C/2024/6465

30.10.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/6465)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Cava“

PDO-ES-A0735-AM13

Datum obvestila: 2. avgust 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. SPREMEMBE OPISA ORGANOLEPTIČNIH LASTNOSTI VIN „CAVA“ Z IZRAZOM „PARAJE CALIFICADO“

Opis

Za vina „Cava“ z izrazom „paraje calificado“ (vinorodna lega) je bilo v organoleptičnem opisu črtano sklicevanje na „note mineralov, značilnih za območje“.

Spremenjena sta bila oddelek 2(d) specifikacije proizvoda in oddelek 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne spada v nobeno od kategorij iz člena 24(3) Uredbe (EU) št. 2024/1143 o geografskih označbah.

Razlogi

Sedanje besedilo tega odstavka specifikacije vključuje omembo mineralnosti kot organoleptične lastnosti. „Mineralna“ nota ni tehnično opredeljena in je ni mogoče količinsko opredeliti. Komisija za senzorične lastnosti mora imeti možnost, da opredeli organoleptične lastnosti. Zato je bilo treba organoleptični opis proizvodov v specifikaciji prilagoditi z opisniki, ki jih komisija za senzorične lastnosti lahko oceni in količinsko opredeli.

2. VKLJUČITEV ZALOGE ZA ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI

Opis

Vinske kleti, ki proizvajajo osnovno vino, imajo zdaj možnost ustvariti zalogo za zagotavljanje kakovosti (*provisión de garantía cualitativa*) osnovnega vina s preračunom v enakovredne kilograme grozdja in določitvijo registriranih vinogradov, v katerih se prideluje osnovno vino, kadar to odobri regulativni svet v pravilih za letnik. Ta zaloga se ustvari iz presežnega pridelka iz vinogradov in/ali stiskanja, ki je razlika med pridelkom za pridelavo vina „Cava“ in pridelkom za zalogo, kot je določena za vsako trgatev.

Spremenjena sta bila oddelek 8(b)(ii) in (iii) ter oddelek 9(b)(ii)(1) specifikacije proizvoda in dodan je bil nov oddelek 8(b)(v), oštevilčenje naslednjih oddelkov pa je bilo ustrezno spremenjeno. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, saj ne spada v nobeno od kategorij iz člena 24(3) Uredbe (EU) št. 2024/1143 o geografskih označbah.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Razlogi

Zaradi podnebnih sprememb so letine neredne in nedosledne, kar je vse bolj očitno pri kmetijskih pridelkih in proizvodih iz teh pridelkov, kot je vino „Cava“. Sprejeti je torej treba ukrepe za ublažitev in odpravo škodljivih učinkov podnebnih sprememb na trajnostnost. Zato je treba povečati pridelavo grozdja in osnovnega vina kakovosti, ki jo jamči zaščitena označba porekla „Cava“, tako da bosta vedno na voljo nosilcem dejavnosti.

Zato se je regulativni svet odločil, da bo za spodbujanje razvoja in trajnostnosti zaščitene označbe porekla „Cava“ ter z njo povezanih gospodarskih subjektov in geografskih območij vzpostavil mehanizem za zaščito in izboljšanje kakovosti. Ta naj bi se uporabljal kot regulativno orodje in zagotovilo, da bosta grozdje in osnovno vino s standardi kakovosti ZOP „Cava“ čim bolj predvidljivo in dosledno stalno na voljo. Tako bo mehanizem nosilcem dejavnosti in območjem služil kot orodje za trajnostnost, kar je končni namen zaščitenih označb porekla.

