C/2024/6465

30.10.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/6465)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Cava»

PDO-ES-A0735-AM13

Data da comunicação: 2.8.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. ADAPTAÇÃO DA DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS DO ESPUMANTE COM A MENÇÃO «PARAJE CALIFICADO»

Descrição:

No caso do espumante com a menção «Paraje Calificado» (local classificado), suprime-se a referência, em termos de características organoléticas, às «notas minerais típicas do local de origem».

A alteração aplica-se ao ponto 2, alínea d), do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 relativo às indicações geográficas.

Justificação:

A redação atual deste ponto do caderno de especificações inclui referências, em termos organoléticos, à mineralidade. O aroma mineral não está tecnicamente definido nem é quantificável. Neste sentido, o painel de prova deve poder qualificar as características organoléticas. A descrição organolética dos produtos que consta do caderno de especificações deve, por conseguinte, ser adaptada, de acordo com descritores avaliáveis e quantificáveis pelo comité de provadores.

2. ESTABELECIMENTO DE UMA GARANTIA QUALITATIVA

Descrição:

As adegas que produzem vinho de base devem poder ter a possibilidade de criar uma «provisão de garantia qualitativa» para este vinho, com conversão em quilogramas de uvas equivalentes e identificação das explorações vitícolas inscritas e de origem do dito vinho, conforme estabelecido pelo Plenário do Conselho Regulador nas normas de campanha. Esta provisão será criada a partir da diferença de rendimentos da vinha e/ou da extração entre o rendimento destinado à elaboração de «Cava» e o rendimento destinado à provisão definida para cada campanha.

Alterou-se o ponto 8, alínea b), subalíneas ii) e iii), e o ponto 9, alínea b), subalínea l), aditou-se um novo ponto 8, alínea b), subalínea v) do caderno de especificações e modificou-se a numeração dos pontos seguintes em conformidade. Esta alteração não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 relativo às indicações geográficas.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Justificação:

Dado o impacto das alterações climáticas, cada vez mais evidente, na produção agrícola e de produtos derivados, como acontece com o «Cava», e que se traduz em colheitas irregulares e variáveis, importa tomar medidas para ajudar a atenuar e resolver os seus efeitos adversos na sustentabilidade, aumentando a disponibilidade de uvas e de vinho de base de qualidade específica, garantida a todo o momento pela Denominação de Origem Protegida «Cava», para os operadores protegidos por esta DOP.

Assim, para promover o desenvolvimento e a sustentabilidade da Denominação de Origem Protegida «Cava», dos seus operadores e paisagens, o Conselho Regulador decidiu criar um mecanismo para proteger e melhorar a qualidade, o qual visa constituir um instrumento regulador e garantir a disponibilidade de uvas e de vinho de base que respeitam as normas de qualidade específicas da DOP «Cava», de forma sustentável e tão regular e previsível quanto possível, tornando-se assim um instrumento de sustentabilidade para os operadores e o território, objetivo último das denominações de origem protegidas.

Este mecanismo baseia-se na regulação variável das produções e dos rendimentos, tendo em conta as condições específicas de cada campanha, a disponibilidade de elementos produtivos e o equilíbrio entre a oferta e a procura de produtos de qualidade, constituindo uma provisão de base de qualidade garantida pelas normas próprias do caderno de especificações, que deve servir para proteger e salvaguardar a qualidade em situações de menor colheita e disponibilidade, bem como para poder melhorar a qualidade, por substituição, de acordo com critérios qualitativos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s) a registar**

«Cava»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

5. Vinho espumante de qualidade

3.1. *Código Nomenclatura Combinada*

— 22 — Bebidas, bebidas espirituosas e vinagre

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Vinho espumante de qualidade

BREVE DESCRIÇÃO

«Cava» branco ou rosado: vinhos límpidos e brilhantes, com libertação contínua de dióxido de carbono em cordão, de bolha fina. A cor do «Cava» branco varia entre o amarelo-claro e o amarelo-palha. O «Cava» rosado apresenta intensidades diversas, exceto as violáceas, caracterizando-se pelos aromas frutados, ligeiramente ácidos, frescos e equilibrados e notas de leveduras.

«Cava Gran Reserva» branco ou rosado: vinhos equilibrados, com notas de fruta madura e frutos secos torrados, aromas complexos e puros e matizes típicos do contacto prolongado com as leveduras.

«Cava de Paraje Calificado» branco ou rosado: vinhos marcados pela complexidade dos aromas de frutos secos e torrados, bem misturados. Na boca, denotam um equilíbrio perfeito em termos de estrutura, cremosidade e acidez.

