C/2024/6465

30.10.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/6465)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Cava”

PDO-ES-A0735-AM13

Datum obavijesti: 2. kolovoza 2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. IZMJENE OPISA ORGANOLEPTIČKIH SVOJSTAVA VINA CAVA S OZNAKOM „PARAJE CALIFICADO”

Opis

Briše se upućivanje na organoleptički opis „nota minerala s određenog područja” za vino Cava „Paraje Calificado” (jedinstveno područje).

Mijenja se odjeljak 2. točka (d) specifikacije proizvoda i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne pripada nijednoj kategoriji predviđenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlozi

Trenutačni tekst te točke u specifikaciji uključuje upućivanja na mineralnost kao organoleptičko svojstvo. Ne postoji tehnička definicija „minerala” kao arome te se ne može kvantificirati, a odbor za organoleptičko ocjenjivanje mora moći kvalificirati organoleptička svojstva. Zbog toga je bilo potrebno prilagoditi organoleptički opis proizvoda u specifikaciji s pomoću deskriptora koje odbor za organoleptičko ocjenjivanje može ocijeniti i kvantificirati.

2. UKLJUČIVANJE REZERVE ZA OSIGURANJE KVALITETE

Opis

Vinarije koje proizvode osnovno vino sada imaju mogućnost uvođenja „rezerve za osiguranje kvalitete” („provisión de garantía cualitativa”) za osnovno vino. To podrazumijeva prilagodbu količine grožđa i određivanje registriranih vinograda u kojima se proizvodi osnovno vino ako je to odobrio Regulatorni odbor u pravilima za tu godinu berbe. Ta će se rezerva osigurati iz viška prinosa iz vinograda i/ili ekstrakcije, što je razlika prinosa namijenjenog za proizvodnju vina Cava i prinosa namijenjenog za rezervu kako je određeno za svaku berbu.

Izmijenjeni su odjeljak 8. točka (b) podtočke ii. i iii. i odjeljak 9. točka (b) podtočka ii. odlomak 1. te je u specifikaciju proizvoda dodan novi odjeljak 8. točka (b) podtočka v., pri čemu je u skladu s time izmijenjeno numeriranje odjeljaka koji slijede. To ne utječe na jedinstveni dokument.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne pripada nijednoj kategoriji predviđenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Razlozi

Sve je veći utjecaj klimatskih promjena, koje uzrokuju neredovite i neujednačene berbe, na poljoprivrednu proizvodnju i na same proizvode, kao što je vino Cava. Stoga je potrebno poduzeti mjere za ublažavanje i uklanjanje štetnih utjecaja klimatskih promjena na održivost. Riječ je o povećanju dostupnosti grožđa i osnovnog vina kvalitete zajamčene zaštićenom oznakom izvornosti „Cava" kako bi se osiguralo da su uvijek dostupni gospodarskim subjektima.

U skladu s tim, radi promicanja razvoja i održivosti zaštićene oznake izvornosti „Cava" te povezanih gospodarskih subjekata i zemljopisnih područja, Regulatorni odbor odlučio je uspostaviti mehanizam za zaštitu i poboljšanje kvalitete. To bi trebalo poslužiti kao regulatorni instrument i jamstvo da će grožđe i osnovno vino sa standardima kvalitete sa ZOI-jem „Cava" biti stalno dostupni, što je moguće redovitije i ujednačenije. Stoga će taj mehanizam biti alat za održivost gospodarskih subjekata i područja, što je i krajnja svrha zaštićenih oznaka izvornosti.

