C/2024/6465

30.10.2024

# Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/6465)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 [1].

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

**„Cava“**

**PDO-ES-A0735-AM13**

**Dátum oznámenia: 2. augusta 2024**

## OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **zmeny v opise organoleptických vlastností vína cava s označením „paraje calificado“**

Opis

V prípade vína Cava „Paraje Calificado“ (z jedného pozemku) sa z organoleptického opisu odstránil odkaz na „náznaky minerálov z danej oblasti“.

Bol zmenený bod 2 písm. d) špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvody

Súčasné znenie tohto odseku v špecifikácii obsahuje odkazy na mineralitu ako organoleptickú vlastnosť. Neexistuje žiadne presné vymedzenie pojmu „minerálny“ ako arómy a nie je možné ho kvantifikovať. Pre degustačnú komisiu musí byť možné posúdiť organoleptické vlastnosti. Z tohto dôvodu bolo potrebné upraviť organoleptický opis výrobkov v špecifikácii pomocou deskriptorov, ktoré môže degustačná komisia posúdiť a kvantifikovať.

2. **Zahrnutie rezervy na zabezpečenie kvality**

Opis

Vinárstva, ktoré vyrábajú základné víno, majú teraz možnosť vytvoriť „rezervu na zabezpečenie kvality“ („provisión de garantía cualitativa“) základného vína. To zahŕňa úpravu kilogramov určeného hrozna a identifikáciu registrovaných vinohradov, z ktorých sa vyrába základné víno, ak to regulačná rada povolila v pravidlách pre rok zberu. Táto rezerva sa vytvorí z nadvýnosu z vinohradov a/alebo extrakcie, čo predstavuje rozdiel medzi výnosom určeným na výrobu vína Cava a výnosom určeným na zabezpečenie rezervy, o ktorom sa rozhodlo pre každý zber.

Bod 8 písm. b) body ii) a iii) a bod 9 písm. b) bod ii) ods. 1 boli zmenené a do špecifikácie výrobku bol pridaný nový bod 8 písm. b) bod v), pričom číslovanie nasledujúcich bodov bolo zodpovedajúcim spôsobom zmenené. Na jednotný dokument nemá vplyv.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

[1] Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Dôvody

Vplyv zmeny klímy v podobe nepravidelnej a nestálej úrody sa čoraz viac prejavuje na poľnohospodárskych výnosoch a produktoch týchto výnosov, ako je napríklad Cava. Preto treba prijať opatrenia, ktoré pomôžu zmierniť a vyriešiť škodlivé účinky zmeny klímy na udržateľnosť. Znamená to zvýšiť produkciu hrozna a základného vína, ktorého kvalita je zaručená chráneným označením pôvodu „Cava“, aby bolo pre hospodárske subjekty vždy dostupné.

Regulačná rada sa preto v záujme podpory rozvoja a udržateľnosti chráneného označenia pôvodu „Cava“, ako aj súvisiacich hospodárskych subjektov a zemepisných oblastí rozhodla vytvoriť mechanizmus na ochranu a zlepšenie kvality. Má slúžiť ako regulačný nástroj a záruka, že hrozno a základné víno so štandardmi kvality CHOP „Cava“ budú neustále dostupné, a to čo najpredvídateľnejšie a najkonzistentnejšie. Takto bude tento mechanizmus nástrojom na zaistenie udržateľnosti pre hospodárske subjekty a oblasti, čo je konečným cieľom chránených označení pôvodu.

Tento mechanizmus je založený na flexibilite pravidiel výroby a výnosov, pričom sa zohľadňujú: špecifické podmienky každého roku zberu, dostupnosť surovín a rovnováha ponuky a dopytu po kvalitnom výrobku. Ide o vytvorenie rezervy základného vína, ktorého kvalita je zaručená normami stanovenými v špecifikácii. Účelom mechanizmu musí byť ochrana a záruka kvality v situáciách zníženej úrody a obmedzenej dostupnosti a umožnenie zlepšenia kvality prostredníctvom náhrady na základe kvalitatívnych kritérií.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Cava

