C/2024/6465

2024 10 30

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/6465)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Cava“

PDO-ES-A0735-AM13

Pranešimo data 2024 m. rugpjūčio 2 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. „CAVA“ VYNO „PARAJE CALIFICADO“ JUSLINIŲ SAVYBIŲ APRAŠYMO PAKEITIMAI

Aprašymas

Pašalinta „Cava“ „Paraje Calificado“ (atskiro vynuogyno) juslinio aprašymo nuoroda į „vietovės mineralų kvapus“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos 2 skirsnio d dalis ir 4 skirsnis.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nesusijęs nė su viena iš Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje numatytų geografine nuoroda žymimų produktų kategorijų.

Motyvai

Šios specifikacijos pastraipos dabartinėje formuluotėje yra nuoroda į minerališkumą, kaip juslinę savybę. Minerališkumas, kaip aromatas, nėra techniškai apibrėžtas, ir negali būti kiekybiškai įvertintas. Degustatorių komisijai turi būti įmanoma kokybiškai nustatyti juslines savybes. Dėl šios priežasties buvo būtina iš dalies pakeisti specifikacijos juslinį produktų aprašymą naudojant tokius deskriptorius, kuriuos degustatorių komisija galėtų aprašyti ir kiekybiškai įvertinti.

2. KOKYBĖS UŽTIKRINIMO REZERVO ĮTRAUKIMAS

Aprašymas

Bazinį vyną gaminančios vyno daryklos dabar turi galimybę suformuoti bazinio vyno „kokybės užtikrinimo rezervą“ („provisión de garantía cualitativa“). Tai apima priskirtų vynuogių kilogramų pakeitimą ir registruotų vynuogynų, gaminančių bazinį vyną, kai tokią teisę konkrečių derliaus metų taisyklėse suteikė Reguliavimo taryba, identifikavimą. Šiam rezervui suformuoti bus naudojamas perteklinis derlius iš vynuogynų ir (arba) ekstrahavimas, kurie susidaro iš derliaus, skirto gaminti „Cava“, ir derliaus, skirto suformuoti rezervą, remiantis sprendimu dėl kiekvieno derliaus, skirtumo.

Buvo pakeisti produkto specifikacijos 8 skirsnio b dalies ii ir iii punktai ir 9 skyriaus b dalies ii punkto 1 papunktis ir įtrauktas naujas 8 skirsnio b dalies v punktas atitinkamai pakeičiant tolesnių skirsnių numeravimą. Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nesusijęs nė su viena iš Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje numatytų geografine nuoroda žymimų produktų kategorijų.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Motyvai

Klimato kaitos poveikis, dėl kurio derlius tampa nevienodas ir nepastovus, tapo vis labiau akivaizdus kalbant apie žemės ūkio produktų derlių ir apie produktus, kurie gaminami iš tokio derliaus, pavyzdžiui, vynas „Cava“. Todėl yra būtina imtis priemonių siekiant padėti sušvelninti ir pašalinti klimato kaitos žalingą poveikį tvarumui. Tai reiškia saugoma kilmės vietos nuoroda „Cava“ garantuojamos kokybės vynuogių ir bazinio vyno gamybos padidinimą siekiant užtikrinti tokių produktų nuolatinę prieigą veiklos vykdytojams.

Atitinkamai, siekiant skatinti saugomos kilmės vietos nuorodos „Cava“, susijusių veiklos vykdytojų ir geografinių nuorodų vystymą ir tvarumą, Reguliavimo Taryba nusprendė sukurti kokybės apsaugos ir gerinimo mechanizmą. Jį numatyta taikyti kaip reguliavimo priemonę ir kaip garantiją, kad bus sudaroma nuolatinė prieiga prie SKVN „Cava“ kokybės standartus atitinkančių vynuogių ir ,bazinio vyno. Tokiu būdu šis mechanizmas taps veiklos vykdytojų ir vietovių tvarumo priemone – tai yra galutinis saugomos kilmės vietos nuorodos tikslas.

