C/2024/6465

30.10.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/6465)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Cava”

PDO-ES-A0735-AM13

Data comunicării: 2.8.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. MODIFICAREA DESCRIERII CARACTERISTICILOR ORGANOLEPTICE ALE VINULUI CAVA CU MENȚIUNEA „PARAJE CALIFICADO”

Descriere

În ceea ce privește vinul cu mențiunea „Paraje Calificado”, referirea la „note minerale subtile, specifice arealului” a fost eliminată din descrierea organoleptică.

Au fost modificate secțiunea 2 litera (d) din caietul de sarcini și secțiunea 4 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice.

Motive

Formularea actuală a acestui paragraf din caietul de sarcini include referiri la mineralitate, ca proprietate organoleptică. Din punct de vedere tehnic, nu există o definiție a aromei „minerale”, iar aceasta nu este cuantificabilă. Comisia de degustare trebuie să aibă posibilitatea de a determina caracteristicile organoleptice. Din acest motiv, a fost necesară adaptarea descrierii organoleptice a produselor din caietul de sarcini, utilizând descriptori care pot fi evaluați și cuantificați de comisia de degustare.

2. STABILIREA UNEI REZERVE ÎN VEDEREA ASIGURĂRII CALITĂȚII

Descriere

Cramele care produc vinul de bază au în prezent posibilitatea de a crea o rezervă de vin de bază, denumită „provisión de garantía cualitativa” („rezervă în vederea asigurării calității”). Acest lucru implică conversia în kilograme a cantităților de struguri atribuite și identificarea exploatațiilor viticole înregistrate care produc vinul de bază, în cazul în care acest lucru este autorizat de Consiliul de reglementare prin intermediul normelor pentru anul de recoltă respectiv. Această rezervă va fi alimentată de randamentul excedentar al plantațiilor viticole și/sau randamentul de extracție excedentar, care reprezintă diferența dintre randamentul prevăzut pentru producția de Cava și cel prevăzut pentru rezervă, astfel cum a fost stabilit pentru fiecare recoltă.

Au fost modificate secțiunea 8 litera (b) punctele (ii) și (iii) și secțiunea 9 litera (b) punctul (ii) subpunctul 1 și a fost adăugată secțiunea 8 litera (b) punctul (v) în caietul de sarcini, fiind modificată în consecință numerotarea secțiunilor ulterioare. Documentul unic nu este vizat.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice.

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

Motive

Sunt din ce în ce mai evidente efectele schimbărilor climatice, sub forma unor recolte neregulate și variabile, asupra producției agricole și asupra produselor obținute, cum ar fi Cava. Prin urmare, este necesar să se ia măsuri în vederea atenuării și soluționării efectelor dăunătoare ale schimbărilor climatice asupra sustenabilității. Aceasta presupune creșterea producției de struguri și de vin de bază de calitatea garantată de denumirea de origine protejată „Cava”, pentru a se asigura că acestea sunt întotdeauna la dispoziția operatorilor.

În consecință, pentru a promova dezvoltarea și sustenabilitatea denumirii de origine protejate „Cava”, precum și a operatorilor și a peisajelor asociate, Consiliul de reglementare a decis să creeze un mecanism de protecție și îmbunătățire a calității. Acesta este menit să servească drept instrument de reglementare și să garanteze că strugurii și vinul de bază care respectă standardele de calitate ale DOP „Cava” vor fi disponibili în mod constant, într-un mod cât mai previzibil și mai consecvent posibil. Astfel, mecanismul va fi un instrument de asigurare a sustenabilității pentru operatori și areal, acesta fiind scopul final al denumirilor de origine protejate.

