C/2024/6465

30.10.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/6465)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Cava”

PDO-ES-A0735-AM13

Datum för meddelandet: 2 augusti 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. ÄNDRINGAR AV BESKRIVNINGEN AV DE ORGANOLEPTISKA EGENSKAPERNA HOS CAVA SOM KALLAS ”PARAJE CALIFICADO”

Beskrivning

När det gäller Cava ”Paraje Calificado” (särskild vingård) har hänvisningen till ”nyanser av områdets egna mineraler” i den organoleptiska beskrivningen tagits bort.

Avsnitt 2 d i produktspecifikationen och avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Detta är en standardändring eftersom den inte omfattas av någon av de kategorier som anges i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering

Den nuvarande ordalydelsen i denna punkt i specifikationen innehåller hänvisningar till mineralitet som en organoleptisk egenskap. Det finns ingen teknisk definition av *mineral* som en arom, och den är inte kvantifierbar. Det måste vara möjligt för smakpanelen att klassificera de organoleptiska egenskaperna. Det var därför nödvändigt att anpassa den organoleptiska beskrivningen av produkterna i produktspecifikationen genom användning av deskriptorer som smakkommittén kan bedöma och kvantifiera.

2. INFÖRANDE AV EN KVALITETSSÄKRINGSRESERV

Beskrivning

De vinanläggningar som framställer basvinet har nu möjlighet att skapa en ”kvalitetssäkringsreserv” (*provisión de garantía cualitativa*) av basvin. Detta innebär en anpassning av kilovis av druvor som klassificerats och identifierats av de registrerade vinodlingar som framställt basvinet, om tillsynsnämnden har godkänt detta i reglerna för skördeåret. Denna reserv kommer att täckas av överskottsavkastningen från vinodlingar och/eller vid utvinning, vilken motsvarar skillnaden mellan den avkastning som är avsedd för framställning av cava och den avkastning som är avsedd för reserven enligt beslut för varje skörd.

Avsnitt 8 b ii och iii samt avsnitt 9 b ii.1 har ändrats och ett nytt avsnitt 8 b v har lagts till i produktspecifikationen, och numreringen i de efterföljande avsnitten har ändrats i enlighet med detta. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Detta är en standardändring eftersom den inte omfattas av någon av de kategorier som anges i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Motivering

Klimatförändringarnas effekter, i form av oregelbundna och inkonsekventa skördar, märks allt tydligare på jordbruksavkastningen och på produkterna från denna avkastning, såsom cava. Det är därför nödvändigt att vidta åtgärder för att hjälpa till att mildra och avhjälpa klimatförändringarnas skadliga effekter på hållbarheten. Detta innebär att man ökar produktionen av druvor och basvin av den kvalitet som garanteras av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cava” för att säkerställa att de alltid finns tillgängliga för aktörerna.

För att främja utvecklingen av och hållbarheten hos produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cava” samt de berörda aktörerna och geografiska områdena har tillsynsnämnden beslutat att inrätta en mekanism för att skydda och förbättra kvaliteten. Mekanismen är avsedd att fungera som ett regleringsverktyg och en garanti för att druvor och basvin med kvalitetsnormerna för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cava” konstant kommer att finnas tillgängliga, i så förutsägbar och konsekvent utsträckning som möjligt. På så sätt kommer mekanismen att bli ett verktyg för hållbarhet för aktörerna och områdena, vilket är det ultimata syftet med de skyddade ursprungsbeteckningarna.

Denna mekanism bygger på flexibilitet i reglerna för produktion och avkastning, med beaktande av de särskilda villkoren för varje skördeår, tillgången på råvaror samt balansen mellan tillgång och efterfrågan på en kvalitetsprodukt. Det inbegriper att skapa en reserv av basvin av den kvalitet som garanteras av de normer som fastställs i produktspecifikationen. Syftet med mekanismen måste vara att skydda och garantera kvaliteten vid minskad skörd och tillgänglighet och att göra det möjligt att förbättra kvaliteten genom substitution på grundval av kvalitativa kriterier.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Cava

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

5. Mousserande kvalitetsvin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Mousserande kvalitetsvin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Cava – vit eller rosé: Rena och klara viner, med ett kontinuerligt utsläpp av koldioxid i form av små pärlformade bubblor. Färgen på vit cava skiftar mellan blekgul och halmgul. Färgen på cava av rosétyp varierar i intensitet, med undantag av lila rosévarianter. Cava har karaktäristiskt fruktiga, lätt syrliga, friska och balanserade aromer med en doft med toner av jäst.

Cava Gran Reserva – vit eller rosé: Balanserade viner med nyanser av mogen frukt och rostade nötter, med komplexa och rena aromer och en antydan av den långvariga lagringen på jästfällning.

