C/2024/6465

30.10.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/6465)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

"Cava"

PDO-ES-A0735-AM13

Datum van mededeling: 2 augustus 2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. WIJZIGINGEN IN DE BESCHRIJVING VAN DE ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN VAN CAVA "PARAJE CALIFICADO"

Beschrijving

Bij Cava "Paraje Calificado" zijn in de organoleptische beschrijving de woorden "minerale toetsen die eigen zijn aan het wijnbouwgebied" geschrapt.

Punt 2, d), van het productdossier en punt 4 van het enig document zijn gewijzigd.

Het gaat om een standaardwijziging omdat deze niet onder een van de categorieën van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 inzake geografische aanduidingen valt.

Reden(en)

In het productdossier werd mineraliteit als organoleptische eigenschap genoemd. Er bestaat geen technische definitie van "mineraal" als aroma en het is niet kwantificeerbaar. Organoleptische kenmerken moeten in het proefpanel kwalificeerbaar zijn. Daarom was een aanpassing nodig van de organoleptische beschrijving van de producten in het productdossier op basis van descriptoren die door het proefcomité kunnen worden beoordeeld en gekwantificeerd.

2. OPNAME VAN EEN KWALITEITSBORGINGSRESERVE

Beschrijving

De wijnmakerijen die de basiswijn maken, beschikken voortaan over de mogelijkheid om een "kwaliteitsborgingsreserve" van basiswijn aan te leggen, waarbij de regelgevende raad (*Consejo Regulador*) in de voorschriften voor het oogstjaar bepaalt hoeveel kg druiven in welke basiswijn producerende bedrijven mag worden toegerekend aan deze reserve. Deze reserve wordt vervolgens gevoed met het verschil tussen de oogst- en/of wijnopbrengst en de voor de Cava-productie bestemde oogst-/wijnopbrengst, dat naar de reserve gaat overeenkomstig hetgeen wordt bepaald voor elk oogstjaar.

Deel 8, punt b), ii) en iii), en deel 9, punt b), ii), 1), zijn gewijzigd en er is een nieuw deel 8, punt b), v), aan het productdossier toegevoegd, waarbij de nummering van de daaropvolgende punten dienovereenkomstig is gewijzigd. De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat deze niet onder een van de categorieën van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 inzake geografische aanduidingen valt.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Reden(en)

Gezien de steeds duidelijkere gevolgen van de klimaatverandering voor de landbouw (wisselvallige oogsten) en daarmee voor landbouwproducten als Cava zijn maatregelen nodig om de schadelijke gevolgen van de klimaatverandering op duurzaamheidsgebied af te zwakken en af te wenden met een verhoging van de productie van druiven en basiswijn van de kwaliteit die de beschermde oorsprongsbenaming "Cava" biedt, zodat gewaarborgd is dat ze steeds voorhanden zijn voor de marktdeelnemers.

Daarom heeft de regelgevende raad in het belang van de beschermde oorsprongsbenaming "Cava", de marktdeelnemers en het geografisch gebied besloten een duurzaamheidsmechanisme op te zetten dat de kwaliteit moet beschermen en verbeteren. Dit mechanisme is bedoeld als regelgevingsinstrument en moet garanderen dat druiven en basiswijn met de kwaliteit van de BOB "Cava" constant en zo voorspelbaar en consistent mogelijk beschikbaar zijn. Daarmee wordt het mechanisme een instrument van duurzaamheid voor de marktdeelnemers en het gebied, wat het uiteindelijke doel van de beschermde oorsprongsbenamingen is.