Šis mechanizmas pagrįstas lanksčiu gamybos ir derliaus taisyklių taikymu, atsižvelgiant į: specifines kiekvienų derliaus metų sąlygas, žaliavų turėjimu, kokybiško produkto pasiūlos ir paklausos pusiausvyra. Jis apima bazinio vyno, kurio kokybė garantuojama specifikacijoje nustatytais standartais, rezervo sukūrimą. Mechanizmo tikslas – apsaugoti it garantuoti kokybę tokiose situacijose, kai derlius ir prieiga prie žaliavų yra sumažėję, ir sudaryti sąlygas pagerinti kokybę naudojant kokybinius kriterijus atitinkančias alternatyvas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Cava“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

5. Rūšinis putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – GĖRIMAI, SPIRITINIAI GĖRIMAI IR ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

Rūšinis putojantis vynas

GLAUSTAS APRAŠYMAS

„Cava“ baltieji arba rožiniai vynai – skaidrūs ir šviesūs vynai, kuriems būdinga tai, kad anglies dioksidas išsiskiria mažais karoliukų formos burbuliukais. „Cava“ baltojo vyno spalva gali būti nuo blyškiai geltonos iki šiaudų geltonumo spalvos; „Cava“ rožinio vyno spalva būna įvairaus ryškumo, išskyrus violetinės spalvos rožinius vynus. „Cava“ vynui būdingi vaisiniai, rūgštoki, gaivūs ir subalansuoti aromatai, o uodžiant juntami mielių kvapai.

„Cava“ baltasis arba rožinis vynas „Gran Reserva“ – subalansuotas vynas, kuriame juntami sunokę vaisiai ir skrudinti riešutai, kompleksiškas ir grynas aromatas, užuodžiami ilgalaikį sąlytį su nuosėdomis menantys kvapai.

„Cava“ baltasis arba rožinis vynas „Paraje Calificado“ – kompleksiško aromato, kuriame tobulai dera šviežių ir skrudintų riešutų kvapas. Gomuriu juntama tobula struktūros, kremingumo ir rūgštingumo pusiausvyra.

(*) Jei šiame bendrajame dokumente analitinių parametrų apribojimai nėra nustatyti, jiems taikomi atitinkami ES teisės aktai.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,8

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 10,83

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 160.

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1.

Specifinis vynininkystės metodas

„Cava“ vynui gaminti skirtą bazinį vyną galima gaminti tik iš pirmo spaudimo sulčių; didžiausias gaunamas misos ir (arba) vyno kiekis iš 150 kg vynuogių – 1 hl. Priklausomai nuo zonos, naudojamos sveikos vynuogės, kurių mažiausias natūralus alkoholio kiekis yra 8,5 proc. tūrio arba 9 proc. tūrio. Baziniai vynai gaminami naudojant tik išspaustas sultis, be kitų vynuogės dalių; gaminant rožinius vynus bent 25 proc. naudojamų vynuogių turi būti raudonųjų vynuogių veislių.

Gaminant „Cava“ vyną „Paraje Calificado“

— didžiausias gaunamas misos kiekis iš 100 kg vynuogių – 0,6 hl;

— draudžiama: dirbtinai didinti misos ir (arba) bazinio vyno natūralią alkoholio koncentraciją, rūgštinti ir keisti spalvą;

— mažiausias bazinio vyno bendrasis rūgštingumas – 5,5 g/l (kitų „Cava“ vynų – 5 g/l);

— mažiausias bazinio vyno bendrasis rūgštingumas – 3,3 g/l (kitų „Cava“ vynų – 3,4 g/l).

2.

Auginimo praktika

Laikoma, kad vynuogynų plotuose „Cava“ vynui gaminti tinkamos vynuogės yra auginamos nuo leidžiamų veislių trečio auginimo sezono. Sodinimo tankumas – nuo 1 500 iki 3 500 vienetų hektare, naudojant tradicinius vynmedžio formavimo būdus, kuriais suteikiama taurės forma arba naudojamos gyvasienės.

Vynuogės, naudojamos gaminant vynus, kuriuos leidžiama pažymėti nuorodomis „Reserva“, „Gran Reserva“ ir „Paraje Calificado“, turi būti gaunamos iš vynuogynų, kuriems yra ne mažiau kaip 10 metų ir kurie yra kompetentingos institucijos sertifikuoti kaip ekologiški.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. „Cava“

12 000 kg vynuogių iš hektaro.

2.

80 hl iš vieno hektaro.

3. „Cava“ „Paraje Calificado“

8 000 kg vynuogių iš hektaro.

4.

48 hl iš vieno hektaro.

5. „Cava“ „Reserva“ ir „Gran Reserva“

10 000 kg vynuogių iš hektaro.

6.

66,66 hl iš vieno hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Geografinė vietovė, kurioje gali būti auginamos vynuogės ir gaminamas bazinis vynas bei „Cava“ vynas, yra toliau pateikiamų savivaldybių teritorijoje; tekste jos išskiriamos pagal provincijas:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava ir 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 ir Vilobí del Penedès.

