C/2024/6465

30.10.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/6465)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Cava»

Pdo-es-a0735-am13

Date de la communication: 2.8.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Adaptation de la description des caractéristiques organoleptiques du «cava de paraje calificado».**

Description:

La référence organoleptique aux «notes minérales subtiles propres au site d'origine» pour le CAVA de PARAJE CALIFICADO est supprimée.

Le point 2.d) du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucune des situations envisagées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 relatif aux indications géographiques.

Motifs:

Le libellé actuel du cahier des charges dans le paragraphe en question inclut des références organoleptiques à la minéralité. L'arôme minéral n'est ni techniquement défini, ni quantifiable. À cet égard, comme le panel de dégustation doit pouvoir déterminer les caractéristiques organoleptiques, il y a lieu d'adapter le cahier des charges dans la description organoleptique des produits, de manière à utiliser des descripteurs évaluables et quantifiables par le comité de dégustation.

2. **Établissement d'une provision pour garantie qualitative.**

Description:

Il est prévu que les caves productrices de vin puissent créer une «provision de garantie qualitative» concernant la cuvée, avec une conversion en kilogrammes de raisins équivalents et le recensement des exploitations viticoles inscrites à l'origine de ce vin, lorsque la plénière du conseil régulateur le prévoit par des règles de campagne. Cette provision est alimentée par le différentiel de rendement du vignoble et/ou d'extraction entre le rendement à destination du CAVA et le rendement destiné à la provision à établir pour chaque campagne.

Les points 8.b.ii), 8.b.iii) et 9.b.ii.1) sont modifiés et un nouveau point 8.b.v) du cahier des charges est ajouté, ainsi que la numérotation des paragraphes suivants correspondant à cet ajout. La modification n'entraîne aucune modification du document unique.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucune des situations envisagées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 relatif aux indications géographiques.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Motifs:

Compte tenu de la réalité de plus en plus évidente que représente le changement climatique pour la production agricole et les produits élaborés à partir de celle-ci, tels que le CAVA, donnant lieu à des récoltes irrégulières et changeantes, il est nécessaire de prendre des mesures destinées à atténuer les effets néfastes du changement climatique sur la durabilité ou à y remédier, en renforçant la disponibilité de la production de raisins et de vin de base avec sa qualité propre garantie à tout moment par l'appellation d'origine protégée CAVA, pour les opérateurs de celle-ci.

Ainsi, afin de favoriser le développement et la durabilité de l'appellation d'origine protégée CAVA, de ses opérateurs et de ses paysages, le conseil régulateur a décidé de créer un mécanisme de protection et d'amélioration de la qualité, qui est censé constituer un instrument réglementaire et de garantie de la disponibilité des raisins et du vin de base selon les normes de qualité propres à l'AOP CAVA, de manière durable et aussi régulière et prévisible que possible, et qui deviendrait ainsi un instrument de durabilité pour les opérateurs et le territoire, objectif ultime des appellations d'origine protégées.

Ce mécanisme s'articule autour de la régulation variable des productions et de leurs rendements, en tenant compte des conditions propres à chaque campagne, des disponibilités des éléments de production et de l'équilibre de l'offre et de la demande de produits de qualité; il constitue ainsi une provision de cuvée de qualité garantie selon les normes spécifiques du cahier des charges, qui doit servir à défendre et à garantir la qualité dans des situations de récolte et de disponibilité moindres, ainsi qu'à améliorer la qualité par substitution sur la base de critères qualitatifs.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Cava

2. **Type d'indication géographique:**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

5. Vin mousseux de qualité

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

Vin mousseux de qualité

DESCRIPTION SUCCINCTE

CAVA blanc ou rosé: vins limpides, brillants, à dégagement continu de dioxyde de carbone sous la forme d'un chapelet de bulles fines. La couleur du «Cava» blanc va du jaune pâle au jaune paille, celle du «Cava» rosé a diverses intensités, à l'exception des violacées; ces vins se caractérisent par des arômes fruités, légèrement acides, frais et équilibrés, avec un léger goût de levure dans leur partie aromatique.

CAVA «Gran Reserva», blanc ou rosé: vins équilibrés, avec des notes de fruits mûrs et de fruits secs, grillés, aux arômes complexes et francs, avec des nuances typiques du contact prolongé avec les levures.

CAVA «Paraje Calificado», blanc ou rosé: complexité de ses arômes de fruits secs et grillés parfaitement assemblés. Le passage en bouche révèle un équilibre parfait dans la structure, l'onctuosité et l'acidité du vin.

(*) En ce qui concerne les paramètres analytiques dont les limites ne sont pas fixées dans le présent document unique, la législation de l'UE en la matière s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 10,8

— Acidité totale minimale: 5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 10,83

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 160

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1.