Temelji se na fleksibilnosti pravila o proizvodnji i prinosima, uzimajući u obzir: uvjete specifične za svaku godinu berbe, dostupnost sirovina te ravnotežu ponude i potražnje za kvalitetnim proizvodom. To uključuje stvaranje pričuvnog osnovnog vina kvalitete zajamčene standardima utvrđenima u specifikaciji. Svrha tog mehanizma mora biti zaštita i jamčenje kvalitete u uvjetima slabije berbe, a time i slabije dostupnosti te omogućavanje poboljšanja kvalitete zamjenom na temelju kvalitativnih kriterija.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Ime**

Cava

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

5. Kvalitetno pjenušavo vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22. – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

Kvalitetno pjenušavo vino

KRATAK OPIS

Cava – bijelo ili rosé vino: čista i svijetla vina koja kontinuirano ispuštaju ugljikov dioksid u obliku malih zrnastih mjehurića. Boja bijelog vina Cava kreće se od blijedožute do slamnatožute boje; boja rosé vina Cava razlikuje se po intenzitetu, uz iznimku rosé vina ljubičaste boje. Cava se odlikuje karakterističnim voćnim, blago kiselim, svježim i uravnoteženim aromama, uz note kvasca koje se osjete u nosu.

Cava „Gran Reserva" – bijelo ili rosé vino: uravnotežena vina, s notama zrelog voća i prženih orašastih plodova, sa složenim i čistim aromama i diskretnim notama koje upućuju na dugotrajan kontakt s vinskim talogom.

Cava „Paraje Calificado" – bijelo ili rosé vino: Složene arome savršeno miješanih svježih i prženih orašastih plodova. Na nepcu se osjeća savršena strukturna uravnoteženost, kremoznost i kiselost.

(*) Kad je riječ o analitičkim parametrima, čije granične vrijednosti nisu navedene u ovom jedinstvenom dokumentu, primjenjivat će se relevantno zakonodavstvo EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 10,8

— Najmanja ukupna kiselost: 5 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 10,83

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 160

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1.

Poseban enološki postupak

Osnovno vino za vino Cava smije se proizvoditi samo od soka iz prvog tiještenja, uz maksimalan prinos od 1 hl mošta/vina za svakih 150 kg grožđa. Ovisno o „zoni", mora se upotrebljavati zdravo grožđe s najmanjim sadržajem prirodnog alkohola od 8,5 % vol. ili 9 % vol. Osnovna vina proizvode se isključivo od soka iz prvog tiještenja, a ne od drugih dijelova grožđa; pri proizvodnji rosé vina, najmanje 25 % grožđa moraju činiti sorte crnog grožđa.

Pri proizvodnji vina Cava „Paraje Calificado":

— najveći prinos pri ekstrakciji iznosi 0,6 hl mošta za svakih 100 kg grožđa

— zabranjeno je sljedeće: umjetno povećavati jačinu prirodnog alkohola mošta i/ili osnovnog vina, dokiseljavati i uklanjati boju.

— najmanji ukupni sadržaj kiselosti osnovnog vina iznosi 5,5 g/l (5 g/l za druga vina Cava).

— najviša pH-vrijednost osnovnog vina mora iznositi 3,3 (3,4 za druga vina Cava).

2.

Postupak uzgoja

Smatra se da se na vinogradarskim parcelama proizvodi grožđe pogodno za proizvodnju vina Cava od treće sezone uzgoja odobrene sorte. Gustoća nasada mora iznositi od 1 500 do 3 500 trsova po hektaru, uz primjenu tradicionalnog račvastog sustava uzgoja ili uzgoja u sustavu stupova i nosača.

Grožđe koje se upotrebljava u proizvodnji vina s oznakom „Reserva", „Gran Reserva" i „Paraje Calificado" mora potjecati iz vinograda koji su stari najmanje 10 godina i koje je nadležno tijelo certificiralo kao ekološke.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Cava

12 000 kg grožđa po hektaru

2.

80 hl po hektaru

3. Cava „Paraje Calificado"

8 000 kg grožđa po hektaru

4.

48 hl po hektaru

5. Cava „Reserva” i „Gran Reserva”

10 000 kg grožđa po hektaru

6.

66,66 hl po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Zemljopisno područje na kojem se može uzgajati grožđe i proizvoditi osnovno vino i vino Cava smješteno je u granicama općina nabrojanih u nastavku, koje su u tekstu navedene prema pokrajinama:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava i 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 i Vilobí del Penedès.