Dit mechanisme berust op flexibiliteit in de regels voor de productie en opbrengsten, waarbij rekening wordt gehouden met de omstandigheden van elk afzonderlijk oogstjaar, de beschikbaarheid van de grondstoffen en het evenwicht tussen de vraag naar en het aanbod van een kwaliteitsproduct. Daarvoor moet een basiswijnreserve worden aangelegd die voldoet aan de kwaliteitsnormen van het productdossier, zodat de kwaliteit bij een tegenvallende oogst of bij verminderde beschikbaarheid gewaarborgd is en kan worden verbeterd door substitutie op basis van kwaliteitscriteria.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

Cava

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

5. Mousserende kwaliteitswijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

Mousserende kwaliteitswijn

KORTE BESCHRIJVING

Cava — wit of rosé: schone, heldere wijnen met continue vorming van fijne kooldioxide-belletjes die als een parelsnoer opstijgen. De kleur van witte Cava varieert van lichtgeel tot strogeel; de kleur van rosé-Cava kan verschillende intensiteiten hebben, zonder echter violet te worden. Cava kenmerkt zich door fruitige, lichtzure, frisse en gebalanceerde aroma's, met een vleugje gist in de neus.

Cava "Gran Reserva" — wit of rosé: evenwichtige wijnen, met nuances van rijp fruit, gedroogd fruit en geroosterde toetsen, met complexe en schone aroma's en tonen die herinneren aan het langdurige contact met gist.

Cava "Paraje Calificado" — wit of rosé: complexe aroma's van gedroogd fruit en geroosterde toetsen in perfecte harmonie. In de mond vertoont de wijn een perfect evenwicht in structuur, romigheid en zuurheid.

(*) Voor de analyseparameters waarvoor in dit enig document geen grenswaarden zijn vastgesteld, geldt de relevante EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 10,8

— Minimale totale zuurgraad 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) 10,83

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) 160

5. **Oenologische procedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1.

Specifiek oenologisch procedé

Voor de vervaardiging van de basiswijn voor Cava mag uitsluitend het eerste deel van de persing worden gebruikt, met een maximale opbrengst van 1 hectoliter most/wijn per 150 kg druiven. De te verwerken druiven dienen gezond te zijn en een minimaal natuurlijk alcoholgehalte te hebben van 8,5 % vol of 9 % vol, afhankelijk van het gebied. De basiswijnen fermenteren zonder schillen en pitten; bij de productie van rosé dient minimaal 25 % van de druiven tot een rood ras te behoren.

Bij Cava met de aanduiding "Paraje Calificado":

— is de maximale opbrengst 0,6 hl most/100 kg druiven;

— zijn de volgende zaken verboden: kunstmatige verhoging van het natuurlijke alcoholgehalte van de most en/of basiswijn, aanzuring en ontkleuring;

— is de minimale totale zuurgraad van de basiswijn 5,5 g/l (voor de overige soorten Cava is dit 5 g/l);

— is de maximale pH-waarde van de basiswijn 3,3 (voor de overige categorieën Cava is dit 3,4).

2.

Teeltwijze

De opbrengst van een wijngaardperceel waar een toegestane soort wordt verbouwd, geldt vanaf de derde groeicyclus van de wijnstok als geschikt voor de vervaardiging van Cava. De beplantingsdichtheid bedraagt tussen 1 500 en 3 500 wijnstokken per hectare, met een traditionele opbindmethode in beker- of spaliervorm.

Voor het vervaardigen van wijnen waarop de aanduiding "Reserva", "Gran Reserva" of "Paraje Calificado" mag staan, geldt als vereiste dat de druiven afkomstig moeten zijn van een wijngaard waarvoor de bevoegde autoriteit een certificaat heeft afgegeven waaruit blijkt dat het gaat om een ecologische wijngaard en dat die wijngaard ten minste tien jaar oud is.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Cava

12 000 kilogram druiven per hectare

2.

80 hectoliter per hectare

3. Cava met de aanduiding "Paraje Calificado"

8 000 kilogram druiven per hectare

4.

48 hectoliter per hectare

5. Cava met de aanduiding “Reserva” en “Gran Reserva”

10 000 kg druiven per hectare

6.

66,66 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druiventeelt en de productie van basiswijn en Cava dienen plaats te vinden binnen de grenzen van de volgende gemeenten, hieronder per provincie opgesomd:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava en 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 en Vilobí del Penedès.

— Girona:

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

— La Rioja:

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

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia en 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 en Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón en Cariñena.

In dit hele gebied kunnen de volgende vier gebieden worden onderscheiden: "COMTATS DE BARCELONA", "VALLE DEL EBRO", "VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO" en "REQUENA". De eerste twee worden onderverdeeld in deelgebieden. Ook kunnen er "*parajes calificados*" worden afgebakend. Deze worden allemaal als kleinere geografische eenheden beschouwd.