Acest mecanism se bazează pe flexibilitatea normelor privind producțiile și randamentele, ținând seama de următoarele elemente: condițiile specifice fiecărui an de recoltă, disponibilitatea materiilor prime și echilibrul dintre cerere și ofertă pentru un produs de calitate. Mecanismul implică crearea unei rezerve de vin de bază de calitatea garantată de standardele stabilite în caietul de sarcini. Scopul mecanismului trebuie să fie acela de a proteja și de a garanta calitatea în situații de recoltă și disponibilitate redusă și de a permite îmbunătățirea calității prin substituirea pe baza unor criterii calitative.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumire (denumiri)**

Cava

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

5. Vin spumant de calitate

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Vin spumant de calitate

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Cava – alb sau roze: vinuri limpezi și strălucitoare, cu eliberare continuă de dioxid de carbon sub formă de bule mici similare mărgelelor. Culoarea vinurilor Cava albe variază de la galben pal la galben-pai; culoarea vinurilor Cava roze variază în intensitate, cu excepția vinurilor roze de nuanță violet. Vinurile Cava au, în mod caracteristic, arome fructate, ușor acide, proaspete și echilibrate, un ușor iz de drojdie făcându-se simțit la nivelul nasului.

Cava „Gran Reserva” – alb sau roze: vinuri echilibrate, cu note de fructe coapte, de fructe cu coajă lemnoasă prăjite, cu arome complexe și curate și o notă de contact îndelungat cu drojdia.

Cava „Paraje Calificado” – alb sau roze: Arome complexe, perfect amestecate, de fructe cu coajă lemnoasă, proaspete și prăjite. La degustare, vinul prezintă un echilibru structural perfect, consistență cremoasă și aciditate.

(*) Legislația UE relevantă se va aplica în ceea ce privește parametrii analitici ale căror limite nu sunt stabilite în prezentul document unic.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume): 10,8

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 10,83

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 160

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1.

Practici oenologice specifice

Vinul de bază pentru Cava poate fi fabricat folosind numai suc de primă presă, cu un randament maxim de 1 hl de must/vin per 150 kg de struguri. Se folosesc struguri sănătoși, cu o tărie alcoolică naturală minimă de 8,5 % vol. sau 9 % vol., în funcție de zonă. Vinurile de bază se produc utilizându-se numai sucul de primă presă, fără nicio altă parte a strugurelui; în cazul vinurilor roze, cel puțin 25 % din strugurii utilizați trebuie să fie din soiuri roșii.

În cazul vinului Cava cu mențiunea „Paraje Calificado”:

— randamentul maxim de extracție este de 0,6 hl de must la 100 kg de struguri;

— sunt interzise următoarele procese: majorarea artificială a tăriei alcoolice naturale a musturilor și/sau vinurilor de bază, acidificarea și decolorarea;

— aciditatea totală minimă a vinului de bază este de 5,5 g/l (față de 5 g/l în cazul altor vinuri Cava).

— pH-ul maxim al vinului de bază este de 3,3 (față de 3,4 în cazul altor vinuri Cava).

2.

Practica de cultivare

Parcelele plantate cu viță-de-vie sunt considerate a produce struguri adecvați pentru producerea de vin Cava începând cu al treilea sezon de cultivare a soiului autorizat. Densitatea de plantare este cuprinsă între 1 500 și 3 500 de butuci per hectar, folosind sistemele tradiționale de tip „gobelet” sau de susținere cu spaliere pentru conducerea viței-de-vie.

Strugurii utilizați în producția de vinuri autorizate să poarte mențiunile „Reserva”, „Gran Reserva” și „Paraje Calificado” trebuie să provină din plantații viticole cu o vârstă de minimum 10 ani și certificate de autoritatea competentă ca fiind ecologice.

5.2. *Producții/randamente maxime*

1. Cava

12 000 de kilograme de struguri la hectar

2.

80 hl la hectar

3. Cava „Paraje Calificado”

8 000 de kilograme de struguri la hectar

4.

48 hl la hectar

5. Cava „Reserva” și „Gran Reserva”

10 000 de kilograme de struguri la hectar

6.

66,66 hl la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul geografic în care pot fi cultivați strugurii și se pot produce vinul de bază și vinul Cava este situat în limitele următoarelor localități, menționate în text în funcție de provincia de care aparțin:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava și 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 și Vilobí del Penedès.

