C/2024/6465

30.10.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/6465)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Cava”

PDO-ES-A0735-AM13

Paziņojuma datums: 2024. gada 2. augusts

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Izmaiņas “cava” dzirkstošā vīna paraje calificado organoleptisko īpašību aprakstā**

Apraksts

Attiecībā uz dzirkstošo vīnu “Cava” *Paraje Calificado* (viena vīna darītava/viens īpašums) organoleptiskajā aprakstā ir svītrota atsauce uz “apgabala vietējo minerālu smaržas niansēm”.

Ir grozīts produkta specifikācijas 2. punkta d) apakšpunkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietilpst nevienā no kategorijām, kas paredzētas Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Šā specifikācijas punkta pašreizējais formulējums ietver atsauci uz mineralitāti kā organoleptisku īpašību. “Minerāls” nav tehniski definēts kā aromāts, un tas nav kvantitatīvi nosakāms. Degustētāju žūrijai jābūt iespējai noteikt organoleptiskās īpašības. Šā iemesla dēļ produktu organoleptiskais apraksts specifikācijā bija jāpielāgo, izmantojot raksturlielumus, kurus degustācijas komiteja var novērtēt un kvantitatīvi noteikt.

2. **Kvalitātes nodrošināšanas rezerves iekļaušana**

Apraksts

Vīna darītavas, kas ražo bāzes vīnu, tagad var izveidot bāzes vīna “kvalitātes nodrošināšanas rezervi” (*provisión de garantía cualitativa*). Tas ietver noteiktā vīnogu daudzuma (kilogramos) pielāgošanu un to reģistrēto vīndārzu identifikāciju, kuros ražo bāzes vīnu, ja Regulatīvā padome to ir atļāvusi ražas novākšanas gada noteikumos. Šo rezervi veido vīndārzu ražas un/vai vīna iznākuma pārsniegums, kas atspoguļo starpību starp “Cava” ražošanai paredzēto ražu un rezervei paredzēto ražu, kā noteikts katrai ražas novākšanai.

Ir grozīts produkta specifikācijas 8. punkta b) apakšpunkta ii) un iii) punkts un 9. punkta b) apakšpunkta ii) punkta 1. apakšpunkts un ir pievienots jauns 8. punkta b) apakšpunkta v) punkts, kā arī attiecīgi grozīta turpmāko punktu numerācija. Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietilpst nevienā no kategorijām, kas paredzētas Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Pamatojums

Arvien pamanāmāka kļūst klimata pārmaiņu ietekme – kas izpaužas kā neregulāra un nepastāvīga raža – uz lauksaimniecības ražas apjomu un no šīs ražas iegūtajiem produktiem, piemēram, "Cava". Tāpēc ir jāveic pasākumi, kas palīdz mazināt un novērst klimata pārmaiņu kaitīgo ietekmi uz ilgtspēju. Tas nozīmē palielināt vīnogu un ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Cava" garantētās kvalitātes bāzes vīna ražošanu, lai nodrošinātu, ka uzņēmējiem tie vienmēr ir pieejami.

Tādēļ, lai veicinātu aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Cava", kā arī ar to saistīto uzņēmēju un ģeogrāfisko apgabalu attīstību un ilgtspēju, Regulatīvā padome ir nolēmusi izveidot mehānismu kvalitātes aizsardzībai un uzlabošanai. Tas ir paredzēts kā regulatīvs instruments un garantija, ka vīnogas un bāzes vīns, kas atbilst ACVN "Cava" kvalitātes standartiem, būs vienmēr – cik iespējams prognozējami un pastāvīgi – pieejami. Tādējādi šis mehānisms būs instruments uzņēmēju un teritoriju ilgtspējas nodrošināšanai, kas ir aizsargāto cilmes vietas nosaukumu galvenais mērķis.

Šā mehānisma pamatā ir elastīgi ražošanas un ražas noteikumi, kuros ņemti vērā: katra ražas novākšanas gada īpašie apstākļi, izejvielu pieejamība un kvalitatīva produkta piedāvājuma un pieprasījuma līdzsvars. Tas ietver tādas kvalitātes bāzes vīna rezerves izveidi, ko garantē specifikācijā noteiktie standarti. Mehānisma mērķis ir aizsargāt un garantēt kvalitāti samazinātas ražas un pieejamības situācijās, kā arī ļaut uzlabot kvalitāti, veicot aizstāšanu, kas balstīta uz kvalitatīviem kritērijiem.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Cava

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

"Cava" – dzirkstošie baltvīni vai sārtvīni: tīri un dzidri vīni, kuriem raksturīga oglekļa dioksīda nepārtraukta izdalīšanās nelielu, kreļļu virtenes formas burbuļu veidā. "Cava" dzirkstošā baltvīna krāsa ir no gaiši dzeltenas līdz salmu dzeltenai; "Cava" dzirkstošā sārtvīna krāsa ir dažādas intensitātes rozā, izņemot violetas krāsas dzirkstošos sārtvīnus. "Cava" dzirkstošajiem vīniem raksturīgs augļu, skābens, svaigs un sabalansēts aromāts ar vieglu rauga smaržas noti.