Pratique œnologique essentielle

Seules les premières fractions du pressurage, avec un rendement maximal de 1 hectolitre de moût/vin par 150 kg de raisin, peuvent être utilisées pour l'élaboration du vin de base du «Cava». Les lots de raisins sains ayant un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 8,5 % vol. ou de 9 % vol. sont utilisés, selon les zones. Les vins de base font l'objet d'une vinification en blanc, et les rosés sont produits à partir de 25 % de raisins rouges au minimum.

Pour le «Cava» «Paraje Calificado»:

— le rendement maximal d'extraction est de 0,6 hl de moût par 100 kg de raisins.

— Il est interdit d'augmenter artificiellement le titre alcoométrique naturel des moûts et/ou des vins de base, de les acidifier et de les décolorer.

— L'acidité totale minimale du vin de base est de 5,5 g/l (5 g/l pour les autres «Cava»).

— Le pH maximal du vin de base est de 3,3 (3,4 pour les autres «Cava»).

2.

Pratique culturale

La parcelle de variété autorisée à partir de son troisième cycle de végétation est considérée comme une parcelle de vigne produisant des raisins propres à la production de «Cava». La densité de plantation sera comprise entre 1 500 et 3 500 pieds/ha, avec un système traditionnel de conduite en gobelet ou en treille.

Pour la production des vins ayant droit aux mentions «Reserva», «Gran Reserva» et «Paraje Calificado», les raisins doivent provenir de vignes certifiées par l'autorité compétente en tant que vignes biologiques et avoir au moins 10 ans.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cava

12 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

2.

80 hectolitres par hectare

3. Cava «Paraje Calificado»

8 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

4.

48 hectolitres par hectare

5. Cava «Reserva» et «Gran Reserva»

10 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

6.

66,66 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique de production du raisin, du vin de base et du «Cava» est délimitée par les communes suivantes, séparées dans le texte en fonction de la province à laquelle elles appartiennent:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava et Oyón.

— Badajoz:

Almendralejo.

— Barcelone:

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.

— Gérone:

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 et Villalba de Rioja.

— LLeida:

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

— Navarre:

Mendavia et Viana.

— Tarragone:

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 et Vimbodí.

— Valence:

Requena.

— Saragosse:

Ainzón et Cariñena.

Quatre zones sont définies dans l'ensemble de cette zone («COMTATS DE BARCELONA», «VALLE DEL EBRO», «VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO» et «REQUENA»); les deux premières sont subdivisées en sous-zones, et des «parajes calificados» (sites présentant un terroir qualitatif et singulier) peuvent également être délimités. Toutes sont des unités géographiques plus petites.

7. **Cépages principaux**

ALARIJE — SUBIRANT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Description du ou des liens**

8.1. *a) Facteurs naturels et humains*

FACTEURS NATURELS: Les sols sont majoritairement calcaires, peu sablonneux et relativement argileux. Ils sont généralement pauvres en matière organique et peu fertiles.

Cette zone offre certaines caractéristiques générales typiques de l'environnement méditerranéen: une très longue saison estivale, avec un fort degré d'ensoleillement et des températures élevées au printemps et en été qui donnent lieu à des variations de température importantes, permettant une bonne maturation des variétés, même celles dont le cycle est long. De plus, les précipitations sont rares et mal réparties entre les saisons, de sorte que pendant la période d'activité végétative, il pleut rarement et l'humidité relative est très faible; par conséquent le déficit hydrique est prononcé, en particulier pendant la phase de maturation. La zone bénéficie d'un climat méditerranéen de transition entre celui de la côte, plus doux en raison de la proximité de la mer, et celui de l'intérieur des terres, de type continental comme dans toutes les zones intérieures, à savoir plus rigoureux, plus froid en hiver et plus chaud en été. Les précipitations annuelles sont d'environ 500 mm et sont plus concentrées en automne et au printemps. La lumière est abondante, avec en moyenne 2 500 heures d'ensoleillement environ, ce qui est propice à la bonne maturation du raisin.