Ta mehanizem temelji na prožnosti pravil o proizvodnji in donosih, pri čemer se upoštevajo: posebne razmere vsakega letnika, razpoložljivost surovin ter ravnotežje med ponudbo in povpraševanjem po kakovostnem proizvodu. Vključuje oblikovanje zaloge osnovnega vina, za katerega kakovost jamčijo standardi iz specifikacije. Namen mehanizma morata biti zaščita in zagotavljanje kakovosti v primerih zmanjšane letine in razpoložljivosti, poleg tega pa naj bi omogočil izboljšanje kakovosti z zamenjavo po kakovostnih merilih.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Cava

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

5. Kakovostno peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

4. **Opis vina**

Kakovostno peneče vino

KRATEK OPIS

„Cava“ – belo vino ali vino rosé: čista in svetla vina, v katerih se stalno sprošča ogljikov dioksid z iskrenjem drobnih bisernih mehurčkov. Barva belega vina „Cava“ sega od bledo rumene do slamnato rumene. Vina rosé „Cava“ se razlikujejo po intenzivnosti barve, razen pri vijolično obarvanih vinih rosé. Za vino „Cava“ je značilna sadna, rahlo kiselkasta, sveža in uravnotežena aroma z vonjem po kvasu.

„Cava“ z izrazom „gran reserva“ – belo vino ali vino rosé: uravnotežena vina s pridihom zrelega sadja in praženih oreščkov ter kompleksnimi in čistimi aromami, v katerih je zaznati dolg stik z drožmi.

„Cava“ z izrazom „paraje calificado“ (vinorodna lega) – belo vino ali vino rosé: kompleksne note po prefinjeni mešanici svežih in praženih oreščkov. V ustih je kremasto, s popolno uravnoteženo strukturo in kislinami.

(*) Za analitske parametre, katerih meje niso določene v tem enotnem dokumentu, se uporablja ustrezna zakonodaja EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,8.

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 g/l, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 10,83.

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 160.

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1.

Posebni enološki postopek

Osnovno vino za vino „Cava“ se lahko pridela samo iz soka iz prvega stiskanja z največjim donosom 1 hektoliter mošta na vino na vsakih 150 kg grozdja. Odvisno od območja se mora uporabljati le zdravo grozdje, ki vsebuje najmanj 8,5 vol. % oziroma 9 vol. % naravnega alkohola. Osnovna vina se proizvajajo le s sokom iz prvega stiskanja in ne drugih delov grozdja; pri pridelavi vin rosé mora biti vsaj 25 % uporabljenega grozdja iz rdečih sort vinske trte.

Pri pridelavi vina „Cava“ z izrazom „paraje calificado“:

— je največji donos 0,6 hektolitra mošta na vsakih 100 kg grozdja,

— so prepovedani: umetno povečanje deleža naravnega alkohola v moštu in/ali osnovnem vinu, dokisanje in razbarvanje,

— mora biti najnižja vsebnost skupnih kislin v osnovnem vinu 5,5 g/l (5 g/l za druga vina „Cava“),

— mora biti najnižja vsebnost skupnih kislin v osnovnem vinu 3,3 g/l (3,4 g/l za druga vina „Cava“).

2.

Pridelovalna praksa

Vinogradniške parcele se štejejo kot primerne za gojenje grozdja za pridelavo vina „Cava“ od tretje rastne sezone odobrene sorte naprej. Gostota nasada je od 1 500 do 3 500 trsov na hektar, pri čemer se uporablja tradicionalna kotlasta ali špalirna gojitvena oblika.

Grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo vin, za katera se lahko uporabljajo izrazi „reserva“, „gran reserva“ in „paraje calificado“, mora prihajati iz vinogradov, ki so stari vsaj deset let in jih je pristojni organ certificiral kot ekološke.

5.2 *Največji donosi*

1. „Cava“

12 000 kilogramov grozdja na hektar

2.

80 hl na hektar

3. „Cava“ z izrazom „paraje calificado“

8 000 kilogramov grozdja na hektar;

4.

48 hl na hektar

5. „Cava“ z izrazoma „reserva“ in „gran reserva“

10 000 kilogramov grozdja na hektar

6.

66,66 hl na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Geografsko območje, na katerem se lahko goji grozdje ter pridelujeta osnovno vino in vino „Cava“, je v mejah naslednjih občin, ki so v besedilu ločene po pokrajini:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava in 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 in Vilobí del Penedès,

— Girona:

Blanes, Capmany, Masarac, Mollet de Perelada in Perelada,

— La Rioja:

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

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia in 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 in Vimbodí,

— Valencia:

Requena,

— Zaragoza:

Ainzón in Cariñena.