7. **Wijndruivenras(sen)**

ALARIJE — SUBIRAT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO — VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *a) Natuurlijke en menselijke factoren*

NATUURLIJKE FACTOREN: De bodem is veelal kalkhoudend, licht zanderig en vrij kleiachtig. In de meeste gevallen is de grond weinig vruchtbaar, met een laag gehalte aan organische stof.

Het gebied heeft de algemene kenmerken van een Mediterraan milieu: een zeer lang zomerseizoen, met vele uren zonneschijn en hoge temperaturen tijdens de lente en zomer, dus ook hoge heliothermische indexen die een goede rijping van de druiven mogelijk maken, zelfs van druivenrassen met een langere cyclus. Daarnaast regent het weinig en is de regen slecht verspreid over het jaar. Daardoor is tijdens de periode van vegetatieve activiteit de neerslag gering en de relatieve vochtigheid zeer laag, wat betekent dat er sprake is van waterstress, met name tijdens de rijpingsfase. Het gebied heeft een mediterraan overgangsklimaat, met eigenschappen die liggen tussen het zachtere zeeklimaat, vanwege de nabijheid van de kust, en het hardere landklimaat, met koude winters en warme zomers, dat kenmerkend is voor landinwaarts gelegen gebieden. De jaarlijkse neerslag bedraagt circa 500 mm en is geconcentreerd in de herfst en het voorjaar. Met gemiddeld circa 2 500 zonuren per jaar is het er zeer licht, wat een goede rijping van de druif bevordert.

MENSELIJKE FACTOREN: In de tweede helft van de negentiende eeuw startte een aantal wijnbouwfamilies in het binnenland van de provincie Barcelona met de vervaardiging van mousserende wijnen volgens wat destijds de "méthode champenoise" werd genoemd: de tweede fermentatie, waarbij de bubbels ontstaan, vindt plaats in de fles. In 1872 werden in de gemeente Sant Sadurní d'Anoia de eerste flessen cava geproduceerd. Na de tirage werden de flessen mousserende wijn ondergronds opgeslagen in grotten of kelders ("*cavas*" in het Spaans), vanwege de geschikte relatieve luchtvochtigheid die daar heerste, de omgevingstemperatuur, die het hele jaar door rond de 13/15°C bleef, en de mogelijkheid tot trillingsvrije opslag, aangezien trillingen zeer nadelig zijn voor de vervaardiging van goede mousserende wijn. Dit zijn ideale omstandigheden voor een goed verloop van de tweede fermentatie en de verdere rijping van de mousserende wijnen. De naam "cava", als verwijzing naar de kelders waar de flessen mousserende wijn tijdens de rijping werden bewaard, werd mettertijd de benaming voor de wijn zelf. De meest geteelde druivenrassen, samen goed voor 85 % van alle druiven die voor Cava worden gebruikt, zijn macabeo, xarello en parellada. De aanwezigheid van deze drie druiven in verschillende verhoudingen is een vast kenmerk van de basiswijnen uit het afgebakende geografische gebied. De lage beplantingsdichtheid van 1 500 tot maximaal 3 500 planten per hectare draagt bij aan een goede kwaliteit van de basiswijn. Vanwege de beperkte neerslag en de opbindmethode in beker- of spaliervorm blijft bovendien het aantal vruchtbare ogen beperkt, waardoor de opbrengsten per hectare niet boven het maximum van 12 000 kg uitkomen. Andere factoren zijn het feit dat voor de vervaardiging van de basiswijn uitsluitend het eerste deel van de persing mag worden gebruikt, waarbij maximaal 100 l most/150 kg druiven mag worden verkregen, de gespreide rijping en de pluk per druivensoort, in combinatie met een potentieel alcoholgehalte van de basiswijn van 9,5-11,5 % vol, een totale zuurgraad > 5 g/l, en analysewaarden die de sanitaire kwaliteit van de oogst waarborgen. Tevens van belang zijn een verhouding tussen appel- en wijnsteenzuur die nagenoeg 1 op 1 moet zijn; verwerkingscondities die een langzaam verloop van de tweede fermentatie garanderen en de interactie tussen wijn en gist (autolyse), die zorgt voor de fijne aroma's die deze wijnen hun unieke organoleptische eigenschappen verlenen.

