C/2024/6465

2024.10.30.

# A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/6465)

Ezen értesítés közzétételére a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

**„Cava”**

**PDO-ES-A0735-AM13**

**Bejelentési dátum: 2024. augusztus 2.**

## A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

### 1. A „CAVA DE PARAJE CALIFICADO” ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐI LEÍRÁSÁNAK KIIGAZÍTÁSA

Leírás:

A CAVA DE PARAJE CALIFICADO esetében törölték a „származási területre jellemző ásványi anyagok jegyeire” való érzékszervi hivatkozást.

Módosult a termékleírás 2. szakaszának d) pontja és az egységes dokumentum 4. szakasza.

Ez egy standard módosítás, mivel nem sorolható a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

Az e bekezdésben szereplő termékleírás jelenlegi szövege tartalmaz érzékszervi hivatkozásokat az ásványosságra. Az ásványi aromát sem technikailag nem határozták meg, sem nem számszerűsíthető. E tekintetben az érzékszervi jellemzőknek alkalmasnak kell lenniük a kóstolópanelen való minősítésre, ezért a termékleíráson belül a termékek érzékszervi leírását a kóstolóbizottság által értékelhető és számszerűsíthető mutatókhoz kell igazítani.

### 2. MINŐSÉGBIZTOSÍTÁSI TARTALÉK LÉTREHOZÁSA

Leírás:

Amennyiben a Szabályozó Tanács közgyűlése az adott termésévre vonatkozó szabályzatban úgy határoz, az alapborokat előállító pincészetek előtt lehetőség nyílik arra, hogy az alapborból „minőségbiztosítási tartalékot” hozzanak létre a szőlő kilogramm-egyenértékére történő átszámításával és azon bejegyzett szőlőbirtokok azonosításával, amelyekről a szóban forgó bor származik. Ezt a tartalékot a CAVA-nak szánt hozam és az egyes termésévekben megállapított, tartalékképzésre szánt hozam között a szőlőültetvények hozama és/vagy az extrakciós hozam tekintetében mutatkozó különbözetből hozzák létre.

Módosult a termékleírás 8. b) ii. és iii. alpontja, valamint 9. b) ii. 1. pontja, a termékleírás kiegészült egy új 8.b) v. alponttal, továbbá e kiegészítésnek megfelelően módosult a következő szakaszok számozása. Az egységes dokumentum nem változik.

Ez egy standard módosítás, mivel nem sorolható a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sem.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Indokolás:

Tekintettel arra, hogy az éghajlatváltozás hatásai a szabálytalan és változó betakarítások formájában egyre nyilvánvalóbbá válnak a mezőgazdasági termelésben és az abból származó termékek – többek között a CAVA – tekintetében, olyan intézkedéseket kell hozni az éghajlatváltozásnak a fenntarthatóságra gyakorolt káros hatásai enyhítése és megoldása érdekében, amelyek segítenek növelni a CAVA oltalom alatt álló eredetmegjelölés által garantált minőségű szőlő- és alapbortermelést, hogy azok mindig elérhetőek legyenek a piaci szereplők számára.

Ennek megfelelően a CAVA oltalom alatt álló eredetmegjelölés, valamint a kapcsolódó gazdasági szereplők és területek fejlesztésének és fenntarthatóságának előmozdítása érdekében a Szabályozó Tanács úgy határozott, hogy létrehoz egy, a minőség védelmét és javítását célzó mechanizmust, amely szabályozási eszközként biztosítja a CAVA OEM-re jellemző minőségi előírásokkal rendelkező szőlő és alapbor lehető legtartósabb, legrendszeresebb és legkiszámíthatóbb rendelkezésre állását, ezáltal pedig a gazdasági szereplők és a terület szempontjából is a fenntarthatóság eszközévé válik, ami az oltalom alatt álló eredetmegjelölések végső célja.