Na tem celotnem ozemlju so bila ustanovljena štiri vinorodna območja („COMTATS DE BARCELONA", „VALLE DEL EBRO", „VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO" in „REQUENA"); prvi dve sta razdeljeni v vinorodna podobmočja; razmejijo se lahko tudi vinorodne lege (*parajes calificados*). Vse to so manjše geografske enote.

7. **Sorte vinske trte**

ALARIJE – SUBIRAT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Opis povezav**

8.1 *(a) Naravni in človeški dejavniki*

NARAVNI DEJAVNIKI – Tla so pretežno apnenčasta, ne zelo peščena in imajo precej glinasto podlago. Pogosto imajo nizko vsebnost organskih snovi in niso zelo rodovitna.

Območje ima splošne značilnosti tipičnega sredozemskega okolja: zelo dolgo poletno obdobje z veliko sončnimi urami ter visoke temperature spomladi in poleti, kar ustvarja tudi velike temperaturne razlike, ki omogočajo, da grozdje, tudi sorte vinske trte z daljšimi cikli zorenja, dobro dozori. Poleg tega je padavin malo in so slabo razporejene po letnih časih, kar pomeni, da je količina padavin v rastni dobi rastlin majhna, relativna vlažnost pa je zelo nizka. To povzroča izrazito pomanjkanje vode, zlasti v fazi zorenja. Sredozemsko podnebje na tem območju prehaja od milejšega podnebja ob obali, ki je posledica bližine morja, k ostremu celinskemu podnebju s hladnimi zimami in bolj vročimi poletji, značilnimi za notranjost celine. Povprečna letna količina padavin je 500 mm, padavine pa so pogostejše jeseni in spomladi. Območje je zelo svetlo s povprečno približno 2 500 urami osončenosti, kar je dovolj za ustrezno zorenje grozdja.

ČLOVEŠKI DEJAVNIKI – V drugi polovici 19. stoletja so številne vinogradniške družine na podeželju Barcelone začele proizvajati peneča vina po metodi, ki je bila takrat znana kot šampanjska metoda, pri kateri sekundarno alkoholno vrenje, s katerim nastanejo mehurčki, poteka v steklenici. Prve steklenice vina „Cava“ so bile v občini Sant Sadurní d'Anoia proizvedene leta 1872. Steklenice penečega vina so se po vrenju v steklenici shranile v podzemnih jamah, v katerih sta bili zadostni relativna vlažnost in temperatura prostora, ki je vse leto znašala približno od 13 °C do 15 °C, s čimer so se preprečile vibracije, ki se jim je treba pri proizvodnji kakovostnih penečih vin izogibati. To so idealne razmere za pravilni potek sekundarnega alkoholnega vrenja in postopka zorenja penečih vin. Ime „Cava“, ki je označevalo mesta, kjer so bile shranjene steklenice zaradi zorenja, je sčasoma postalo ime za vino. Najpogosteje se gojijo sorte vinske trte macabeo, xarello in parellada, ki predstavljajo 85 % sort, ki se uporabljajo pri proizvodnji vina „Cava“. Te tri sorte so v osnovnih vinih z razmejenega geografskega območja vedno prisotne v različnih deležih. Majhna gostota vinskih trt, ki je med 1 500 in 3 500 trsov na hektar, prispeva k boljši kakovosti osnovnega vina. Poleg tega omejene padavine na tem območju in kotlasta ali špalirna gojitvena oblika omogočajo zmerno količino rodnih očes, zato je največji donos na hektar omejen na 12 000 kg. Poleg tega se lahko osnovno vino za vino „Cava“ proizvaja le iz soka iz prvega stiskanja z največ 100 litri mošta na vsakih 150 kg grozdja; ker grozdje dozoreva postopoma, se posamezne sorte trgajo ločeno, pri čemer mora biti delež potencialnega alkohola za osnovno vino med 9,5 vol. % in 11,5 vol. %, vsebnost skupnih kislin > 5 g/l, analitski kazalniki pa morajo kazati na zdrav pridelek. Razmerje med jabolčno in vinsko kislino mora biti približno ena proti ena; razmere med proizvodnjo morajo omogočati počasen razvoj sekundarnega alkoholnega vrenja ter vzajemno delovanje med vinom in kvasovkami (avtoliza), kar tem vinom daje prefinjene arome in edinstvene organoleptične lastnosti.