8.2. *b) Gedetailleerde informatie over de kwaliteit of kenmerken van het product*

De wijnen met de BOB Cava bereiken na het volledige productieproces, inclusief tweede fermentatie en rijping op de fles in contact met de wijnmoer, een alcoholgehalte van 10,8 – 12,8 % vol. Cava wordt gekenmerkt door een lage pH-waarde, tussen 2,8 en 3,4, die ervoor zorgt dat de wijn zich goed kan ontwikkelen in de tijd en dat er minder risico is op schadelijke oxidatie. Het zijn wijnen met een laag niveau gluconzuur, wat een indicatie vormt van de sanitaire kwaliteit van de druiven.

8.3. *c) Causaal verband tussen het geografische gebied en de kenmerken van het product*

De bodem, in combinatie met het klimaat met een zachte en droge nazomer en herfst, bevordert de goede ontwikkeling van de druiven, met name in de fasen voorafgaand aan de pluk, wat leidt tot een gespreide rijping van de verschillende toegestane druivenrassen. Daardoor kunnen goede basiswijnen worden verkregen voor de vervaardiging van Cava, met een gematigd alcoholgehalte, een hoge zuurgraad, een lage pH en een goede sanitaire kwaliteit. Om de rijkdom aan tertiaire aroma's en een goede belletjesvorming van de Cava te garanderen, is het essentieel dat het productieproces, van tirage tot dégorgement, onder de juiste omstandigheden plaatsvindt, in faciliteiten die speciaal zijn aangepast om te zorgen dat de tweede fermentatie en de rijping van de wijn traag kunnen verlopen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde

Vijf wijnhuizen die buiten het afgebakende geografische gebied liggen, mogen Cava produceren. Deze wijnhuizen hielden zich al voor de inwerkingtreding van het besluit van 27 februari 1986 bezig met de vervaardiging van basiswijn en/of Cava, reden waarom hun een vergunning is verleend in overeenstemming met de ministeriële besluiten van 14 november 1991 en 9 januari 1992.

Rechtskader

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde

Aanvullende etiketteringsvoorschriften

Beschrijving van de voorwaarde

Op de definitieve dop dienen de naam CAVA en het nummer van de bottelaar te worden vermeld.

Het te gebruiken handelsmerk moet geregistreerd zijn bij EUIPO of bij het Spaanse register voor intellectuele eigendom (RPI).

Voor Cava met de aanduiding "Gran Reserva" en "Paraje Calificado" mogen alleen de aanduidingen "Brut Nature", "Extra Brut" en "Brut" worden gebruikt.

Op flessen Cava met de aanduiding "Reserva", "Gran Reserva" en "Paraje Calificado" moet het oogstjaar worden vermeld.

Voor Cava-wijnen die niet tot de categorie "Reserva", "Gran Reserva" of "Paraje Calificado" behoren, wordt de aanduiding "Guarda" vastgelegd.

Voor Cava-wijnen van de categorieën "Reserva", "Gran Reserva" en "Paraje Calificado" wordt de aanduiding "Guarda Superior" vastgelegd.

De aanduiding "*Elaborador integral*" wordt vastgelegd voor wijnmakerijen die zowel basiswijn als Cava produceren, de persing en het maken van de basiswijn voor hun cavaproductie volledig zelf uitvoeren, hun Cava-wijnen volledig in de eigen wijnmakerij produceren en geen flessen van andere wijnmakers verwerven die zich in horizontale ("*en rima*") of verticale ("*en punta*") positie bevinden.

Het gebruik van specifieke keuringsvignetten is verplicht.

De aanduiding "Paraje Calificado" heeft een maximale hoogte van 4 mm, is niet groter dan het merk en staat naast de naam van het wijnbouwgebied ("*paraje*") in kwestie.

Link naar het productdossier

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