— Girona:

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

— La Rioja:

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

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia, 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 ir Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón ir Cariñena.

Visai šiai teritorijai buvo nustatytos keturios zonos („COMTATS DE BARCELONA“, „VALLE DEL EBRO“ ir „VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO“ir „REQUENA“); pirmosios dvi yra suskirstytos į pazones; taip pat galima nustatyti „parajes calificados“ zonas. Visos yra mažesni geografiniai vienetai.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-s)**

„ALARIJE - SUBIRAT PARENT“

„CHARDONNAY“

„GARNACHA TINTA“

„MACABEO - VIURA“

„MONASTRELL“

„PARELLADA“

„PINOT NOIR“

„TREPAT“

„XARELLO“

8. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

8.1. *a) Gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai*

GAMTINIAI VEIKSNIAI. Dirvožemiai daugiausia kalkingi, nelabai smėlėti ir gana molingi. Paprastai juose yra mažai organinių medžiagų ir jie nėra labai derlingi.

Ši vietovė pasižymi Vidužemio jūros regiono aplinkai būdingomis bendrosiomis savybėmis: tai labai ilgas ir saulėtas vasaros sezonas, kuriam būdinga aukšta temperatūra pavasarį ir vasarą; taip pat dideli temperatūros svyravimai, dėl kurių gerai sunoksta vynuogės, įskaitant veisles, kurių nokimo ciklai ilgesni. Be to, vietovei būdingas nedidelis kritulių kiekis ir jis netolygiai pasiskirstęs per sezonus – tai reiškia, kad augalų augimo laikotarpiu lyja mažai, o santykinis drėgnumas taip pat labai mažas. Dėl to aiškiai juntamas vandens stygius, ypač nokimo laikotarpiu. Vidužemio jūros regiono klimatas vietovėje permainingas: dėl netoliese esančios jūros klimatas pakrantėse yra švelnesnis, o žemyninėje dalyje būdingas atšiauresnis žemyninis klimatas – žiemos šaltos, o vasaros karštos. Metinis kritulių kiekis vidutiniškai siekia 500 mm, lyja dažniau rudenį ir pavasarį. Vietovėje labai saulėta, saulė šviečia vidutiniškai apie 2 500 val. – tiek pakanka, kad vynuogės gerai sunoktų.

ŽMOGIŠKIEJI VEIKSNIAI. XIX a. antroje pusėje Barselonos provincijos kaimuose įvairios vyndarių šeimos pradėjo gaminti putojančius vynus, naudodamos metodą, tuo metu vadintą šampano metodu, kai antrinė fermentacija, kurios metu susidaro burbuliukai, vyksta butelyje. 1872 m. Sant Sadurni d'Anojos savivaldybėje pagaminti pirmieji „Cava“ vyno buteliai. Po išpilstymo į butelius putojančio vyno buteliai buvo laikomi požeminiuose urvuose, kuriuose pakankamas santykinis drėgnumo lygis, o aplinkos temperatūra ištisus metus siekia 13–15 °C, – tai padeda panaikinti vibracijas, kurios yra vengtinos gaminant kokybiškus putojančius vynus. Tokios sąlygos puikiai tinka tam, kad teisingai vyktų antrinė fermentacija ir putojančių vynų brandinimo procesas. Ilgainiui pavadinimas „Cava“, kuriuo buvo įvardijamos vietos, kuriose buvo laikomi ir brandinami putojantys vynai, tapo paties vyno pavadinimu. Daugiausia auginamos šių veislių vynuogės: „Macabeo“, „Xarello“ ir „Parellada“, sudarančios 85 proc. „Cava“ vynui gaminti naudojamų vynuogių veislių. Šios trys veislės visada naudojamos skirtingomis proporcijomis nustatytoje geografinėje vietovėje gaminant bazinius vynus. Mažas vynmedžių tankumas (1 500–3 500 vynmedžių hektare) padeda pagerinti bazinio vyno kokybę. Be kita ko, dėl nedidelio vietovėje iškrentančių kritulių kiekio ir vynmedžio formavimo būdų, kuriais suteikiama taurės forma arba naudojamos gyvasienės, išauga nedaug vaisingų pumpurų, todėl didžiausias derlingumas iš hektaro yra tik 12 000 kg. Be to, „Cava“ vynui gaminti skirtą bazinį vyną galima gaminti tik iš pirmo spaudimo sulčių; didžiausias gaunamas misos ir (arba) vyno kiekis iš 150 kg vynuogių – 100 l, nokimas vyksta etapais, todėl skirtingų vynuogių veislių derlius nuimamas skirtingu metu; bazinio vyno alkoholio kiekis gali būti 9,5–11,5 proc. tūrio, bendrasis rūgštingumas – >5 g/l, taip pat laikomasi analitinių rodiklių, kuriais užtikrinama vynuogių sveikata. Taip pat būtina, kad obuolių rūgšties ir vyno rūgšties santykis būtų maždaug vienodas; be to, būtinos gamybos sąlygos, kuriomis antrinė fermentacija vyktų lėtai, ir vyno bei mielių sąveika (autolizė), dėl kurios šie vynai įgauna subtilų aromatą ir išskirtines juslines savybes.