(*) No caso de parâmetros analíticos cujos limites não sejam indicados no documento único, aplica-se a legislação da União pertinente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,8

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro (expressa em ácido tartárico)

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 10,83

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 160

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1.

Prática enológica específica

O vinho de base do «Cava» só pode ser elaborado com as primeiras frações da prensagem, com um rendimento máximo de 1 hectolitro de mosto/vinho por 150 kg de uvas. Utilizam-se os lotes de uvas sãs com um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 8,5 % vol. ou 9 % vol., consoante as zonas. Os vinhos de base são vinificados em brancos. Os rosados produzem-se com, pelo menos, 25 % de uvas tintas.

No caso dos vinhos com a menção «Paraje Calificado»:

— O rendimento máximo de extração é de 0,6 hl de mosto por 100 kg de uvas;

— É proibido o aumento artificial do título alcoométrico natural dos mostos e/ou do vinho de base, a acidificação e o descoramento;

— A acidez total mínima do vinho de base é de 5,5 g/l (5 g/l para os outros espumantes);

— O pH máximo do vinho de base é de 3,3 (3,4 para os outros espumantes).

2.

Práticas de cultivo

As parcelas de vinha das castas autorizadas consideram-se aptas para a produção de «Cava» a partir do seu terceiro ciclo vegetativo. A densidade de plantação é de 1 500 a 3 500 cepas por hectare, com um sistema tradicional de condução em vaso ou espaldeira.

Os vinhos com direito à menção «Reserva» (reserva), «Gran Reserva» (grande reserva) e «Paraje Calificado» (local classificado) devem ser produzidos a partir de uvas provenientes de vinhas certificadas pela autoridade competente como vinhas biológicas e com, pelo menos, 10 anos de idade.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. «Cava»

12 000 quilogramas de uvas por hectare

2.

80 hectolitros por hectare

3. «Cava de Paraje Calificado»

8 000 quilogramas de uvas por hectare

4.

48 hectolitros por hectare

5. «Cava Reserva» e «Cava Gran Reserva»

10 000 quilogramas de uvas por hectare

6.

66,66 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área geográfica de cultivo e produção do vinho de base e do «Cava» está delimitada pelos seguintes municípios, separados no texto em função da província a que pertencem:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava, e 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, e Vilobí del Penedès.

— Girona:

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

— Valência:

Requena.

— Saragoça:

Ainzón e Cariñena.

São definidas quatro zonas nesta área («Comtats de Barcelona», «Valle del Ebro», «Viñedos de Almendralejo» e «Requena»). As duas primeiras subdividem-se em subzonas, podendo também delimitar-se locais classificados («parajes calificados»), que constituem todos unidades geográficas mais pequenas.

7. **Castas de uva de vinho**

Alarije – Subirant-parent

Chardonnay

Garnacha-tinta

Macabeo – Viura

Monastrell

Parellada

Pinot-noir

Trepat

Xarello

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *a) Fatores naturais e humanos*

Fatores naturais: os solos são maioritariamente de natureza calcária, pouco arenosos e relativamente argilosos, geralmente pobres em matéria orgânica e pouco férteis.

Certas características gerais desta área são típicas do ambiente mediterrânico: longo período estival, com muitas horas de sol, temperaturas elevadas na primavera e verão e grandes variações térmicas, que permitem a boa maturação das uvas, mesmo das castas de ciclos mais longos. As chuvas são raras e mal distribuídas pelas diferentes estações do ano. Durante o período de crescimento vegetativo, a precipitação é escassa e a humidade relativa muito baixa, donde o pronunciado défice hídrico, sobretudo na fase de maturação. A região apresenta um clima mediterrânico de transição entre o da costa, mais ameno, dada a proximidade do mar, e o do interior das terras, de tipo continental, ou seja, mais rigoroso, frio no inverno e mais quente no verão. A pluviometria ronda os 500 mm por ano, com chuvas mais concentradas no outono e na primavera. A região beneficia de muita luz, com uma média de 2 500 horas de insolação, propícia à boa maturação das uvas.