Ez a mechanizmus a termelés és a terméshozamok rugalmas szabályozásán alapul, figyelembe véve a termésév sajátos feltételeit, a termelési tényezők rendelkezésre állását, valamint a minőségi termékek kínálatának és keresletének egyensúlyát, és olyan alapbor rendelkezésre állását eredményezi, amelynek minőségét a termékleírásban foglalt követelmények garantálják. A mechanizmusnak arra kell szolgálnia, hogy alacsonyabb termés és rendelkezésre állás esetén is megőrizze és garantálja a minőséget, és képes legyen a minőségi kritériumok alapján történő helyettesítéssel javítani a minőséget.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Cava

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

5. Minőségi pezsgő

3.1. *KN-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, szeszezve is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozók kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

Minőségi pezsgő

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Cava – fehér vagy rozé: Tiszta és világos borok, amelyekben apró, gyöngy alakú buborékok formájában folyamatos a szén-dioxid felszabadulása. A fehér Cava színe halványsárga és szalmasárga között változik; a lila színű rozék kivételével a rozé Cava színe változó intenzitású. A Cava jellegzetesen gyümölcsös, enyhén savas, friss és kiegyensúlyozott aromái élesztős felhangok mellett jelennek meg az orrban.

Cava „Gran Reserva” – fehér vagy rozé: Érett gyümölcsös és pörkölt diós felhangokat, komplex és tiszta aromákat és a borseprővel való hosszú érintkezés jegyeit mutató kiegyensúlyozott borok.

Cava „Paraje Calificado” – fehér vagy rozé: A komplex aromákban tökéletes elegyet alkotnak a pörkölt diófélék jegyei. Ízlelésekor tökéletesen strukturált egyensúlyt, krémességet és savasságot mutat.

(*) A vonatkozó uniós jogszabályok érvényesek azon analitikai paraméterekre, amelyek határértékeit nem rögzíti az egységes dokumentum.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,8

— Minimális összes savtartalom: 5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 10,83

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) 160

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1.

Különleges borászati eljárás

A Cava alapborának készítéséhez csak az első préseléskor nyert szőlőlé használható fel, a must/bor maximális hozama 1 hektoliter/150 kg szőlő. „Körzettől" függően csakis a 8,5 vagy 9 térfogatszázalék minimális természetes alkoholtartalmú, egészséges szőlő használható fel. Az alapborok készítéséhez az első kipréselt szőlőlén kívül a szőlő semmilyen egyéb részét nem használják fel; rozéborok előállításakor a felhasznált szőlő legalább 25 %-ának kékszőlőfajtákból kell származnia.

Cava „Paraje Calificado" előállításakor:

— a maximális extrakciós hozam 0,6 hektoliter must/100 kg szőlő,

— a következő műveletek tilosak: a mustok és/vagy az alapbor természetes alkoholtartalmának növelése, savnövelés és színtelenítés.

— az alapbor kötelező minimális összes savtartalma 5,5 g/l (egyéb Cava boroknál 5 g/l),

— az alapbor kötelező maximális pH-értéke 3,3 (egyéb Cava boroknál 3,4).

2.

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeket az engedélyezett fajta harmadik tenyészidőszakától kezdődően tekintik a Cava borok előállítására alkalmas szőlőt termő területnek. Az ültetési sűrűségnek a hektáronkénti 1 500 és 3 500 tőke közötti tartományba kell esnie, hagyományos bakművelés vagy kordonművelés alkalmazandó.

A „Reserva", „Gran Reserva" és „Paraje Calificado" megjelölés feltüntetésére jogosult borok előállításához felhasznált szőlőnek legalább 10 éves, az illetékes hatóság által ökológiainak minősített szőlőültetvényről kell származnia.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Cava

12 000 kg szőlő hektáronként

2.

80 hl hektáronként

3. Cava „Paraje Calificado"

8 000 kg szőlő hektáronként

4.

48 hl hektáronként

5. Cava „Reserva” és „Gran Reserva”

10 000 kg szőlő hektáronként

6.

66,66 hl hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő termesztésének, valamint az alapbor és a Cava előállításának földrajzi területe az alábbi – a szövegben megyék szerinti bontásban felsorolt – települések határain belül található:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava és 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 és Vilobí del Penedès.