— Girona:

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

— La Rioja:

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

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia și 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 și Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón și Cariñena.

Pentru întregul areal au fost stabilite patru „zone" („COMTATS DE BARCELONA", „VALLE DEL EBRO", „VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO" și „REQUENA"). Primele două sunt împărțite în „subzone"; pot fi, de asemenea, delimitate și „parajes calificados". Toate sunt unități geografice mai restrânse.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *a) Factori naturali și umani*

FACTORI NATURALI: Solurile sunt, în cea mai mare parte, calcaroase, nu foarte nisipoase și relativ argiloase. Tind să aibă un conținut scăzut de materii organice și nu sunt foarte fertile.

Arealul are caracteristici generale tipice unui mediu mediteraneean: veri foarte lungi, cu multe ore de soare și temperaturi ridicate din primăvară până la sfârșitul verii, generând, de asemenea, variații ample de temperatură, care permit strugurilor, inclusiv soiurilor cu cicluri mai lungi, să se coacă în mod adecvat. În plus, precipitațiile au niveluri scăzute și sunt inegal distribuite între sezoane. Aceasta înseamnă că, în timpul perioadei de creștere a plantei, precipitațiile sunt reduse și umiditatea relativă este foarte scăzută. Prin urmare, există un deficit de apă pronunțat, îndeosebi în faza de coacere. Clima mediteraneeană din areal reprezintă o tranziție de la clima mai blândă de pe coastă, datorată apropierii de mare, la clima mai aspră continentală din zonele interioare, care este rece iarna și mai călduroasă vara. Volumul anual de precipitații este, în medie, de 500 mm, mai concentrat toamna și primăvara. Arealul este foarte luminos, cu o medie de aproximativ 2 500 de ore de soare, suficient pentru o coacere adecvată a strugurilor.

FACTORI UMANI: În a doua jumătate a secolului al XIX-lea, diverse familii producătoare de vin au început să fabrice vin spumant în zona rurală a provinciei Barcelona, folosind metoda denumită atunci „champenoise", în care a doua fermentație, care produce bule, are loc în sticlă. Primele sticle de Cava au fost produse în 1872 în localitatea Sant Sadurní d'Anoia. După tiraj, sticlele de vin spumant erau depozitate în pivnițe subterane („cavas"), care aveau un nivel suficient de umiditate relativă și o temperatură ambientală care se menținea la aproximativ 13/15 °C pe parcursul întregului an, contribuind la eliminarea vibrațiilor, care trebuie evitate atunci când se fabrică vinuri spumante de bună calitate. Acestea sunt condiții ideale pentru a doua fermentație și pentru ca procesul de învechire a vinurilor spumante să se desfășoare în mod adecvat. În timp, denumirea „cava", care indica locurile în care erau depozitate pentru învechire sticlele de vin spumant, a sfârșit prin a deveni chiar denumirea vinului. Cele mai amplu cultivate soiuri de struguri sunt: Macabeo, Xarello și Parellada, care reprezintă 85 % din soiurile utilizate pentru fabricarea de vinuri Cava. Aceste trei soiuri sunt întotdeauna prezente în diferite proporții în vinurile de bază obținute în arealul geografic delimitat. Densitatea scăzută a plantelor de viță-de-vie, între 1 500 și 3 500 de butuci per hectar, contribuie la îmbunătățirea calității vinului de bază. În plus, precipitațiile limitate din areal și sistemele de tip „gobelet" sau de spaliere pentru conducerea viței-de-vie permit o cantitate moderată de muguri de rod, ceea ce limitează producția maximă per hectar la 12 000 kg. În plus, vinul de bază pentru Cava poate fi fabricat folosind numai suc de primă presă, cu un randament maxim de 100 l de must per 150 kg de struguri; coacerea este etapizată, ceea ce implică recoltarea separată a diferitelor soiuri, nivelul potențial de alcool pentru vinul de bază se situează între 9,5 % vol. și 11,5 % vol., aciditatea totală > 5 g/l, iar indicatorii analitici asigură calitatea sanitară a producției. De asemenea, trebuie să existe un raport de aproximativ 1:1 între acidul malic și acidul tartric, condiții de producție care permit o desfășurare lentă a celei de a doua fermentații și interacțiunea dintre vin și drojdie (autoliză), care conferă acestor vinuri arome delicate, oferindu-le calități organoleptice unice.