"Cava" *Gran Reserva* dzirkstošie vīni – dzirkstošie baltvīni vai sārtvīni: sabalansēti vīni ar nogatavojušos augļu un grauzdētu riekstu aromāta niansēm, ar kompleksu un tīru aromātu un notīm, kas jūtamas pēc ilgstošas saskarsmes ar vīna nogulsnēm.

"Cava" *Paraje Calificado* dzirkstošie vīni – dzirkstošie baltvīni vai sārtvīni: aromātu buķete ar izcili saplūdušām svaigu un grauzdētu riekstu smaržas niansēm. Garšā jūtams izcils struktūras, krēmīguma un skābuma balanss.

(*) Attiecīgie ES tiesību akti tiks piemēroti attiecībā uz analītiskajiem parametriem, kuru robežvērtības šajā vienotajā dokumentā nav norādītas.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): –

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,8

— Minimālais kopējais skābums: izteikts ar vīnskābi – 5 g/l

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalenti uz litru): 10,83

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligrami uz litru): 160

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1.

Īpašā vīndarības metode

"Cava" bāzes vīnu var ražot tikai no pirmā spieduma sulas ar maksimālo ražas iznākumu 1 hektolitrs vīnogu misas/vīna no 150 kg vīnogu. Atkarībā no "zonas" izmanto augstvērtīgas vīnogas, kuru minimālais dabiskais spirta saturs ir 8,5 vai 9 tilp. %. Bāzes vīnus ražo, izmantojot tikai pirmā spieduma sulu, citas vīnogu daļas neizmanto; ražojot dzirkstošo sārtvīnu, vismaz 25 % izmantoto vīnogu ir jābūt sarkanogu šķirņu vīnogām.

Ražojot dzirkstošo vīnu "Cava" *Paraje Calificado*:

— maksimālais ražas iznākums ir 0,6 hl vīnogu misas no 100 kg vīnogu,

— ir aizliegtas šādas darbības: mākslīgi palielināt vīnogu misas un/vai bāzes vīnu dabisko spirta saturu un skābumu, kā arī mainīt krāsu,

— bāzes vīna minimālais kopējais skābums ir 5,5 g/l (citiem "Cava" vīniem – 5 g/l),

— bāzes vīna maksimālais pH ir 3,3 (citiem "Cava" vīniem – 3,4).

2.

Audzēšanas metode

Uzskata, ka vīndārzu zemesgabali, kuros audzē vīnogas, ir piemēroti "Cava" dzirkstošo vīnu ražošanai, sākot no vīna ražošanai atļautās šķirnes trešā augšanas gada. Stādījumu biezība ir 1 500–3 500 vīnogulāju uz hektāru, izmantojot tradicionālo vīnogulāju audzēšanas sistēmu, proti, audzējot tos kausveida formā vai izmantojot špaleras.

Vīnogām, kuras tiek izmantotas tādu vīnu ražošanai, kuriem ir atļautas norādes *Reserva*, *Gran Reserva* un *Paraje Calificado*, ir jābūt no vīndārziem, kuri ir vismaz 10 gadus veci un kurus kompetentā iestāde ir atzinusi par bioloģiskiem.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Cava"

12 000 kg vīnogu no hektāra

2.

80 hl no hektāra

3. "Cava" *Paraje Calificado*

8 000 kg vīnogu no hektāra

4.

48 hl no hektāra

5. "Cava" *Reserva* un *Gran Reserva*

10 000 kg vīnogu no hektāra

6.

66,66 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā audzē vīnogas un ražo bāzes vīnu un "Cava" dzirkstošo vīnu, atrodas turpmāk minēto pašvaldību robežās – tekstā tās norādītas atbilstoši provincei, kurā tās ietilpst.

— Alava [*Álava*]:

Laguardia, Moreda de Álava un *Oyón*,

— Badahosa [*Badajoz*]:

Almendralejo,

— Barselona [*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 un *Vilobí del Penedès*,

— Žirona [*Girona*]:

Blanes, Capmany, Masarac, Mollet de Perelada un *Perelada*,

— Larjoha [*La Rioja*]:

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

— Ļeida [*Lleida*]:

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

— Navarra:

Mendavia un *Viana*,

— Taragona [*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 un *Vimbodí*,

— Valensija [*Valencia*]:

Requena,

— Saragosa [*Zaragoza*]:

Ainzón un *Cariñena*.

