C/2024/6465

30.10.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/6465)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1])

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Cava»

PDO-ES-A0735-AM13

Data della comunicazione: 2.8.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. ADEGUAMENTO DELLA DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE PER I VINI «CAVA» DI «PARAJE CALIFICADO»

Descrizione

Viene eliminato il riferimento organolettico a «sottili note minerali, tipiche del *terroir*» per i vini «Cava» di «Paraje calificado» (sito classificato).

Il punto 2.d del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico sono modificati di conseguenza.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 2024/1143 sulle indicazioni geografiche.

Motivazione

Nell'attuale formulazione del disciplinare, questo paragrafo contiene riferimenti organolettici relativi alla mineralità. L'aroma minerale non è tecnicamente definito né quantificabile. Poiché il panel di degustazione deve poter qualificare le caratteristiche organolettiche, la descrizione organolettica dei prodotti figurante nel disciplinare deve essere adattata utilizzando descrittori valutabili e quantificabili dal suddetto panel.

2. ISTITUZIONE DI UNA RISERVA DI GARANZIA QUALITATIVA

Descrizione

Per le cantine che producono vino di base si introduce la possibilità di creare una «riserva di garanzia qualitativa» di vino di base, con conversione in chilogrammi di uva equivalenti e identificazione delle aziende viticole registrate da cui proviene il vino, qualora ciò sia stabilito da una riunione plenaria del Consejo Regulador mediante norme di campagna. Tale riserva sarà alimentata dalla differenza di rese viticole e/o di estrazione tra la resa destinata alla produzione di «Cava» e la resa destinata alla produzione della riserva stabilita per ciascuna campagna.

Le sezioni 8.b.ii), 8.b.iii), 9.b.ii.1) del disciplinare sono modificate e viene aggiunto un nuovo punto 8.b.v); le sezioni successive sono altresì rinumerate di conseguenza. La modifica non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 2024/1143 sulle indicazioni geografiche.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

Motivazione

Data l'incidenza sempre più evidente del cambiamento climatico sulla produzione agricola e sui prodotti da essa derivati, come il «Cava», che si manifesta sotto forma di vendemmie irregolari e imprevedibili, è necessario adottare misure che contribuiscano a mitigare e annullare gli effetti negativi di tale cambiamento sulla sostenibilità, aumentando la disponibilità in ogni momento di uve e vini di base con la qualità garantita dalla denominazione di origine protetta «Cava» per i suoi operatori.

Pertanto, al fine di promuovere lo sviluppo e la sostenibilità della denominazione di origine protetta «Cava», dei suoi operatori e dei suoi paesaggi, il Consejo Regulador ha convenuto di istituire un meccanismo di tutela e miglioramento della qualità, destinato a fungere da strumento normativo e di garanzia della disponibilità di uve e vino di base con gli standard di qualità specifici della DOP «Cava», in modo sostenibile e quanto più possibile regolare e prevedibile, che diventi uno strumento di sostenibilità per gli operatori e il territorio, obiettivo ultimo delle denominazioni di origine protette.

Tale meccanismo si basa sulla regolazione variabile delle produzioni e delle rese, tenendo conto delle condizioni specifiche della campagna, della disponibilità degli elementi di produzione e dell'equilibrio tra l'offerta e la domanda di prodotti di qualità, mediante la costituzione di una riserva di vino di base di qualità garantita dalle norme del disciplinare che deve servire a tutelare e garantire la qualità in situazioni di vendemmia e disponibilità inferiori e consentire di migliorare la qualità per sostituzione sulla base di criteri qualitativi.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Cava

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

5. Vino spumante di qualità

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

Vino spumante di qualità

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

«Cava» bianco o rosato: vini limpidi e brillanti a rilascio continuo di biossido di carbonio sotto forma di un fine cordone di bollicine. Il colore del «Cava» bianco va dal giallo pallido al giallo paglierino, quello del «Cava» rosato ha diverse intensità, tranne quelle violacee. Questi vini sono caratterizzati da aromi fruttati, leggermente acidi, freschi ed equilibrati, con un leggero sentore di lievito nella parte aromatica.

«Cava» «Gran Reserva», bianco o rosato: vini equilibrati, con note di frutta matura e di frutta secca tostata, con aromi schietti e complessi e sfumature tipiche del contatto prolungato con i lieviti.

«Cava» «Paraje Calificado», bianco o rosato: aromi complessi di frutta secca e tostata perfettamente amalgamati. Il passaggio in bocca rivela un equilibrio perfetto in termini di struttura, cremosità e acidità del vino.

Per quanto riguarda i parametri analitici per i quali il presente documento unico non fissa dei limiti, si applica la legislazione dell'UE in materia.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 10,8

— Acidità totale minima 5 grammi/litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 10,83

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 160

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1.

