C/2024/3122

17.5.2024

# Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/3122)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

**„Cava“**

**PDO-ES-A0735-AM12**

**Datum oznámení: 23.2.2024**

## POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

ZAHRNUTÍ NOVÉ MENŠÍ ZEMĚPISNÉ JEDNOTKY TYPU OBLAST („ZONA“)

Popis:

Je definována nová menší zeměpisná jednotka typu oblast, označovaná jako „Requena“. Vymezuje se její území, které odpovídá obci stejného názvu v provincii Valencia.

Doplňuje se nová specifická zkratka RE, která tuto novou oblast původu hroznů identifikuje a která bude uváděna na zátkách způsobilých vín.

Změna se týká bodu 4 a bodu 8.b.iii specifikace výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

Jde o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 (nařízení o společné organizaci trhů).

Odůvodnění:

Ve standardní změně specifikace výrobku schválené v roce 2021 (PDO-ES-A0735-AM10) byly mimo jiné zavedeny tři menší zeměpisné jednotky typu oblast („Zona“) (rovněž existují podoblasti „Subzonas“ a kvalifikované oblasti „Parajes Calificados“). Zamýšlena byla ještě čtvrtá, avšak v regulační radě podávající žádost nepanovala dohoda ohledně názvu této jednotky. Hospodářské subjekty, které v ní působí, připouštěly pouze označení „Requena“, jež nebylo přijato, protože se mělo za to, že název nerespektoval řádnou ochranu již zapsaného CHOP vín „Utiel Requena“.

Dotčené hospodářské subjekty se však ve věci obrátily na soud a nedávno dosáhly příznivého pravomocného rozsudku. Tato změna se provádí za účelem splnění povinností vyplývajících z uvedeného rozsudku.

Rozsudek č. 494/2022 madridského nejvyššího soudu (Tribunal Superior de Justicia de Madrid) ze dne 30. listopadu 2022 vyhověl správnímu opravnému prostředku podanému několika subjekty proti rozhodnutím Generálního technického sekretariátu Ministerstva zemědělství, rybolovu a potravin ze dnů 13. srpna a 2. září 2021, kterými byla zamítnuta podaná odvolání ve správním řízení, proti rozhodnutí Generálního ředitelství potravinářského průmyslu ze dne 3. září 2021, kterým byla zamítnuta dříve podaná žádost o zrušení a změnu, proti rozhodnutí Generálního ředitelství pro potravinářský průmysl ze dne 10. června 2021, kterým bylo přijato a schváleno zveřejnění rozhodnutí ve prospěch „standardní“ změny specifikace výrobku chráněného označení původu Cava, s tím, že dané akty zrušil pouze ve vztahu k nezahrnutí menší zeměpisné jednotky (oblasti) „Requena“, čímž bylo uznáno právo žalujících na zavedení této oblasti prostřednictvím změny specifikace výrobku CHOP „CAVA“ jakožto jediná právně akceptovatelná možnost.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Navíc pokud jde o původní napadené rozhodnutí ze dne 10. června 2021, rozsudek ve svém jedenáctém bodě odůvodnění uvádí, že „pravomoc, kterou zde vykonává státní správa, by tedy umožnila vyřešit tuto debatu požadovaným zahrnutím předmětné menší zeměpisné jednotky [...]“.

Podle španělských právních předpisů (zákon č. 39/2015 ze dne 1. října 2015 o společném správním řízení veřejné správy) také neplatnost části správního aktu neznamená neplatnost jiných jeho částí, které jsou na neplatné části nezávislé, neboť uvedené akty a úkony, jejichž náplň by zůstala beze změny, kdyby nedošlo k porušení, jsou zachovány.

Pokud jde o datum nabytí účinnosti této změny specifikace výrobku, v souladu s uvedeným rozsudkem má být specifikace účinná retroaktivně od okamžiku nabytí účinnosti rozhodnutí Generálního ředitelství pro potravinářský průmysl ze dne 10. června 2021 zveřejněného v Úředním věstníku ze dne 15. června 2021.