8.2. *b) Informații detaliate privind calitatea sau caracteristicile produsului*

Odată cu încheierea procesului de fabricație printr-o a doua fermentație și învechire în sticlă, în contact cu drojdiile, vinurile cu DOP Cava au o tărie alcoolică între 10,8 % vol. și 12,8 % vol. Vinul Cava este caracterizat de niveluri scăzute ale pH-ului, între 2,8 și 3,4, ceea ce favorizează o evoluție bună în timp, reducând riscurile unei oxidări dăunătoare. Acestea sunt vinuri cu un nivel scăzut de acid gluconic, ceea ce indică faptul că s-au utilizat struguri sănătoși.

8.3. *c) Legătura cauzală dintre arealul geografic și caracteristicile produsului*

Solurile, combinate cu clima de la sfârșitul verii și din toamnă, care este relativ blândă și uscată, permit strugurilor să se dezvolte corect, îndeosebi în etapele care le precedă recoltarea, ceea ce favorizează coacerea etapizată a diverselor soiuri autorizate, producându-se astfel vinuri de bază bune pentru fabricarea unor vinuri Cava sănătoase și cu o tărie alcoolică moderată, un nivel ridicat de aciditate și un pH scăzut. Aromele terțiare bogate ale produsului și eliberarea puternică de bule depind în întregime de procesul de fabricație, de la tiraj la degorjare, în fabrici echipate în mod special, ceea ce permite ca a doua fermentație și învechirea vinului să se desfășoare lent.

9. **Condiții suplimentare esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

derogare de la cerința privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinul Cava poate fi produs în cinci crame situate în afara arealului geografic delimitat, întrucât acestea au produs vin de bază și/sau Cava anterior intrării în vigoare a Ordinului din 27 februarie 1986 și, astfel, li s-a acordat autorizația prin ordinele ministeriale din 14 noiembrie 1991 și 9 ianuarie 1992.

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pe dop trebuie să figureze denumirea „CAVA” și numărul unității de îmbuteliere.

Este obligatoriu să se utilizeze marca înregistrată la Registrul proprietății intelectuale (RPI) din Spania sau la Oficiul Uniunii Europene pentru Proprietate Intelectuală.

Numai Cava „Gran Reserva” și Cava „Paraje Calificado” pot utiliza mențiunile „Brut Nature”, „Extra Brut” și „Brut”.

Este obligatoriu ca vinurile Cava „Reserva”, „Gran Reserva” și „Paraje Calificado” să indice anul recoltei.

Mențiunea „Guarda” este stabilită pentru vinurile Cava care nu sunt din segmentele „Reserva”, „Gran Reserva” sau „Paraje Calificado”.

Mențiunea „Guarda Superior” este stabilită pentru vinurile Cava „Reserva”, „Gran Reserva” și „Paraje Calificado”.

Termenul „producător integral” este stabilit doar pentru cramele care, în calitate de producători de vin de bază Cava și de vin Cava deopotrivă, storc strugurii și produc 100 % din vinul de bază utilizat în vinurile lor Cava și produc 100 % din vinurile lor Cava în aceleași unități (cramă), fără să cumpere sticle în poziție orizontală („en rima”) sau inversată („en punta”) de la alți producători.

Este obligatoriu să se utilizeze marcaje de control specifice.

Mențiunea „Paraje Calificado” nu depășește 4 mm înălțime și nici dimensiunea mărcii și apare alături de denumirea amplasamentului respectiv.

Link către caietul de sarcini

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