— Girona:

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

— La Rioja:

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

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia és 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 és Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón és Cariñena.

Négy „körzetet" alakítottak ki erre az egész területre („COMTATS DE BARCELONA", „VALLE DEL EBRO", „VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO" és „REQUENA"); az első kettő „alkörzetekre" van osztva. Úgynevezett „Parajes calificados"-ok (külön szőlőbirtokok) is körülhatárolhatók. Ezek mindegyike kisebb földrajzi egységnek tekintendő.

7. **Borszőlőfajták**

ALARIJE – SUBIRAT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *a) Természeti és emberi tényezők.*

TERMÉSZETI TÉNYEZŐK: A talajok többnyire meszesek, nem túl homokosak és viszonylag agyagosak. Rendszerint alacsony szervesanyag-tartalmúak és nem túl termékenyek.

A területre a Földközi-tenger környezetének általános sajátosságai jellemzők: tavasztól nyárig a napsütéses órák nagy számával és magas hőmérsékletekkel jellemzett nagyon hosszú nyári évszak komoly hőmérséklet-ingadozásokkal, amelyek biztosítják a szőlő – beleértve a hosszabb ciklusú fajtákat – jó beérését. Emellett a csapadékmennyiség alacsony és az évszakok között egyenlőtlenül oszlik el. Ez azt jelenti, hogy a növekedési időszakban alig van csapadék és nagyon alacsony a relatív páratartalom. Emiatt jelentős a vízhiány, különösen az érési szakasz során. A területre jellemző mediterrán éghajlat átmenetet mutat a part menti (a tenger közelsége miatti) enyhébb éghajlat és a belső szárazföldi területek zordabb, kontinentális éghajlata között; ez utóbbira a hideg tél és a melegebb nyár jellemző. Az éves csapadékmennyiség átlagosan 500 mm, ősszel és tavasszal gyakoribb az esőzés. A terület meglehetősen napsütéses, az évente átlagosan 2 500 napsütéses óra elegendő a szőlő megfelelő beéréséhez.

EMBERI TÉNYEZŐK: A 19. század második felében Barcelona megye vidéki részein különböző bortermelő családok kezdtek pezsgőket készíteni az akkoriban „champagne módszerként” ismert eljárással, amelynél a buborékok előállítására szolgáló második erjesztés a palackban történik. Sant Sadurní d'Anoia településen 1872-ben készültek el a Cava első palackjai. A tirázs után a pezsgős palackokat földalatti barlangokban tárolták, ahol megfelelő volt a relatív páratartalom és a környezeti hőmérséklet is egész évben 13/15 °C körül alakult, így biztosítva a rázkódások elkerülését, amely nagyon fontos szempont a jó minőségű pezsgők előállításánál. Ezek ideális feltételeket jelentenek a pezsgők második erjesztésének és érlelési folyamatának helyes lezajlásához. Idővel a „cava” elnevezés – amely a pezsgős palackok érlelési célú tárolására szolgáló helyekre utalt – magának a bornak a nevévé vált. A legelterjedtebb szőlőfajták a Macabeo, a Xarel•lo és a Parellada, amelyek a Cava előállításához felhasznált fajták 85 %-át teszik ki. Ez a három fajta különböző arányokban mindig megtalálható a körülhatárolt földrajzi területről származó alapborokban. Az alacsony – 1 500 és 3 500 tőke közötti – ültetési sűrűség kedvez az alapbor jobb minőségének. Emellett a terület korlátozott csapadékmennyiségének és a bakművelés vagy kordonművelés alkalmazásának köszönhetően mérsékelt számú termőrügy alakul ki, ez pedig 12 000 kg/hektár értékre korlátozza a maximális hozamot. Továbbá az alapbor készítéséhez csak az első préseléskor nyert szőlőlé használható fel, ezért a must maximális hozama 100 liter/150 kg szőlő; a különböző fajták elkülönített szüretét eredményező lépcsőzetes érés, az alapbor 9,5 és 11,5 térfogatszázalék közötti potenciális alkoholtartalma, az 5 g/l feletti összes savtartalom és az analitikai mutatók pedig egészséges szőlőtermést biztosítanak. Az almasavnak és a borkősavnak megközelítőleg egyforma arányban kell jelen lennie; olyan előállítási feltételekről kell gondoskodni, amelyek biztosítják a második erjesztés lassú lefolyását, valamint a bor és az élesztő közötti kölcsönhatást (autolízis), mivel ennek köszönhetők e borok finom aromái és egyedi érzékszervi jellemzői.