Visā šajā apgabalā ir izveidotas četras zonas ("COMTATS DE BARCELONA", "VALLE DEL EBRO", "VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO" un "REQUENA"); pirmās divas ir iedalītas apakšzonās; var noteikt arī "parajes calificados" robežas. Visas minētās ir mazākas ģeogrāfiskās vienības.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"ALARIJE" – "SUBIRAT PARENT"

"CHARDONNAY"

"GARNACHA TINTA"

"MACABEO" – "VIURA"

"MONASTRELL"

"PARELLADA"

"PINOT NOIR"

"TREPAT"

"XARELLO"

8. **Saiknes apraksts**

8.1. *a) Dabas faktori un cilvēkfaktori*

DABAS FAKTORI: augsnes pārsvarā ir ne sevišķi smilšainas, salīdzinoši mālainas kaļķakmens augsnes. Tajās ir zems organisko vielu saturs, un tās nav sevišķi auglīgas.

Apgabala vispārējās iezīmes atbilst tipiskai Vidusjūras videi: ļoti gara vasaras sezona ar saules gaismu daudzu stundu garumā un augstu temperatūru pavasarī un vasarā, arī izteiktas temperatūras svārstības, kas ļauj vīnogām, t. sk. šķirnēm ar garāku nogatavošanās ciklu, pienācīgi nogatavoties. Turklāt nokrišņu daudzums ir neliels un nav proporcionāli izkliedēts pa gadalaikiem; tas nozīmē, ka augu augšanas periodā nokrišņu ir maz un relatīvais mitrums ir ļoti zems. Tādējādi ir izteikts ūdens trūkums, jo īpaši nogatavošanās posmā. Apgabalā valda Vidusjūras reģiona pārejas klimats – no maigāka klimata piekrastē jūras tuvuma dēļ līdz skarbākam klimatam iekšzemē, kas ziemā ir auksts, bet vasarā – karstāks. Gada nokrišņu daudzums ir vidēji 500 mm, rudenī un pavasarī nokrišņi vērojami biežāk. Apgabalā ir ļoti gaišs – saules gaisma ir vidēji 2 500 stundu, un tas ir pietiekami, lai vīnogas pienācīgi nogatavotos.

CILVĒKFAKTORI: 19. gadsimta otrajā pusē vairākas vīna ražotāju ģimenes Barselonas provinces laukos sāka ražot dzirkstošos vīnus, izmantojot toreiz tā dēvēto Šampaņas metodi, saskaņā ar kuru otrējā raudzēšana, kas rada burbuļus, notiek pudelē. 1872. gadā *Sant Sadurní d'Anoia* pašvaldības teritorijā tika saražotas pirmās "Cava" dzirkstošā vīna pudeles. Pēc iepildīšanas pudelēs pirms otrējās raudzēšanas dzirkstošā vīna pudeles glabāja pazemes alās, kurās bija pietiekams relatīvais mitruma līmenis un apkārtējās vides temperatūra visu gadu bija aptuveni 13/15 °C, kas palīdz samazināt svārstības, no kurām jāizvairās, ražojot labas kvalitātes dzirkstošos vīnus. Tie ir ideāli apstākļi tam, lai dzirkstošo vīnu otrējā raudzēšana un izturēšanas process norisinātos pareizi. Laika gaitā vārds "cava", kas apzīmē vietas, kur dzirkstošā vīna pudeles tika uzglabātas izturēšanas nolūkā, kļuva par paša vīna nosaukumu. Visvairāk audzētās vīnogu šķirnes ir "Macabeo", "Xarello" un "Parellada", kas veido 85 % no vīnogu šķirnēm, kuras izmanto "Cava" dzirkstošā vīna ražošanā. Trīs minētās vīnogu šķirnes dažādās proporcijās vienmēr tiek izmantotas bāzes vīnos, kurus ražo noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tas, ka vīnogulāji nav stādīti blīvi, proti, 1 500–3 500 augu uz hektāru, veicina labāku bāzes vīna kvalitāti. Turklāt nelielais nokrišņu daudzums apgabalā un vīnogulāju audzēšanas sistēmas, atbilstoši kurām tos audzē kausveida formā vai izmantojot špaleras, nodrošina samērīgu ražīgo pumpuru daudzumu, kas ierobežo maksimālo ražas iznākumu no hektāra līdz 12 000 kg. Turklāt "Cava" bāzes vīnu var ražot tikai no pirmā spieduma sulas (ar maksimālo ražas iznākumu 100 litri vīnogu misas no 150 kg vīnogu), un nodrošinot vīnogu pakāpenisku nogatavošanos, kas ietver dažādu šķirņu vīnogu atsevišķu novākšanu, ar bāzes vīna potenciālo spirta saturu 9,5–11,5 tilp. %, kopējo skābumu >5 g/l un analītiskajiem rādītājiem, kas garantē ražas sanitāro kvalitāti. Jānodrošina arī tas, ka attiecība starp ābolskābi un vīnskābi ir aptuveni viens pret vienu un ražošanas apstākļi ir tādi, lai otrējā raudzēšana varētu norisināties lēni un notiktu vīna un rauga mijiedarbība (autolīze), kas piešķir minētajiem vīniem izsmalcinātu aromātu un unikālas organoleptiskās īpašības.