Pratica enologica specifica

Per l'elaborazione del vino di base del «Cava» possono essere utilizzate solo le prime frazioni della torchiatura con una resa massima di 1 ettolitro di mosto/vino per 150 kg di uva. A seconda delle zone, si utilizzano partite di uve sane con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 8,5 o 9 % vol. I vini di base sono vinificati in bianco, mentre i vini rosati sono prodotti con almeno il 25 % di uve rosse.

Per il «Cava» «Paraje Calificado»:

— la resa massima di estrazione è di 0,6 hl di mosto per 100 kg di uva;

— è vietato aumentare artificialmente il titolo alcolometrico naturale dei mosti e/o dei vini base, acidificarli e decolorarli;

— l'acidità totale minima del vino di base è di 5,5 g/l (5 g/l per gli altri «Cava»);

— il pH massimo del vino di base è di 3,3 (3,4 per gli altri «Cava»).

2.

Pratica colturale

La parcella di varietà autorizzata a partire dal terzo ciclo vegetativo è considerata una parcella di vigne che produce uve idonee all'elaborazione di «Cava». La densità di impianto sarà compresa tra 1 500 e 3 500 ceppi per ettaro con un sistema di allevamento tradizionale ad alberello o a spalliera.

Per produrre vini aventi diritto all'indicazione «Reserva», «Gran Reserva» e «Paraje Calificado» l'uva deve provenire da vigneti certificati come biologici dall'autorità competente e con un'età minima di 10 anni.

5.2. *Rese massime*

1. Cava

12 000 kg di uva per ettaro

2.

80 ettolitri per ettaro

3. Cava «Paraje Calificado»

8 000 kg di uva per ettaro

4.

48 ettolitri per ettaro

5. Cava «Reserva» e «Gran Reserva»

10 000 kg di uve per ettaro

6.

66,66 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica di produzione dell'uva, del vino di base e del «Cava» è delimitata dai seguenti comuni, separati nel testo in base alla provincia di appartenenza:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava e Oyón.

— Badajoz:

Almendralejo.

— Barcellona:

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 e Villalba de Rioja.

— LLeida:

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

— Navarra:

Mendavia e 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 e Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Saragozza:

Ainzón e Cariñena.

In tutto questo territorio si definiscono quattro zone («COMTATS DE BARCELONA», «VALLE DEL EBRO», «VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO» e «REQUENA»). Le prime due si suddividono in sottozone; possono essere delimitati anche i «*parajes calificados*» (siti classificati). Tutte sono unità geografiche minori.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *a) Fattori naturali e umani*

FATTORI NATURALI: I terreni sono prevalentemente calcarei, poco sabbiosi e relativamente argillosi. Sono generalmente poveri di materia organica e poco fertili.

Questa zona presenta alcune caratteristiche generali tipiche dell'ambiente mediterraneo: una stagione estiva molto lunga, con un elevato grado di soleggiamento e temperature elevate in primavera e in estate che danno luogo a notevoli variazioni di temperatura permettendo alle varietà, anche quelle a ciclo lungo, di maturare bene. Inoltre le precipitazioni sono rare e mal distribuite tra le stagioni, tanto che durante il periodo di attività vegetativa piove raramente e l'umidità relativa è molto bassa; di conseguenza, il deficit idrico è pronunciato, soprattutto durante la fase di maturazione. La zona gode di un clima mediterraneo di transizione tra la costa, dove è più mite per la vicinanza del mare, e l'entroterra, dove il clima è di tipo continentale, ovvero più rigido, più freddo d'inverno e più caldo d'estate. Le precipitazioni annue sono di circa 500 mm e si concentrano maggiormente in autunno e in primavera. La luce è abbondante, con una media di circa 2 500 ore di sole che favorisce una buona maturazione dell'uva.