— Girona:

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

— La Rioja:

Alesanco, Azofra, Briones, Casalarreina, Cihuri, Cordovín, Cuzcurrita de Rio Tirón, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela i Villalba de Rioja.

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia i 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 i Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón i Cariñena.

Za to cijelo područje uspostavljene su četiri zone („COMTATS DE BARCELONA", „VALLE DEL EBRO", „VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO" i „REQUENA"); prve dvije zone podijeljene su na „podzone". „Parajes calificados" također se mogu razgraničiti. Sve su manje zemljopisne jedinice.

7. **Sorte vinove loze**

ALARIJE – SUBIRAT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Opis povezanosti**

8.1. *a) Prirodni i ljudski čimbenici*

PRIRODNI ČIMBENICI: Tla su najvećim dijelom vapnenačka, nisu vrlo pješčana i uglavnom imaju osnovu od gline. Najčešće imaju nizak sadržaj organskog materijala i nisu vrlo plodna.

Područje ima općenite značajke uobičajene za Sredozemlje: iznimno duga ljeta s velikim brojem sunčanih sati i visokim temperaturama tijekom proljeća i ljeta, ali i s velikim razlikama u temperaturi koje omogućuju grožđu, uključujući sorte s duljim ciklusima, da dobro dozrije. Osim toga, nema velikih količina padalina te su one loše raspoređene po godišnjim dobima, što znači da tijekom razdoblja rasta biljaka nema mnogo kiše i relativna vlažnost iznimno je niska. Zbog toga dolazi do izraženog nedostatka vode, posebno tijekom faze dozrijevanja. Sredozemna klima na tom području kreće se od blaže klime na obali zbog blizine mora do oštrije kontinentalne klime u unutrašnjosti s hladnim zimama i vrućim ljetima. Prosječna godišnja količina kiše iznosi 500 mm, pri čemu najviše kiše ima u jesen i proljeće. Područje je iznimno vedro te u prosjeku ima oko 2 500 sunčanih sati, što grožđu omogućuje pravilno dozrijevanje.

LJUDSKI ČIMBENICI: u drugoj polovini 19. stoljeća različite vinogradarske obitelji započele su proizvodnju pjenušavih vina u ruralnim predjelima pokrajine Barcelona primjenjujući metodu koja je tada bila poznata kao metoda champenoise u kojoj se druga fermentacija, tijekom koje nastaju mjehurići, odvija u boci. Prve boce vina Cava proizvedene su 1872. u općini Sant Sadurní d'Anoia. Nakon tiraže, boce pjenušavog vina skladištene su u podzemnim spiljama u kojima su razina relativne vlažnosti i temperatura okoline koja je iznosila oko 13/15ºC tijekom cijele godine pridonosile uklanjanju vibracija, koje je potrebno izbjegavati u proizvodnji kvalitetnih pjenušavih vina. To su idealni uvjeti u kojima se može pravilno provesti druga fermentacija i postupak starenja pjenušavih vina. S vremenom je riječ cava, koja je označavala mjesto na kojem se skladište boce pjenušavog vina radi starenja, postala je naziv za samo vino. Sorte grožđa koje se najviše uzgajaju jesu: Macabeo, Xarello i Parellada, koje čine 85 % sorti koje se upotrebljavaju u proizvodnji vina Cava. Te su tri sorte u različitim udjelima uvijek prisutne u osnovnim vinima s razgraničenog zemljopisnog područja. Mala gustoća nasada trsova, od 1 500 do 3 500 biljaka po hektaru, pridonosi poboljšanju kvalitete osnovnog vina. Osim toga, ograničena količina padalina na tom području i račvasti sustav uzgoja ili uzgoj u sustavu stupova i nosača osiguravaju umjerenu količinu produktivnih pupova, čime se najveći prinos po hektaru ograničuje na 12 000 kg. Nadalje, osnovno vino smije se proizvoditi samo od soka iz prvog tiještenja, uz najveći prinos od 100 litara mošta za svakih 150 kg grožđa, uz postupno dozrijevanje koje uključuje odvojenu berbu različitih sorti, s potencijalnom razinom alkohola u osnovnom vinu od 9,5 do 11,5 % vol., ukupnom kiselošću većom od 5 g/l i analitičkim pokazateljima koji osiguravaju zdravstvenu kvalitetu usjeva. Omjer između jabučne i vinske kiseline mora iznositi oko 1:1, a uvjeti proizvodnje koji omogućuju spori razvoj druge fermentacije, kao i međudjelovanje vina i kvasca (autoliza) koje daje nježne arome tim vinima, omogućuju nastanak jedinstvenih organoleptičkih svojstava.