Cava de Paraje Calificado – vit eller rosé: Komplexa aromer av perfekt blandade färska och rostade nötter. Smakmässigt uppvisar den en perfekt balans i fråga om struktur, krämighet och syrahalt.

(*) För de analytiska parametrarna, vars gränser inte anges i detta sammanfattande dokument, kommer relevant EU-lagstiftning att tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,8

— Lägsta totala syrahalt: 5 g/l, uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 10,83

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 160

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1.

Särskild oenologisk metod

Basvinerna för cava får endast framställas från den första pressningen, med en högsta avkastning på 1 hektoliter must/vin per 150 kg druvor. Beroende på zon ska friska druvor med en lägsta naturlig alkoholhalt på 8,5 volymprocent eller 9 volymprocent användas. Basvinerna framställs av enbart must från första pressningen. Vid framställningen av rosé ska åtminstone 25 % av de druvor som används vara blå druvsorter.

Vid framställning av cava i kategorin ”Paraje Calificado” gäller följande:

— Den högsta avkastningen är 0,6 hl must per 100 kg druvor.

— Följande är förbjudet: Konstgjord höjning av den naturliga alkoholhalten hos musten och/eller basvinet samt syrning och färgning är förbjudna.

— Basvinets lägsta totala syrahalt ska vara 5,5 g/l (5 g/l för övriga cavaviner).

— Basvinets högsta pH-värde ska vara 3,3 (3,4 för övriga cavaviner).

2.

Odlingsmetoder

Vingårdsskiften anses ge druvor som är lämpliga för att framställa cava från och med den godkända druvsortens tredje odlingssäsong. Planteringstätheten ska vara mellan 1 500 och 3 500 vinstockar per hektar. De traditionella uppbindningssystemen med spaljéer eller gobeletmetoden ska användas.

Druvor som används i framställningen av viner med beteckningarna ”Reserva”, ”Gran Reserva” och ”Paraje Calificado” måste komma från vinodlingar som är minst tio år gamla och som certifierats som ekologiska av den behöriga myndigheten.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Cava

12 000 kg druvor per hektar

2.

80 hl per hektar

3. Cava ”Paraje Calificado”

8 000 kg druvor per hektar

4.

48 hl per hektar

5. Cava ”Reserva” och ”Gran Reserva”

10 000 kg druvor per hektar

6.

66,66 hl per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det geografiska område där druvorna får odlas och där basvinet och cava får framställas ligger inom gränserna för följande kommuner, som i texten delas upp efter provins:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava och 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 och Vilobí del Penedès.

— Girona:

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

— La Rioja:

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

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia och 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 och Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón och Cariñena.

Fyra zoner har fastställts för hela området (”COMTATS DE BARCELONA”, ”VALLE DEL EBRO”, ”VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO” och ”REQUENA”). De två första har delats in i delzoner. ”Parajes calificados” kan också avgränsas. Samtliga är mindre geografiska enheter.

7. **huvudsakliga druvsorter**

ALARIJE – SUBIRAT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *a) Naturliga och mänskliga faktorer*

Naturliga faktorer: Jordmånen är för det mesta kalkhaltig, inte särskilt sandig och relativt lerbaserad. Den har ofta en låg halt av organiskt material och är inte särskilt bördig.

Området har de allmänna egenskaper som är typiska för miljön vid Medelhavet: en mycket lång sommar med många soltimmar och höga temperaturer under vår och sommar, vilket också ger stora temperaturvariationer som låter druvorna mogna ordentligt, även druvsorter med längre cykler. Dessutom är nederbörden låg och dåligt fördelad över årstiderna. Detta innebär att nederbörden under växtperioden är knapp och att den relativa fuktigheten är mycket låg. På grund av detta finns det ett tydligt fuktighetsunderskott, i synnerhet under mognadsfasen. Medelhavsklimatet i området är ett slags övergångsklimat mellan det mildare klimatet längs med kusten, på grund av närheten till havet, och det hårdare fastlandsklimatet i inlandet, dvs. kallt på vintern och varmare på sommaren. Årsnederbörden är i genomsnitt 500 mm, med mest nederbörd under höst och vår. Det är mycket soligt med i genomsnitt omkring 2 500 soltimmar, vilket gör att druvorna mognar väl.