FATTORI UMANI: Nella seconda metà del XIX secolo diverse famiglie di viticoltori hanno iniziato a produrre vini spumanti nella zona interna della provincia di Barcellona seguendo il cosiddetto metodo *champenois* in base al quale la seconda fermentazione, che porta alla presa di spuma, avviene in bottiglia. Le prime bottiglie di «Cava» sono state prodotte nel Comune di Sant Sadurní d'Anoia nel 1872. Una volta effettuato il tiraggio, le bottiglie di vino spumante venivano conservate in grotte sotterranee o cave («cavas») con un livello di umidità relativa adeguato e con una temperatura ambiente costante per tutto l'anno intorno ai 13/15 °C, che contribuiscono all'assenza di vibrazioni dannose per la produzione di vini spumanti di qualità. Queste sono le condizioni ideali per il corretto svolgimento della seconda fermentazione e dell'affinamento dei vini spumanti. Nel tempo il nome «cava», che indicava il luogo in cui venivano conservate le bottiglie di vino spumante durante la fase di affinamento, ha finito per designare il vino stesso. Le varietà più coltivate sono Macabeo, Xarello e Parellada, che rappresentano l'85 % della produzione del «Cava». La presenza di questi tre vitigni in proporzioni diverse è una costante dei vini di base ottenuti nella zona geografica delimitata. La bassa densità d'impianto, compresa tra 1 500 e 3 500 ceppi per ettaro, consente di ottenere una migliore qualità del vino di base. Inoltre la scarsa piovosità della zona e l'allevamento del vigneto ad alberello o a spalliera consentono un carico moderato delle gemme produttive, limitando le rese a 12 000 kg per ettaro. Per produrre il vino di base possono essere utilizzate solo le prime frazioni della torchiatura, con una resa massima di 100 litri di mosto per 150 kg di uva. Le altre caratteristiche della produzione sono la scalarità di maturazione, la vendemmia separata delle diverse varietà di uve, un titolo alcolometrico potenziale del vino di base compreso tra 9,5 e 11,5 % vol, un'acidità totale superiore a 5 g/l e indicatori analitici che garantiscono la qualità sanitaria della raccolta. Inoltre, il rapporto tra acido malico e acido tartarico è vicino all'unità; queste condizioni di elaborazione consentono uno sviluppo lento della seconda fermentazione e un'interazione tra il vino e il lievito (autolisi) in grado di produrre aromi delicati che conferiscono a questi vini caratteristiche organolettiche uniche.

8.2. *b) Informazioni dettagliate sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto*

Dopo le fasi di elaborazione, di seconda fermentazione e di affinamento in bottiglia, i vini della DOP «Cava» raggiungono, a contatto con le fecce, un titolo alcolometrico compreso tra 10,8 e 12,8 % vol. Il «Cava» presenta un pH basso, compreso tra 2,8 e 3,4, che garantisce una buona evoluzione del vino nel tempo, riducendo il rischio di dannose ossidazioni. Si tratta di vini a basso contenuto di acido gluconico: un indicatore della qualità sanitaria delle uve.

8.3. *c) Legame causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto*

I terreni e le condizioni climatiche, con un clima mite e secco a fine estate e in autunno, consentono una corretta evoluzione, soprattutto nelle fasi precedenti la vendemmia, favorendo una maturazione graduale delle diverse varietà autorizzate per ottenere vini di base adatti alla produzione del «Cava», con un titolo alcolometrico moderato, un'acidità elevata, un pH basso e una buona qualità sanitaria. La ricchezza del prodotto in aromi terziari e l'adeguato rilascio di bollicine sono determinati dalle condizioni in cui avviene la fase di produzione: dall'imbottigliamento allo sboccamento, si utilizzano impianti appositamente attrezzati per garantire che la seconda fermentazione e l'affinamento del vino avvengano lentamente.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

nel diritto nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga al requisito di produrre nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La produzione di «Cava» è ammessa in cinque cantine situate al di fuori della zona geografica delimitata che producevano vino di base e/o «Cava» prima dell'entrata in vigore del decreto del 27 febbraio 1986. Tale produzione è stata pertanto autorizzata dai decreti ministeriali del 14 novembre 1991 e del 9 gennaio 1992.

Quadro normativo:

nel diritto nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Il tappo di spedizione deve recare la dicitura «Cava» e il numero dell'imbottigliatore.

È obbligatorio l'uso di un marchio registrato nel registro spagnolo della proprietà intellettuale o dell'Ufficio dell'Unione europea per la proprietà intellettuale.

Per il «Cava» «Gran Reserva» e «Paraje Calificado» possono essere utilizzati solo i termini Brut Nature, Extra Brut e Brut.

Per il «Cava» «Reserva», «Gran Reserva» e «Paraje Calificado» è obbligatorio indicare l'anno di raccolta.

Per i «Cava» che non siano «Reserva», «Gran Reserva» e «Paraje Calificado» è introdotta l'indicazione «Guarda».

Per i «Cava» «Reserva», «Gran Reserva» e «Paraje Calificado» è introdotta l'indicazione «Guarda Superior».

È introdotta la dicitura «Elaborador Integral» solo per le cantine che, producendo sia vino di base sia «Cava», torchiano ed elaborano il 100 % del vino di base della loro produzione di «Cava», elaborano il 100 % dei loro «Cava» nella stessa proprietà (cantina) e non acquistano bottiglie in posizione orizzontale («rima») o capovolta («punta») da altri produttori.

È fatto obbligo di utilizzare specifici segni distintivi di controllo.

L'indicazione «Paraje Calificado» («sito classificato») non deve superare i 4 mm di altezza, né superare le dimensioni del marchio, e deve figurare accanto al nome del sito.

Link al disciplinare del prodotto

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