytetyistä lajikkeista. Näitä kolmea lajiketta käytetään eri suhteissa kaikissa kyseisellä rajatulla maantieteellisellä alueella valmistettavissa perusviineissä. Alhainen istutustiheys, 1 500–3 500 kasvia hehtaaria kohden, parantaa osaltaan perusviinin laatua. Alueen niukan sademäärän sekä goblet- ja trellis-koulintamenetelmien johdosta tuottavia nuppuja syntyy kohtalaisesti, mikä rajoittaa enimmäistuotoksen määrän 12 000 kilogrammaan hehtaaria kohden. Cava-kuohuviinin perusviiniä voidaan valmistaa vain ensipuristetusta mehusta, enintään 100 litraa rypälemehua /150 rypälekilogrammaa. Rypäleet kypsyvät eri aikaan, ja eri lajikkeet kerätään erikseen. Perusviinin alkoholipitoisuus voi olla 9,5–11,5 tilavuusprosenttia, kokonaishappopitoisuus on yli 5 g/l, ja analyyttisilla indikaattoreilla varmistetaan sadon terveydellinen laatu. Lisäksi omena- ja viinihappoa on oltava suurin piirtein samassa suhteessa, ja tuotanto-olosuhteiden on oltava sellaiset, että toinen käyminen tapahtuu hitaasti ja viini ja hiiva ovat keskenään vuorovaikutuksessa (autolyysi), jolloin viineihin kehittyy hienostunut tuoksu ja ainutlaatuisia aistinvaraisia ominaisuuksia.

8.2 *b) Yksityiskohtaisia tietoja tuotteen laadusta ja ominaispiirteistä*

Kun valmistusprosessi on saatu päätökseen, ja toinen käyminen ja kypsyminen on tapahtunut pullossa yhdessä viinisakan kanssa, SAN-nimityksellä suojattujen Cava-kuohuviinien alkoholipitoisuus on 10,8–12,8 tilavuusprosenttia. Cava-kuohuviineille on tyypillistä alhainen pH-arvo (2,8–3,4), jolloin viini kypsyy hitaasti ajan myötä ja vahingollisen hapettumisen riski pienenee. Tällaisten viinien glukonihappopitoisuus on alhainen, mikä tarkoittaa, että viinin valmistukseen on käytetty terveitä rypäleitä.

8.3 *c) Maantieteellisen alueen ja tuotteen ominaisuuksien välinen syy-seuraussuhde*

Maaperätyyppien sekä melko lauhkean ja kuivan myöhäiskesän ja syksyn ilmaston ansiosta rypäleet kehittyvät oikein erityisesti sadonkorjuuta edeltävissä vaiheissa, ja sadonkorjuuvaiheessa kaikki hyväksytyt lajikkeet kypsyvät eri aikaan. Näin valmistettavista hyvistä perusviineistä syntyy oikeanlaista Cava-kuohuviiniä, jossa on kohtalainen alkoholipitoisuus, korkea happopitoisuus ja alhainen pH-arvo. Tuotteen monipuoliset tertiääriset aromit ja kuplien suuri määrä riippuvat täysin tuotantoprosessista aina tirage-vaiheesta sakanpoistoon, joka tapahtuu erityisesti tätä varten varustelluissa tiloissa, joiden ansiosta toinen käyminen ja viinin kypsyminen tapahtuvat hitaasti.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Cava-kuohuviiniä voidaan valmistaa rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolella viidellä viinikellarilla, sillä näissä viidessä kellarissa valmistettiin perusviiniä ja/tai Cava-kuohuviiniä jo ennen 27. helmikuuta 1986 annettua määräystä ja niille myönnettiin lupa 14. marraskuuta 1991 ja 9. tammikuuta 1992 annetuilla ministeriön päätöksillä.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Korkissa on oltava näkyvillä nimi CAVA sekä pullottajan numero.

Espanjan teollis- ja tekijänoikeusrekisteriin (RPI) tai sisämarkkinoilla toimivan yhdenmukaistamisviraston tietoihin rekisteröidyn tavaramerkin käyttö on pakollista.

Vain Cava ”Gran Reserva”- ja Cava ”Paraje Calificado” -kuohuviinien yhteydessä voidaan käyttää ilmaisuja ”Brut Nature”, ”Extra Brut” ja ”Brut”.

Satovuoden ilmoittaminen on Cava ”Reserva”-, Cava ”Gran Reserva”- ja Cava ”Paraje Calificado” -kuohuviinien yhteydessä pakollista.

Cava-kuohuviineissä, jotka eivät ole ”Reserva”-, ”Gran Reserva”- tai ”Paraje Calificado” -viinejä, käytetään merkintää ”Guarda”.

Cava ”Reserva”-, Cava ”Gran Reserva”- ja Cava ”Paraje Calificado” -kuohuviineissä käytetään merkintää ”Guarda Superior”.

Termiä ”kaikista tuotantovaiheista vastaava tuottaja” voivat käyttää vain sekä perusviiniä että Cava-kuohuviiniä tuottavat viininvalmistamot, jotka puristavat ja tuottavat valmistamassaan Cava-kuohuviinissä käyttämänsä perusviinin sataprosenttisesti, tuottavat valmistamansa Cava-kuohuviinit sataprosenttisesti samoissa tiloissa (viininvalmistamo), eivätkä osta vaakatasossa tai alaviistossa asennossa olevia pulloja muilta tuottajilta.

Erityisten tunnistusmerkintöjen käyttö on pakollista.

Merkintä ”Paraje Calificado” saa olla korkeudeltaan enintään neljä millimetriä tai tuotemerkin kokoinen, ja sen rinnalla on mainittava kyseisen alueen nimi.

Linkki tuote-eritelmään

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