Jinými slovy, v rozhodnutí ze dne 10. června 2021, kterým byla schválena změna AM10 CHOP Cava, se v důsledku výše uvedeného rozsudku ruší jen stanoviska, která prohlašují používání označení „Requena“ jakožto menší zeměpisné jednotky v dotčené vymezené zeměpisné oblasti za nevhodné; ostatní změny specifikace výrobku, které byly daným rozhodnutím schváleny, nejsou rozsudkem nijak dotčeny. Rozsudek tedy vyžaduje pouze zařazení označení „Requena“ jako menší zeměpisné jednotky typu oblast („Zona“) do odpovídajících oddílů specifikace CHOP „CAVA“, což se provádí touto změnou AM12.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Cava

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína (vín)**

Jakostní šumivé víno

STRUČNÝ POPIS

Bílé či růžové víno CAVA: Vína jsou čirá a jiskrná, uvolňování oxidu uhličitého je pozvolné a připomíná růženec, bublinky jsou drobné. Bílé víno má bledě žlutou až slámově žlutou barvu, růžové víno má rozmanitou barevnou intenzitu, nevykazuje však žádné fialové tóny; vína se vyznačují kyselkavými, čerstvými a vyváženými ovocnými aromaty, která se snoubí s chuťovými stopami po kvasinkách.

Bílé či růžové víno CAVA „Gran Reserva“: Jedná se o vyvážená vína s komplexními a čistými aromaty, jež připomínají zralé ovoce a pražené suché plody, a s odstíny typickými pro dlouhý kontakt s kvasinkami.

Bílé či růžové víno CAVA „Paraje Calificado“: Komplexní aromata nesou jemné stopy nerostů příznačných pro oblast původu a připomínají bezchybně sestavenou směs pražených suchých plodů. V ústech jsou tato vína dokonale vyvážená co do struktury, jemnosti a kyselosti.

V případě analytických parametrů, jejichž limity nejsou v tomto jednotném dokumentu stanoveny, platí příslušné předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,8

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 10,83

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 160

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Zvláštní enologický postup

Základní víno používané pro přípravu šumivého vína Cava se smí vyrábět pouze z prvních frakcí lisování, přičemž maximální výlisnost činí 1 hl moštu/vína na 150 kg hroznů. Surovina musí být ze zdravých hroznů a musí mít přirozený obsah alkoholu nejméně 8,5 nebo 9 % objemových v závislosti na oblasti. Základní vína se ponechávají kvasit bez slupek a u růžových vín je minimálně 25 % použitých hroznů modrých.

Šumivé víno Cava „Paraje Calificado“:

— maximální výlisnost je 0,6 hl moštu/100 kg hroznů,

— u moštů anebo základních vín se nesmí uměle zvyšovat přirozený obsah alkoholu a zakázáno je též okyselování a odbarvování,

— minimální celková kyselost základního vína činí 5,5 g/l (u ostatních šumivých vín Cava je to 5 g/l),

— maximální pH základního vína je 3,3 (u ostatních šumivých vín Cava je to 3,4).

2. Pěstitelské postupy

Šumivé víno Cava se vyrábí z hroznů povolené odrůdy pěstovaných na keřích, které už mají za sebou alespoň tři vegetativní cykly. Hustota výsadby na vinicích se pohybuje od 1 500 do 3 500 keřů/ha. Uplatňuje se tradiční vedení gobelet a vedení na svislé drátěnce.

Pro výrobu vín, pro která lze používat označení „Reserva“, „Gran Reserva“ a „Paraje Calificado“, musí hrozny pocházet z vinic certifikovaných příslušným orgánem jako ekologické vinice a tyto vinice musí být nejméně 10 let staré.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Cava

12 000 kilogramů hroznů na hektar

2. 80 hektolitrů na hektar

3. Cava „Paraje Calificado“

8 000 kilogramů hroznů na hektar

4. 48 hektolitrů na hektar

5. Cava „Reserva“ a „Gran Reserva“

10 000 kilogramů hroznů na hektar

6. 66,66 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezená zeměpisná oblast produkce hroznů a výroby základních vín a šumivých vín Cava se rozkládá na území níže uvedených obcí seskupených podle příslušných okresů:

— 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, Perelada.