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

5. Akostné šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

Akostné šumivé víno

STRUČNÝ OPIS

Cava – biele alebo ružové víno: čisté a svetlé vína s nepretržitým uvoľňovaním oxidu uhličitého vo forme malých guľatých bubliniek pripomínajúcich ruženec. Farba bieleho šumivého vína „Cava“ môže byť svetložltá až slamovožltá; farba ružového šumivého vína „Cava“ má rôznu intenzitu, s výnimkou dofialova zafarbených ružových vín. Šumivé víno „Cava“ má charakteristicky ovocnú, mierne kyslú, sviežu a vyváženú vôňu, ktorá sa snúbi s chuťou kvasiniek.

Cava „Gran Reserva“ – biele alebo ružové víno: vyvážené vína s jemným náznakom zrelého ovocia a pražených orechov, s komplexnou a čistou arómou a nádychom dlhého kontaktu s kvasničnými kalmi.

Cava „Paraje Calificado“ – biele alebo ružové víno: komplexné arómy ideálnej zmesi čerstvých a pražených orechov. Chuťovo predstavuje dokonalú rovnováhu, pokiaľ ide o štruktúru, jemnosť a kyslosť.

(*) Príslušné právne predpisy EÚ sa budú uplatňovať s ohľadom na analytické parametre, ak limity nie sú stanovené v tomto jednotnom dokumente.

Všeobecné analytické vlastnosti

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,8

— minimálna celková kyslosť: 5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 10,83

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 160

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1.

Osobitný enologický postup

Základné víno na výrobu šumivého vína „Cava“ sa môže vyrábať len zo šťavy z prvého lisovania, pričom maximálna výlisnosť je 1 hl muštu/vína na každých 150 kg hrozna. V závislosti od „zón“ sa musí použiť mušt zo zdravého hrozna, ktorý má minimálny prirodzený obsah alkoholu 8,5 obj. % alebo 9 obj. %. Základné vína sa vyrábajú iba z šťavy z prvého lisovania, nie z iných častí hrozna. Pri výrobe ružového vína musí najmenej 25 % použitého hrozna pochádzať z modrých odrôd.

Pri výrobe šumivého vína Cava „Paraje Calificado“:

— maximálna výlisnosť je 0,6 hl muštu na každých 100 kg hrozna,

— je zakázané: umelé zvyšovanie prirodzeného obsahu alkoholu v muštoch a/alebo základnom víne, zvýšenie obsahu kyselín a zafarbenie,

— minimálna celková kyslosť základného vína musí byť 5,5 g/l (5 g/l pri ostatných vínach „Cava“),

— maximálne pH základného vína musí byť 3,3 (3,4 pri ostatných vínach „Cava“).

2.

Pestovateľský postup

Na vinohradníckych pozemkoch rastie hrozno, ktoré sa považuje za vhodné na výrobu vína „Cava“ po dosiahnutí tretieho vegetačného obdobia povolenej odrody. Hustota výsadby musí byť od 1 500 do 3 500 sadeníc na hektár, pričom sa používajú tradičné metódy vedenia Gobelet alebo špalierové metódy vedenia viniča.

Hrozno použité na výrobu vín, ktoré smú niesť označenie „Reserva“, „Gran Reserva“ a „Paraje Calificado“, musí pochádzať z vinohradov, ktoré majú vek aspoň 10 rokov a sú certifikované príslušným orgánom ako ekologické.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Cava

12 000 kg hrozna na hektár

2.

80 hl na hektár

3. Cava „Paraje Calificado“

8 000 kg hrozna na hektár

4.

48 hl na hektár

5. Cava „Reserva“ a „Gran Reserva“

10 000 kg hrozna na hektár

6.

66,66 hl na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zemepisná oblasť, v ktorej sa môže pestovať hrozno a vyrábať základné víno a šumivé víno «Cava», sa nachádza na území týchto obcí, ktoré sú v texte stanovené podľa provincie:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava a 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, Vilobí del Penedès,

— Girona:

Blanes, Capmany, Masarac, Mollet de Perelada a Perelada,

— Rioja:

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

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia a 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 a Vimbodí,

— Valencia:

Requena,

— Zaragoza:

Ainzón a Cariñena.