8.2 *(b) Podrobne informacije o kakovosti ali značilnostih proizvoda*

Ko je postopek proizvodnje zaključen s sekundarnim alkoholnim vrenjem in zorenjem v steklenici na drožeh, delež alkohola pri vinih z ZOP „Cava“ znaša med 10,8 vol. % in 12,8 vol. %. Za vina „Cava“ je značilen nizek pH med 2,8 in 3,4, zato se vino skozi čas pravilno razvija, s čimer se zmanjša tveganje škodljive oksidacije. Ta vina imajo nizko vsebnost glukonske kisline, kar pomeni, da je bilo zanje uporabljeno zdravo grozdje.

8.3 *(c) Vzročna povezava med geografskim območjem in značilnostmi proizvoda*

Tla skupaj s podnebjem, ki je pozno poleti in jeseni razmeroma milo in suho, omogočajo, da se grozdje pravilno razvija, zlasti v fazah pred trgatvijo, zaradi česar lahko različne odobrene sorte vinske trte različno hitro dozorijo, kar omogoča dobra osnovna vina za proizvodnjo zdravega vina „Cava“ z zmernim deležem alkohola, visoko vsebnostjo kislin in nizkim pH. Bogate terciarne arome proizvoda in ustrezno sproščanje mehurčkov so povsem odvisni od postopka pridelave od vrenja v steklenici do degoriranja v posebej opremljenih obratih, kar omogoča počasno sekundarno alkoholno vrenje in zorenje vina.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vino „Cava“ se lahko proizvaja v petih vinskih kleteh zunaj razmejenega geografskega območja, saj se je osnovno vino in/ali vino „Cava“ v teh kleteh pridelovalo pred začetkom veljavnosti zakona z dne 27. februarja 1986 ter mu je bilo tako z ministrskima odlokoma z dne 14. novembra 1991 in 9. januarja 1992 podeljeno dovoljenje.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Na zamašku sta izpisana ime „CAVA“ in številka polnilnice.

Obvezna je uporaba blagovne znamke, registrirane pri španskem registru intelektualne lastnine (RPI) ali uradu za usklajevanje na notranjem trgu.

Izrazi „popolnoma suho“, „izredno suho“ in „zelo suho“ se lahko uporabljajo samo za vina „Cava“ z izrazoma „gran reserva“ in „paraje calificado“.

Pri vinih „Cava“ z izrazi „reserva“, „gran reserva“ in „paraje calificado“ je obvezno treba navesti letnik.

Izraz „guarda“ se uporablja za vina „Cava“, ki niso „reserva“, „gran reserva“ in „paraje calificado“.

Izraz „guarda superior“ se uporablja za vina „Cava“ z izrazi „reserva“, „gran reserva“ in „paraje calificado“.

Izraz „elaborador integral“ (celostni proizvajalec) se uporablja samo za vinske kleti, ki kot proizvajalke osnovnega vina in vina „Cava“ iztisnejo in proizvedejo 100 % osnovnega vina za njihovo vino „Cava“ ter 100 % vin „Cava“ proizvedejo na isti posesti (vinski kleti) in od drugih proizvajalcev ne kupujejo steklenic v vodoravnem (*en rima*) ali obrnjenem (*en punta*) položaju.

Obvezno je treba uporabiti posebne nadzorne znake.

Izraz „paraje calificado“ (vinorodna lega) ne sme biti višji od 4 mm ali večji od velikosti blagovne znamke in mora biti naveden ob imenu zadevnega območja.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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