— La 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.

Na celém tomto území jsou vymezeny čtyři oblasti („COMTATS DE BARCELONA“, „VALLE DEL EBRO“, „VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO“ a „REQUENA“); první dvě oblasti se dále dělí na podoblasti; vymezeny mohou být rovněž „kvalifikované oblasti“. To vše jako menší zeměpisné jednotky.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Přírodní a lidské faktory*

PŘÍRODNÍ FAKTORY: Půdy jsou z většiny vápenaté, málo písčité a relativně jílovité. Obvykle obsahují málo organické hmoty a nejsou příliš úrodné.

Ve vymezené oblasti obecně panují typické středomořské podmínky: léta jsou zde velmi dlouhá a pro jarní a letní období jsou příznačné vysoké teploty a intenzivní sluneční svit. Vysoký je pak i solární a teplotní integrál, jenž umožňuje dobré vyzrávání hroznů i v případě kultivarů s delším cyklem. Srážek není mnoho a jsou nerovnoměrně rozloženy během roku. V průběhu vegetačního období tak prší málo a relativní vlhkost je velmi nízká. Réva tudíž roste za výrazného nedostatku vody, což platí zejména o fázi zrání. Ve vymezené oblasti panuje středomořské podnebí, které je na přechodu od mírnějšího přímořského klimatu (v pobřežních částech) k drsnějšímu klimatu kontinentálnímu (ve vnitrozemských částech, kde jsou chladné zimy a teplejší léta). Roční úhrn srážek se pohybuje kolem 500 mm a deště jsou soustředěny spíše do podzimních a jarních měsíců. Oblast je velmi slunná, v průměru s 2 500 hodinami slunečního svitu, což prospívá dobrému vyzrávání hroznů.

LIDSKÉ FAKTORY: Ve druhé polovině 19. století začalo několik vinařských rodin ve vnitrozemí provincie Barcelona vyrábět šumivá vína technikou tehdy nazývanou jako „méthode champenoise“, u které druhotné kvašení, jež vede k vytvoření pěny, probíhá v lahvích. První lahve šumivého vína Cava byly vyrobeny v Sant Sadurní d'Anoia v roce 1872. Lahve šumivého vína se po tiráži umísťovaly do podzemních jeskyní či do sklepů (cavas) s vhodnou relativní vlhkostí a celoroční konstantní teplotou v rozmezí 13/15 °C. Tímto způsobem se také předcházelo vibracím, které jsou při výrobě jakostních šumivých vín nežádoucí. Takové podmínky jsou ideální pro odpovídající průběh druhotného kvašení a zrání šumivých vín. Časem se z označení míst, kde se lahve šumivého vína ponechávaly zrát, stal název vín samotných. Nejvíce pěstovanými odrůdami jsou: Macabeo, Xarel•lo a Parellada. V rámci kultivarů používaných pro výrobu šumivého vína „Cava“ mají uvedené odrůdy 85 % zastoupení. U základních vín vyráběných ve vymezené zeměpisné oblasti je přítomnost těchto tří odrůd (v různých poměrech) konstantou. Nízká hustota výsadby v rozmezí 1 500 až 3 500 keřů na hektar je příhodná pro lepší kvalitu základního vína. Malé množství srážek a používaný způsob vedení (gobelet nebo vedení na svislé drátěnce) navíc vedou k tomu, že zatížení plodnými očky je mírné a výnosnost je omezena na nejvýše 12 000 kg/ha. K výrobě základního vína se smí používat pouze první frakce lisování, a to v množství maximálně 100 l moštu na 150 kg hroznů. Zrání hroznů je postupné a jednotlivé odrůdy se sklízejí zvlášť. Potenciální obsah alkoholu v základním víně činí 9,5–11,5 %

objemových, celková kyselost je vyšší než 5 g/l a analytické ukazatele zaručují hygienickou kvalitu sklizně. Poměr mezi kyselinou jablečnou a vinnou je zhruba 1:1. Výrobní podmínky musí umožňovat pomalé druhotné kvašení a interakci mezi vínem a kvasinkami (autolýzu), během níž se v produktu rozvíjejí jemná aromata odpovědná za organoleptickou jedinečnost těchto vín.