Celá táto oblasť bola rozdelená do štyroch «zón» («COMTATS DE BARCELONA», «VALLE DEL EBRO», «VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO» a «REQUENA»), pričom prvé dve zóny sú rozdelené na «podzóny». Vymedziť sa môžu aj «parajes calificados». Všetky uvedené zóny, podzóny a «parajes calificados» predstavujú menšie zemepisné jednotky.

7. **Muštové odrody**

ALARIJE – SUBIRAT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Opis súvislostí**

8.1. *a) Prírodné a ľudské faktory*

PRÍRODNÉ FAKTORY: Pôdy sú väčšinou vápenaté, nie veľmi piesočnaté a pomerne ílové. Majú zväčša nízky obsah organických látok a nie sú príliš úrodné.

Táto oblasť má všeobecné charakteristiky typické pre stredomorské prostredie: veľmi dlhé leto s vysokou mierou slnečného svitu a vysokými teplotami na jar a v lete, keď nastávajú aj veľké teplotné výkyvy, ktoré hroznu umožňujú dobre dozrieť, aj v prípade odrôd s dlhším cyklom. Okrem toho je úhrn zrážok nízky a medzi jednotlivými ročnými obdobiami sú z hľadiska zrážok veľké rozdiely. To znamená, že počas obdobia rastu krov prší málo a relatívna vlhkosť je veľmi nízka. Výsledkom je výrazný nedostatok vody, najmä vo fáze zrenia. Stredozemské podnebie v tejto oblasti prechádza z miernejšieho prímorského podnebia (v pobrežných oblastiach) do drsnejšieho kontinentálneho (vo vnútrozemských oblastiach), kde je v zime chladnejšie a v lete teplejšie. Priemerný ročný úhrn zrážok je 500 mm, pričom častejšie zrážky sa vyskytujú na jeseň a na jar. Táto oblasť je veľmi jasná, slnko tu svieti v priemere okolo 2 500 hodín, čo postačuje na správne dozrievanie hrozna.

ĽUDSKÉ FAKTORY: V druhej polovici 19. storočia začali rôzne vinárske rodiny na vidieku v provincii Barcelona vyrábať šumivé vína prostredníctvom metódy vtedy známej ako «méthode champenoise», pri ktorej druhotné kvasenie, ktoré vytvára penu, prebieha vo fľaši. Prvé fľaše šumivého vína «Cava» boli vyrobené v roku 1872 v obci Sant Sadurní d'Anoia. Po tiráži sa fľaše šumivého vína skladovali v podzemných jaskyniach, ktoré mali dostatočnú relatívnu vlhkosť vzduchu a celoročnú konštantnú teplotu okolia v rozmedzí 13 až 15 °C. Predchádzalo sa tak vibráciám, ktoré sú pri výrobe kvalitných šumivých vín nežiaduce. Sú to ideálne podmienky na správne druhotné kvasenie a proces vyzrievania šumivých vín. Postupne sa názov «cava», ktorým sa označovali miesta, kde sa fľaše šumivého vína nechávali vyzrievať, stal názvom samotného vína. Najrozšírenejšie odrody hrozna sú: Macabeo, Xarello a Parellada, ktoré predstavujú 85 % odrôd používaných na výrobu vína «Cava». Tieto tri odrody sa vždy v rôznych pomeroch vyskytujú v základných vínach získaných vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Nízka hustota výsadby v rozmedzí 1 500 a 3 500 rastlín na hektár pomáha zlepšovať kvalitu základného vína. Obmedzené zrážky v tejto oblasti a metódy vedenia Gobelet či špalierové metódy vedenia viniča okrem toho umožňujú menšie množstvo plodných púčikov, čím sa maximálny výnos na hektár obmedzuje na 12 000 kg. Základné víno pre víno «Cava» sa okrem toho môže vyrábať len s použitím šťavy z prvého lisovania s maximálnym obsahom 100 litrov muštu na 150 kg hrozna; hrozno dozrieva postupne, s čím je spojený oddelený zber rôznych odrôd, s potenciálnou hladinou alkoholu pre základné víno od 9,5 do 11,5 obj. %, s celkovou kyslosťou > 5 g/l a analytickými ukazovateľmi, ktoré zabezpečujú hygienickú kvalitu plodiny. Okrem toho vzťah medzi kyselinou jablčnou a kyselinou vínnou musí byť približne jedna k jednej, podmienky výroby musia umožňovať pomalé druhotné kvasenie a vzájomné pôsobenie medzi vínom a kvasinkami (autolýza), vďaka čomu sa v týchto vínach rozvíjajú jemné arómy, ktoré im dodávajú jedinečné organoleptické vlastnosti.