FACTEURS HUMAINS Dans la seconde moitié du XIX^{e} siècle, plusieurs familles de vignerons commencèrent à élaborer des vins mousseux dans l'intérieur de la province de Barcelone, en suivant la méthode dite champenoise, selon laquelle la seconde fermentation qui conduit à la prise de mousse a lieu en bouteille. C'est en 1872 que les premières bouteilles de cava furent produites dans la municipalité de Sant Sadurní d'Anoia. Les bouteilles de vin mousseux, une fois le tirage effectué, étaient conservées dans des grottes souterraines ou caves («cavas»), où le niveau d'humidité relative était adéquat et où la température ambiante se maintenait tout au long de l'année autour de 13/15 °C, favorisant l'absence de vibrations qui nuisent à la production de vins mousseux de qualité. Ce sont les conditions idéales pour que la seconde fermentation et l'élevage des vins mousseux se déroulent correctement. Au fil du temps, le nom «cava» qui représentait le lieu où les bouteilles de vin mousseux étaient conservées pendant la phase d'élevage a fini par désigner le vin en question. Les variétés les plus cultivées sont le Macabéo, le Xarello et la Parellada, qui représentent 85 % de la production du «Cava». La présence de ces trois cépages dans des proportions différentes est une constante des vins de base obtenus dans la zone géographique délimitée. La faible densité de plantation comprise entre 1 500 et 3 500 plants par hectare permet d'obtenir une meilleure qualité du vin de base. De plus, la pluviométrie limitée de la zone et la conduite du vignoble, en gobelet ou en treille, permettent une charge modérée des plants productifs, limitant les rendements à 12 000 kg par hectare. En outre, seules les premières fractions du pressurage, avec un rendement maximal de 100 litres de moût par 150 kg de raisin, peuvent être utilisées pour l'élaboration du vin de base. Les autres caractéristiques de la production sont une maturation échelonnée, la vendange séparée des différentes variétés, un titre alcoométrique potentiel du vin de base compris entre 9,5 et 11,5 % vol., une acidité totale supérieure à 5 g/l et des indicateurs analytiques qui garantissent la qualité sanitaire de la récolte. De plus, la relation entre les acides malique et tartrique est proche de l'unité. La seconde fermentation se déroule lentement et l'interaction entre le vin et la levure (autolyse) produit des arômes délicats qui confèrent à ces vins un caractère organoleptique unique.

8.2. *b) Informations détaillées sur la qualité ou les caractéristiques du produit*

Les vins de l'AOP «Cava», après la phase d'élaboration, de seconde fermentation et d'élevage en bouteille atteignent, au contact des lies, un titre alcoométrique compris entre 10,8 et 12,8 % vol. Le «Cava» se caractérise par un pH bas, compris entre 2,8 et 3,4, ce qui permet une bonne évolution du vin dans le temps, les risques d'oxydation nuisible étant réduits. Ce sont des vins à faible teneur en acide gluconique, un indicateur de la qualité sanitaire des raisins.

8.3. *c) Lien de causalité entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit*

Les sols et les conditions climatiques, avec une fin d'été et un automne doux et secs, permettent une évolution correcte, surtout dans les phases précédant la vendange, en favorisant une maturation progressive des différentes variétés autorisées afin d'obtenir des vins de base appropriés pour l'élaboration du «Cava», avec un titre alcoométrique modéré, une acidité élevée, un pH bas et une bonne qualité sanitaire. La richesse du produit en arômes tertiaires et la libération adéquate des bulles sont déterminées par les conditions dans lesquelles la phase d'élaboration se déroule; du tirage au dégorgement, celle-ci est effectuée dans des installations spécialement aménagées pour que la fermentation et l'élevage du vin se déroulent lentement.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

dérogation à l'exigence de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La production de «Cava» est autorisée dans cinq caves situées en dehors de la zone géographique délimitée, parce que ces dernières élaboraient du vin de base et/ou du «Cava» avant l'entrée en vigueur de l'arrêté du 27 février 1986. Cette production a donc été autorisée par les arrêtés ministériels du 14 novembre 1991 et du 9 janvier 1992.

Cadre juridique:

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Le bouchon d'expédition doit porter l'appellation «CAVA» et le numéro de l'embouteilleur.

L'utilisation d'une marque enregistrée auprès du registre espagnol de la propriété intellectuelle ou de l'Office de l'Union européenne pour la propriété intellectuelle est obligatoire.

Pour le Cava «Gran Reserva» et «Paraje Calificado», seuls les termes Brut Nature, Extra Brut et Brut peuvent être utilisés.

L'année de la récolte doit être indiquée pour le Cava «Reserva», «Gran Reserva» et «Paraje Calificado».

L'indication «Guarda» est établie pour les Cavas autres que «Reserva», «Gran Reserva» et «Paraje Calificado».

L'indication «Guarda Superior» est établie pour les Cavas «Reserva», «Gran Reserva» et «Paraje Calificado».

La mention «Producteur intégral» n'est établie que pour les caves qui, en tant que producteurs de vin de base et de «CAVA» en même temps, pressent et produisent 100 % du vin de base à partir de leur production de «CAVA» et produisent 100 % de leurs «CAVAS» au sein de la même propriété (cave), et n'achètent pas de bouteilles en position horizontale («sur lattes», «rima») ou renversée («sur pointe», «punta») auprès d'autres producteurs.

L'utilisation de signes distinctifs de contrôle spécifiques est obligatoire.

L'indication «Paraje Calificado» ne doit pas excéder 4 mm de hauteur, ni dépasser la taille de la marque, et doit figurer à côté du nom de cette zone.

Lien vers le cahier des charges

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