8.2. *b) Detaljne informacije o kvaliteti ili značajkama proizvoda*

Kad završi proces proizvodnje, pri čemu se druga fermentacija i starenje odvijaju u boci u dodiru s talogom, vina Cava s oznakom ZOI imaju sadržaj alkohola od 10,8 do 12,8 % vol. Vino Cava odlikuje se niskom pH-vrijednošću (od 2,8 do 3,4) pa vino s vremenom stari na pravilan način, čime se smanjuje rizik od štetne oksidacije. Riječ je o vinima s niskom razinom glukonske kiseline, što dokazuje da je upotrijebljeno zdravo grožđe.

8.3. *c) Uzročna povezanost zemljopisnog područja i karakteristika proizvoda*

Tla u kombinaciji s relativno blagom i suhom klimom u kasno ljeto i jesen omogućuju ispravan razvoj grožđa, posebno u fazama koje prethode njihovoj berbi, što omogućuje različitim odobrenim sortama dozrijevanje u različitim razdobljima te proizvodnju dobrih osnovnih vina za proizvodnju zdravog vina Cava, umjerene alkoholne jakosti, visoke kiselosti i niske pH-vrijednosti. Obilje tercijarnih aroma i odgovarajuće otpuštanje mjehurića u potpunosti ovise o postupku proizvodnje, od tiraže do otklanjanja kvasca u posebno opremljenim postrojenjima, čime se omogućuju spora druga fermentacija i starenje vina.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

u nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

vino Cava smije se proizvoditi u pet vinarija izvan razgraničenog zemljopisnog područja jer su ti podrumi proizvodili osnovno vino i/ili vino „Cava" prije stupanja na snagu Odluke od 27. veljače 1986. te im je stoga izdano odobrenje ministarskim odlukama od 14. studenog 1991. i 9. siječnja 1992.

Pravni okvir:

u nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

na plutenom čepu navodi se naziv CAVA i broj punionice.

Obvezno je upotrebljavati žig registriran pri španjolskom Registru intelektualnog vlasništva ili Uredu za usklađivanje na unutarnjem tržištu.

Samo se za vina Cava „Gran Reserva" i Cava „Paraje Calificado" smiju upotrebljavati termini „Brut Nature", „Extra Brut" i „Brut".

Za vina Cava „Reserva", „Gran Reserva" i „Paraje Calificado" obvezno se navodi godina berbe.

Oznaka „Guarda" utvrđena je za vina Cava koja nisu „Reserva", „Gran Reserva" ili „Paraje Calificado".

Oznaka „Guarda Superior" utvrđena je za vina Cava „Reserva", „Gran Reserva" i „Paraje Calificado".

Izraz „integralni proizvođač" utvrđuje se samo za vinarije koje, kao proizvođači osnovnog vina i vina Cava, prešaju i proizvode 100 % osnovnog vina koje se upotrebljava u vinu Cava i proizvode 100 % svojih vina Cava u istim prostorima (vinariji) i ne kupuju boce u vodoravnom („*en rima*") ili preokrenutom („*en punta*") položaju od drugih proizvođača.

Obvezno je upotrebljavati određene kontrolne oznake.

Oznaka „Paraje Calificado" ne smije premašivati visinu od 4 mm niti smije biti veća od marke te se pojavljuje uz naziv predmetnog područja.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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