8.2. *b) A termék minőségére vagy jellemzőire vonatkozó részletes információk.*

Az előállítási folyamat lezárultát követően – melynek során a bor a palackban a seprővel érintkezve második erjesztésen és érlelésen esik át – a Cava OEM borok alkoholtartalma 10,8 és 12,8 térfogatszázalék közötti. A Cava esetében 2,8 és 3,4 közötti alacsony pH-értékek jellemzők, így a bor az idő múlásával megfelelően beérik, és emiatt kisebb a káros oxidáció kockázata. Az e borokat jellemző alacsony glükonsav-szint azt mutatja, hogy egészséges szőlő került felhasználásra.

8.3. *c) A földrajzi terület és a termékjellemzők közötti ok-okozati kapcsolat.*

A talajok, illetve a viszonylag enyhe és száraz nyárvégi és őszi éghajlat kombinációja biztosítja a szőlő helyes fejlődését, különösen a szüret előtti szakaszok során, ez pedig lehetővé teszi a különböző engedélyezett fajták eltérő időben történő beérését; ezáltal jó alapborok készíthetők a mérsékelt alkoholtartalmú, nagy savtartalmú és alacsony pH-értékű, egészséges Cava borokhoz. A termék gazdag harmadlagos aromáit és megfelelő buborékképződését teljes mértékben a speciálisan felszerelt üzemekben a tirázstól a degorzsálásig tartó előállítási folyamat határozza meg, lehetővé téve a második erjesztés és az érlelés lassú lezajlását.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A körülhatárolt földrajzi területen kívül öt borászatban végezhető Cava előállítása, mivel e pincék már az 1986. február 27-i rendelet hatálybalépése előtt is foglalkoztak alapbor és/vagy „Cava” előállításával, és így az 1991. november 14-i és az 1992. január 9-i miniszteri rendelet alapján engedélyt kaptak.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A dugón fel kell tüntetni a CAVA elnevezést és a palackozó számát.

Kötelező a spanyol szellemi tulajdoni nyilvántartásban (RPI) vagy a Belső Piaci Harmonizációs Hivatalnál bejegyzett védjegyek használata.

Csak a Cava „Gran Reserva" és a Cava „Paraje Calificado" esetében használható a „Brut Nature", „Extra Brut" és „Brut" kifejezés.

A Cava „Reserva", „Gran Reserva" és „Paraje Calificado" esetében kötelező feltüntetni a szüret évét.

A „Guarda" megjelölés olyan Cava borokra vonatkozik, amelyek nem tartoznak „Reserva", „Gran Reserva" vagy „Paraje Calificado" megjelöléssel ellátott borok körébe.

A „Guarda Superior" megjelölést a „Reserva", „Gran Reserva" és „Paraje Calificado" Cava borokra lehet használni.

Az „Integral producer" kifejezés csak azokra a borászatokra vonatkozik, amelyek alapbort és a Cavát is készítenek, és a Cava előállításához 100 %-ban a saját maguk által préselt és előállított alapbort használják fel, továbbá Cava boraik 100 %-át ugyanazon telephelyen (borászatban) állítják elő, és nem vásárolnak vízszintes („en rima") vagy fordított („en punta") helyzetben lévő palackokat más termelőktől.

Kötelező az egyedi ellenőrzési jegyek használata.

A „Paraje Calificado" felirat nem lehet 4 mm-nél magasabb és a márka méreténél nagyobb, és a szóban forgó terület neve mellett kell szerepeltetni.

**A termékleíráshoz vezető link**

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