Fatores humanos: na segunda metade do século XIX, várias famílias de produtores começaram a produzir vinhos espumantes no interior da província de Barcelona, segundo o então denominado «método champanhês», em que a segunda fermentação, que conduz à formação de espuma, se realiza em garrafa. As primeiras garrafas de espumante, datadas de 1872, foram produzidas no município de Sant Sadurní d'Anoia. Uma vez efetuada a tiragem, as garrafas de vinho espumante eram armazenadas em covas subterrâneas ou cavas, com o grau de humidade relativa adequado e uma temperatura ambiente constante, entre os 13 ºC e os 15 °C, durante todo o ano, propiciando a ausência de vibrações nocivas à produção de vinhos espumantes de qualidade e criando condições ideais para o bom desenrolar da segunda fermentação e estágio dos vinhos espumantes. Com o correr do tempo, o nome «cava», que designava os locais onde as garrafas de vinhos espumantes eram armazenadas durante o estágio, acabou por se tornar no nome do próprio vinho. As castas mais cultivadas são a *macabeo*, a *xarello* e a *parellada*, que representam 85 % da produção. A presença destas três castas em proporções diferentes é uma constante dos vinhos de base produzidos na área geográfica delimitada. A baixa densidade de plantação, compreendida entre 1 500 e 3 500 cepas/ha, permite obter um vinho de base de melhor qualidade. Além disso, a limitada pluviometria registada na área e a condução das vinhas em vaso ou espaldeira permitem uma produção moderada de gomos férteis, limitando o rendimento máximo por hectare a 12 000 kg. Acresce que, na produção de vinho de base, só podem utilizar-se as primeiras frações da prensagem, com um máximo de 100 litros de mosto por 150 kg de uvas. São também características a maturação escalonada, a colheita separada das diferentes castas, com uma graduação alcoólica potencial do vinho de base entre 9,5 e 11,5 % vol., uma acidez total > 5 g/l e indicadores analíticos que asseguram a qualidade sanitária da colheita. Deste modo, garante-se uma relação entre ácido málico e ácido tartárico próxima da unidade, criando condições de elaboração que garantem o desenvolvimento lento da segunda fermentação e a interação entre vinho e leveduras (autólise), o que contribui para os aromas delicados que conferem a grande singularidade organolética a estes espumantes.

8.2. *b) Informações detalhadas sobre a qualidade e as características do produto*

Concluída a fase de elaboração, a segunda fermentação e o estágio em garrafa, em contacto com as borras, os vinhos da DOP «Cava» atingem um título alcoométrico de 10,8 a 12,8 % vol. Os «Cava» apresentam pH baixos, entre 2,8 e 3,4, que garantem a boa evolução dos vinhos ao longo do tempo, reduzindo o risco de oxidações prejudiciais. São vinhos com baixo teor de ácido glucónico, um indicador da qualidade sanitária das uvas.

8.3. *c) Relação causal entre a área geográfica e as características do produto*

Os solos, juntamente com as condições climáticas (final de verão e outono suave e seco), permitem o bom desenvolvimento das uvas, sobretudo nas fases anteriores à vindima, favorecendo uma maturação escalonada das diferentes castas autorizadas, permitindo elaborar vinhos de base aptos para a produção de «Cava», com um título alcoométrico moderado, uma acidez elevada, um pH baixo e boa qualidade sanitária. As condições em que se desenvolve o processo de produção, desde a tiragem até ao *dégorgement*, em instalações especialmente equipadas para que a segunda fermentação e o estágio do vinho se desenrolem lentamente, determinam a riqueza do produto em aromas terciários e a adequada libertação de bolha.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação ao requisito de produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

É autorizada a produção de «Cava» em cinco adegas situadas fora da área geográfica delimitada, uma vez que estas adegas já produziam vinho de base e/ou «Cava» antes da entrada em vigor do decreto de 27 de fevereiro de 1986. A produção foi autorizada pelos despachos ministeriais de 14 de novembro de 1991 e de 9 de janeiro de 1992.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O nome «Cava» e o número do engarrafador devem figurar na rolha.

É obrigatória a utilização de uma marca inscrita no Registo de Propriedade Intelectual espanhol ou no Instituto da Propriedade Intelectual da União Europeia.

No caso dos espumantes «Gran Reserva» e de «Paraje Calificado» só podem utilizar-se as menções «Brut Nature», «Extra Brut» e «Brut».

Tratando-se de espumantes «Reserva», «Gran Reserva» e «Paraje Calificado», deve ser obrigatoriamente indicado o ano de colheita.

A menção «Guarda» foi cunhada para os «Cava» que não são «Reserva», «Gran Reserva» ou «Paraje Calificado».

A menção «Guarda Superior» foi cunhada para os «Reserva», «Gran Reserva» e «Paraje Calificado».

A menção «Elaborador integral» foi cunhada para as adegas que, sendo simultaneamente elaboradoras de vinho de base e de «Cava», prensam e elaboram 100 % do vinho de base da sua produção de «Cava» e elaboram 100 % dos seus «Cava» na mesma exploração (adega), não adquirindo garrafas em posição horizontal («en rima») ou invertida («en punta») a outros produtores.

É obrigatória a utilização de distintivos de controlo específicos.

A menção «Paraje Calificado» não pode exceder os 4 mm de altura nem as dimensões da marca e deve figurar ao lado do nome da área em causa.

Hiperligação para o caderno de especificações

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