8.2 *Podrobné informace o jakosti nebo vlastnostech produktu*

Po zpracování, druhotném kvašení a zrání v lahvi v kontaktu s kvasinkami mají vína s CHOP Cava obsah alkoholu 10,8 až 12,8 % objemových. Šumivá vína Cava se vyznačují nízkými hodnotami pH (2,8–3,4), které jsou předpokladem pro dobrý vývoj vína v čase, neboť omezují riziko škodlivé oxidace. Jedná se o vína s nízkým obsahem kyseliny glukonové, který je ukazatelem hygienické kvality hroznů.

8.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi produktu*

Charakter půd spolu s podnebnými podmínkami (mírným a suchým babím létem a podzimem) jsou faktory, jež předurčují správný vývoj hroznů, zejména ve fázích před sklizní. Umožňují postupné dozrávání různých povolených odrůd, z nichž lze posléze získávat základní vína vhodná pro výrobu šumivého vína Cava, se středním obsahem alkoholu, vysokou kyselostí, nízkým pH a dobrým hygienickým profilem. Pro bohatství terciárních aromat a odpovídající perlení jsou rozhodující podmínky, za jakých probíhá výrobní proces od tiráže po degorzáž. Ten se uskutečňuje ve zvlášť uzpůsobených prostorách, které umožňují pomalé druhotné kvašení a vyzrávání.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Výjimka z požadavku na produkci ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Povoluje se výroba šumivého vína Cava v pěti sklepích umístěných mimo vymezenou zeměpisnou oblast, jelikož tyto sklepy se věnovaly produkci základního vína a/nebo šumivého vína Cava dříve, než vstoupila v platnost vyhláška ze dne 27. února 1986, a získaly tak povolení podle ministerských vyhlášek ze dne 14. listopadu 1991 a ze dne 9. ledna 1992.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na expediční zátce musí být uvedeno označení CAVA a číslo stáčírny.

Povinně se používá značka zapsaná v Rejstříku duševního vlastnictví nebo u Úřadu pro harmonizaci na vnitřním trhu.

U produktů Cava „Gran Reserva“ a Cava „Paraje Calificado“ se smějí používat pouze termíny Brut Nature, Extra Brut a Brut.

U produktů Cava „Reserva“, Cava „Gran Reserva“ a Cava „Paraje Calificado“ se povinně uvádí rok sklizně.

U produktů Cava jiných než „Reserva“, „Gran Reserva“ a „Paraje Calificado“ se zavádí označení „Guarda“.

U produktů Cava „Reserva“, Cava „Gran Reserva“ a Cava „Paraje Calificado“ se zavádí výraz „Guarda Superior“.

Výraz „Integrální výrobce“ se zavádí pouze pro ty vinařské podniky, které jsou současně producenty základního vína a šumivého vína CAVA, lisují a vyrábějí 100 % základního vína své produkce šumivého vína CAVA a stejně tak vyrábějí 100 % svých šumivých vín CAVA ve stejném podniku (sklepě) a nenakupují lahve ve fázi ležení na kalech a po skončení remuáže od jiných výrobců.

Povinně se používají specifická označení prokazující kontrolu.

Nápis „Paraje Calificado“ nesmí být uveden písmem větším než 4 mm ani nesmí být větší než značka. Vedle tohoto nápisu figuruje jméno předmětné oblasti původu.

**Odkaz na specifikaci výrobku**

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