8.2. *b) Išsami informacija apie produkto kokybę arba savybes*

Pasibaigus gamybos procesui, taikant antrinę fermentaciją ir brandinant buteliuose kartu su nuosėdomis, SKVN „Cava“ žymimų vynų alkoholio kiekis yra 10,8–12,8 proc. tūrio. „Cava“ vynas pasižymi mažu pH lygiu (2,8–3,4), tad vynas ilgainiui tinkamai subrandinamas ir sumažėja žalingos oksidacijos grėsmė. Tokie vynai turi nedidelį gliukono rūgšties kiekį, o tai rodo, kad buvo naudojamos sveikos vynuogės.

8.3. *c) Priežastinis geografinės vietovės ir produkto savybių ryšys*

Dirvožemis ir klimatas vasaros pabaigoje ir rudenį, kuris yra palyginti švelnus ir sausas, sudaro sąlygas vynuogėms tinkamai augti, ypač prieš jų derliaus nuėmimą esančiais etapais, dėl to įvairios leidžiamos vynuogių veislės sunoksta skirtingu metu; taip pagaminami geri baziniai vynai, skirti „Cava“ vynui, pasižyminčiam nedidele alkoholio koncentracija, dideliu rūgštingumu ir žemu pH, gaminti. Sodrius tretinius produkto aromatus ir tinkamai kylančius burbuliukus lemia vien tik gamybos procesas nuo išpilstymo į butelius iki nupylimo specialiai įrengtuose įrenginiuose, kurie sudaro sąlygas lėtai antrinei fermentacijai ir vyno brandinimui.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas:

nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas

„Cava“ vyną galima gaminti penkiose vyno daryklose, esančiose už nustatytos geografinės vietovės ribų, nes bazinis vynas ir (arba) „Cava“ vynas šiose daryklose buvo gaminami prieš įsigaliojant 1986 m. vasario 27 d. įsakymui, todėl jiems suteikti leidimai 1991 m. lapkričio 14 d. ir 1992 m. sausio 9 d. ministro įsakymais.

Teisinis pagrindas:

nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Ant kamščio turi būti pateikiamas pavadinimas „CAVA“ ir išpilstytojo numeris.

Privaloma naudoti prekių ženklą, užregistruotą Ispanijos intelektinės nuosavybės registre (RPI) arba Vidaus rinkos derinimo tarnyboje.

Tik ant „Cava“ vyno „Gran Reserva“ ir „Cava“ vyno „Paraje Calificado“ butelių gali būti nurodomi terminai „Brut Nature“, „Extra Brut“ ir „Brut“.

Ant „Cava“vyno „Reserva“, „Gran Reserva“ ir „Paraje Calificado“ butelių privaloma nurodyti derliaus metus.

Nuoroda „Guarda“ nustatyta „Cava“ vynams, kurie nėra „Reserva“, „Gran Reserva“ ar „Paraje Calificado“.

Nuoroda „Guarda Superior“ nustatoma „Cava“ vynams „Reserva“, „Gran Reserva“ ir „Paraje Calificado“.

Sąvoka „integruotas gamintojas“ taikoma tik vyno darykloms, kurios, tiek kaip bazinio vyno, tiek „Cava“ vyno gamintojos, spaudžia ir gamina 100 proc. bazinio vyno, naudojamo „Cava“ vynui gaminti, ir gamina 100 proc. savo „Cava“ vynų tose pačiose patalpose (vyno darykloje) ir neperka horizontaliai (*en rima*) arba apvertus (en punta) laikomų butelių iš kitų gamintojų.

Privaloma naudoti specifines kontrolės žymas.

Nuorodos „Paraje Calificado“ aukštis turi būti ne didesnis kaip 4 mm, taip pat jis neturi būti didesnis už prekės ženklo pavadinimą ir turi būti nurodomas kartu su atitinkamos vietovės pavadinimu.

Produkto specifikacijos nuoroda

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