8.2. *b) Detalizēta informācija par produkta kvalitāti vai īpašībām*

Ar ACVN "Cava" apzīmēto dzirkstošo vīnu spirta koncentrācija ir 10,8–12,8 tilp. %, ja tie ir pareizi ražoti, izmantojot otrējo raudzēšanu un izturēšanu pudelē, saskarsmē ar nogulsnēm. "Cava" dzirkstošajiem vīniem ir raksturīgs zems pH, proti, 2,8–3,4, kas nodrošina, ka vīns laika gaitā pareizi nogatavinās, un mazina kaitīgas oksidācijas risku. Šiem vīniem ir zems glikonskābes līmenis, un tas nozīmē, ka ir izmantotas augstvērtīgas vīnogas.

8.3. *c) Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta īpašībām*

Augsne un klimats, kas vasaras beigās un rudenī ir salīdzinoši maigs un sauss, nodrošina to, ka vīnogas var nogatavoties pareizi, jo īpaši posmā pirms to novākšanas, un tas sekmē dažādo vīna ražošanai atļauto šķirņu nogatavošanos dažādos laikos, tādējādi sniedzot iespēju iegūt augstvērtīga "Cava" dzirkstošā vīna ražošanai paredzētus labus bāzes vīnus ar samērīgu spirta saturu, augstu skābumu un zemu pH. Produkta bagātīgais, terciārais aromāts un spēcīgā burbuļu izdalīšanās pilnībā ir atkarīga no ražošanas procesa, sākot no pildīšanas pudelēs pirms otrējās raudzēšanas līdz atdalīšanai no rauga nogulsnēm ar sasaldēšanas metodi īpaši aprīkotās iekārtās, kas nodrošina lēnu otrējo raudzēšanu un izturēšanu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

"Cava" dzirkstošo vīnu var ražot piecās vīna ražotnēs, kas atrodas ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala, jo tajās bāzes vīns un/vai "Cava" dzirkstošais vīns tika ražots jau pirms 1986. gada 27. februāra Rīkojuma stāšanās spēkā, tāpēc tām ir piešķirta atļauja ar ministra 1991. gada 14. novembra un 1992. gada 9. janvāra rīkojumiem.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

uz korķa ir nosaukums "Cava" un pudeļu pildītāja numurs.

Obligāti ir jāizmanto Spānijas Intelektuālā īpašuma reģistrā (*RPI*) vai Iekšējā tirgus saskaņošanas birojā reģistrēta preču zīme.

Tikai dzirkstošajiem vīniem "Cava" *Gran Reserva* un "Cava" *Paraje Calificado* ir atļauts izmantot apzīmējumus "Brut Nature", "Extra Brut" un "Brut".

Dzirkstošajiem vīniem "Cava" *Reserva, Gran Reserva* un *Paraje Calificado* obligāti norāda ražas gadu.

Dzirkstošajiem vīniem "Cava", kas nav *Reserva, Gran Reserva* un *Paraje Calificado*, izmanto norādi "Guarda".

Dzirkstošajiem vīniem "Cava" *Reserva, Gran Reserva* un *Paraje Calificado* izmanto norādi "Guarda Superior".

Apzīmējums "visaptverošs ražotājs" tiek noteikts tikai tām vīna darītavām, kuras kā gan bāzes vīna, gan "Cava" ražotājas izspiež un saražo 100 % bāzes vīna, kas tiek izmantots to "Cava" dzirkstošajā vīnā, un saražo 100 % savu "Cava" dzirkstošo vīnu tajās pašās telpās (vīna darītavā), kā arī no citiem ražotājiem neiegādājas pudeles horizontālā (*en rima*) vai apgrieztā (*en punta*) stāvoklī.

Obligāti ir jāizmanto īpašas kontroles zīmes.

Norādes *Paraje Calificado* augstums nedrīkst pārsniegt 4 mm vai zīmola nosaukuma izmēru, un tā ir jāizvieto blakus konkrētā apgabala nosaukumam.

Saite uz produkta specifikāciju

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