8.2. *b) Podrobné informácie o kvalite alebo vlastnostiach výrobku*

Po dokončení výrobného procesu pomocou druhotného kvasenia a vyzrievania vo fľaši pri kontakte s kvasničnými kalmi majú šumivé vína s CHOP «Cava» obsah alkoholu 10,8 až 12,8 obj. %. Víno «Cava» sa vyznačuje nízkymi hodnotami pH (medzi 2,8 a 3,4), takže víno v priebehu času správne zreje, čím sa znižuje riziko škodlivej oxidácie. Sú to vína s nízkou hladinou kyseliny glukónovej, ktorá je ukazovateľom hygienickej kvality hrozna.

8.3. *c) Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a vlastnosťami výrobku*

Pôdy v kombinácii s pomerne miernym a suchým podnebím na konci leta a na jeseň umožňujú správny vývoj hrozna, najmä vo fázach pred zberom, čo podnecuje dozrievanie rôznych povolených odrôd v rôznych časoch, vďaka čomu vznikajú dobré základné vína na výrobu zdravého šumivého vína «Cava» s miernym obsahom alkoholu, vysokou kyslosťou a nízkym pH. Bohaté terciárne arómy výrobku a silné perlenie úplne závisia od výrobného procesu od tiráže po degoržovanie v špeciálne vybavených zariadeniach, ktoré umožňujú pomalé druhotné kvasenie a vyzrievanie vína.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Šumivé víno «Cava» sa môže vyrábať v piatich vinárskych podnikoch nachádzajúcich sa mimo vymedzenej zemepisnej oblasti, pretože tieto pivnice vyrábali základné víno a/alebo šumivé víno «Cava» pred nadobudnutím účinnosti nariadenia z 27. februára 1986, a preto im bolo udelené povolenie prostredníctvom ministerských vyhlášok zo 14. novembra 1991 a z 9. januára 1992.

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Na zátke musí byť uvedený názov CAVA a číslo fľašovateľa.

Je povinné používať ochrannú známku zapísanú v španielskom registri duševného vlastníctva alebo na úrade pre harmonizáciu vnútorného trhu.

Používať výrazy «Brut Nature», «Extra Brut» a «Brut» možno iba pri vínach Cava «Gran Reserva» a Cava «Paraje Calificado».

Pri vínach Cava «Reserva», «Gran Reserva» a «Paraje Calificado» je povinné uvádzať rok zberu.

Označenie «Guarda» sa zavádza pre vína «Cava», ktoré nenesú označenie «Reserva», «Gran Reserva» alebo «Paraje Calificado».

Označenie «Guarda Superior» sa zavádza pre vína Cava «Reserva», «Gran Reserva» a «Paraje Calificado».

Pojem «integrálny výrobca» sa zavádza len pre vinárske podniky, ktoré ako výrobcovia základného vína aj šumivého vína «Cava» lisujú a vyrábajú 100 % základného vína použitého na výrobu ich šumivého vína «Cava» a vyrábajú 100 % svojho šumivého vína «Cava» v rovnakých priestoroch (vinársky podnik) a nekupujú fľaše vo vodorovnej («*en rima*») ani v obrátenej («*en punta*») polohe od iných výrobcov.

Je povinné používať špecifické kontrolné značky.

Označenie «Paraje Calificado» nesmie byť vyššie ako 4 mm ani väčšie ako značka a musí byť uvedené vedľa názvu príslušnej oblasti.

**Odkaz na špecifikáciu výrobku**

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