Mänskliga faktorer: Under den andra hälften av 1800-talet började flera vinproducerande familjer att framställa mousserande viner på landsbygden i Barcelonaprovinsen. De använde sig av den metod som på den tiden kallades för champagnemetoden, där den andra jäsningen, som skapar bubblorna, sker på flaska. År 1872 framställdes de första flaskorna med cava i kommunen Sant Sadurní d'Anoia. Efter tirage lagrades flaskorna med mousserande vin i källare med en tillräcklig relativ luftfuktighet och en omgivande temperatur på omkring 13–15 °C under hela året. Detta gör att man slipper vibrationer, som ska undvikas när man framställer mousserande kvalitetsviner. Detta är de idealiska förhållandena för att den andra jäsningen och lagringen av mousserande viner ska bli rätt. Med tiden blev namnet cava (som betyder källare), där flaskorna med mousserande viner lagrades, det faktiska namnet på vinet. De druvsorter som odlas mest är macabeo, xarello och parellada, som utgör 85 % av de druvsorter som används för att framställa cava. Dessa tre druvsorter förekommer av tradition i olika proportioner i de basviner som erhålls från det avgränsade geografiska området. Den låga planteringstätheten på mellan 1 500 och 3 500 rankor per hektar hjälper till att förbättra basvinernas kvalitet. Den begränsade nederbörden i området och uppbindningen med gobeletmetoden eller spaljéer ger en blygsam mängd produktiva knoppar, vilket begränsar den högsta avkastningen per hektar till 12 000 kg. Dessutom får basvinet för cava framställas endast på musten från den första pressningen, med högst 100 liter must per 150 kg druvor, genom en mognadsprocess i olika steg med separat skörd av de olika druvsorterna, med en möjlig alkoholhalt hos basvinet på mellan 9,5 och 11,5 volymprocent, en total syrahalt på > 5 g/l och analysindikatorer som sörjer för en sund skörd. Äppelsyra och vinsyra måste också förekomma i ungefär lika stor omfattning. Dessa produktionsvillkor möjliggör en långsam utveckling under den andra jäsningen och ett samspel mellan vinet och jästen (autolys), vilket ger dessa viner delikata aromer och unika organoleptiska egenskaper.

8.2 *b) Uppgifter om produktens kvalitet och egenskaper*

När framställningsprocessen är avslutad efter en andra jäsning och lagring på flaska på jästfällningen har viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Cava" en alkoholhalt på mellan 10,8 och 12,8 volymprocent. Cava kännetecknas av låga pH-nivåer, mellan 2,8 och 3,4, vilket möjliggör en korrekt lagring av vinerna och minskar riskerna för skadlig oxidering. Dessa viner har låga nivåer av glukonsyra, vilket visar att friska druvor har använts.

8.3 *c) Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens egenskaper*

Tillsammans med jordmånen gör det relativt milda och torra klimatet under sensommaren och hösten att druvorna kan utvecklas korrekt, i synnerhet under de steg som föregår skörden. Dessa faktorer bidrar till att de olika godkända druvsorterna mognar vid olika tidpunkter, vilket ger bra basviner för framställningen av en sund cava med medelhög alkoholhalt, hög syrahalt och lågt pH-värde. Produkten är rik på tertiära aromer och lämpligt bubblig, vilket helt och hållet beror på framställningsprocessen, från tirage till degorgering i de särskilt utrustade anläggningarna, vilket möjliggör en andra jäsning och en långsam mogning av vinet.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Avvikelse med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Cava får framställas på fem vinanläggningar som ligger utanför det avgränsade geografiska området, eftersom de producerade basvin och/eller "Cava" före ikraftträdandet av förordningen av den 27 februari 1986 och således var godkända genom ministerförordningarna av den 14 november 1991 och av den 9 januari 1992.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Korken ska vara försedd med namnet cava och tapparens nummer.

Det är obligatoriskt att använda ett varumärke som är registrerat i det spanska immaterialrättsregistret eller hos Kontoret för harmonisering inom den inre marknaden (varumärken och mönster).

Endast för cava i kategorierna ”Gran Reserva” och ”Paraje Calificado” får uttrycken ”Brut Nature”, ”Extra Brut” och ”Brut” användas.

För cava i kategorierna ”Reserva”, ”Gran Reserva” och ”Paraje Calificado” måste skördeåret anges.

Beteckningen ”Guarda” ska användas för cava som inte är ”Reserva”, ”Gran Reserva” eller ”Paraje Calificado”.

Beteckningen ”Guarda Superior” ska användas för cava i kategorierna ”Reserva”, ”Gran Reserva” och ”Paraje Calificado”.

Uttrycket ”Elaborador integral” får endast användas av vinanläggningar som tillverkar både basvin och cava och som pressar och framställer allt det basvin som de använder i sin cava och som framställer all sin cava på samma ställe (vinanläggning) och som inte köper flaskor i horisontell (*en rima*) eller i upp och nedvänd (*en punta*) position från andra producenter.

Det är obligatoriskt att använda särskilda kontrollmärken.

Uppgiften ”Paraje Calificado” ska vara högst 4 mm hög, får inte vara större än varumärket och ska anges bredvid namnet på vingården i fråga.

Länk till produktspecifikationen

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