C/2024/3122

17.5.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3.

(C/2024/3122)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Cava“

PDO-ES-A0735-AM12

Teate esitamise kuupäev: 23.2.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

UUE VÄIKSEMA GEOGRAAFILISE ÜKSUSE LISAMINE (LIIK „PIIRKOND“)

Kirjeldus

Määratakse kindlaks uus väiksem geograafiline üksus, mis kuulub liiki „piirkond“ ja kannab nime „Requena“. Üksuse territoorium vastab samanimelisele omavalitsusüksusele Valencia provintsis.

Viinamarjade päritolule osutamiseks lisatakse uue piirkonna tähis, mis koosneb lühendist „RE“, nende veinipudelite kroonkorkidele, millel on õigus seda tähist kasutada.

Sellega muudetakse tootespetsifikaadi punkti 4 ja punkti 8 alapunkti b alapunkti iii ning koonddokumendi punkti 6.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei kuulu ühtegi määruse (EL) nr 1308/2013 (ühine turukorraldus) artikli 105 lõikes 2 osutatud kategooriasse.

Põhjendus

2021. aastal heaks kiidetud tootespetsifikaadi standardmuudatusega (PDO-ES-A0735-AM10) lisati muu hulgas kolm väiksemat geograafilist üksust, mis kuuluvad liiki „piirkond“ (teised liigid on „alapiirkond“ ja „kinnitatud asukohad“). Kavas oli lisada ka neljas väiksem geograafiline üksus, kuid kontrolliasutus ei jõudnud selle nimetuse suhtes üksmeelele, sest seal asuvad ettevõtjad olid ainult nõus kasutama nimetust „Requena“, mida ei peetud aga vastuvõetavaks, sest arvati, et selline nimetus ei kaitse nõuetekohaselt juba registreeritud kaitstud päritolunimetust „Utiel Requena“.

Ettevõtjad pöördusid otsuse edasikaebamiseks kohtusse ja said hiljuti jõustunud kohtuotsusega õiguse. Käesolev muudatus tehakse nimetatud kohtuotsuse täitmiseks.

30. novembri 2022. aasta otsusega nr 494/2022 rahuldas Madridi autonoomse piirkonna kõrgem kohus mitme isiku ühise halduskaebuse põllumajandus-, kalandus- ja toiduainete ministeeriumi tehnilise peasekretariaadi 13. augusti ja 2. septembri 2021. aasta otsuste suhtes jätta rahuldamata esitatud vaie ning toiduainetööstuse peadirektoraadi 3. septembri 2021. aasta otsuse suhtes jätta rahuldamata kaebuse esitamisele eelnenud nõue tunnistada kehtetuks ja muuta toiduainetööstuse peadirektoraadi 10. juuni 2021. aasta otsus kiita heaks kaitstud päritolunimetuse „Cava“ tootespetsifikaadi standardmuudatuse taotlus ja leppida kokku selle avaldamises. Kohtu otsusega tühistatakse eespool nimetatud otsused ainult selles osas, mis puudutab Requena piirkonna kui väiksema geograafilise üksuse lisamata jätmist, ja tunnistatakse ainsa õiguslikult lubatud lahendusena kaebajate õigust lisada kõnealune piirkond kaitstud päritolunimetuse „Cava“ tootespetsifikaadi muudatusse.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Seoses algselt vaidlustatud 10. juuni 2021. aasta otsusega märgitakse kohtu otsuse põhjenduses 11 samuti: „Võimu teostajana oleks riigiasutusel seega võimalik lahendada kõnealune vaidlus taotletud väiksema geograafilise üksuse lisamise teel […]“.

Samas ei tähenda haldusakti osaline tühistamine Hispaania õiguse (1. oktoobri 2015. aasta seadus nr 39/2015 haldusorganite üldise haldusmenetluse kohta) kohaselt muude sama haldusakti osade tühisust, mis ei sõltu tühistatud osast, kusjuures jäävad jõusse aktid ja menetlused, mille sisu oleks olnud sama ka juhul, kui rikkumist ei oleks toimunud.

Mis puutub käesoleva tootespetsifikatsiooni muudatuse jõustumise aega, siis tuleb selleks kohtu otsust järgides lugeda kuupäeva, mil jõustus toiduainetööstuse peadirektoraadi 10. juuni 2021. aasta otsus, mis avaldati Hispaania 15. juuni 2021. aasta ametlikus väljaandes, ning kohaldada muudatust tagasiulatuvalt alates sellest kuupäevast.

See tähendab, et 10. juuni 2021. aasta otsus, millega kiideti heaks kaitstud päritolunimetuse „Cava“ tootespetsifikaadi muudatus AM10, on tühistatud ainult selles osas, milles leitakse, et geograafilise piirkonnaga seotud väiksema geograafilise üksuse kohta ei sobi kasutada nimetust „Requena“. Muid selle otsusega heaks kiidetud tootespetsifikaadi muudatusi kohtu otsus ei mõjuta. Seega kohustatakse kohtu otsusega ainult lisama Requena piirkond kui väiksem geograafiline üksus kaitstud päritolunimetuse „Cava“ tootspetsifikaadi asjaomastesse osadesse, milleks esitatakse käesolev muudatus AM12.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Cava

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

5. Kvaliteetvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

Kvaliteetvahuvein

LÜHIKIRJELDUS

Valge või roosa „CAVA“. Selge ja sädelev vein, millest eraldub pidevalt peenikeste mullidena süsinikdioksiidi. Valge „Cava“ värvus ulatub kahvatukollasest õlgkollaseni, roosa „Cava“ värvus võib olla erineva intensiivsusega, kuid lubatud ei ole violetjad värvusenüansid; veini iseloomustavad lõhna- ja maitsenüansid on puuviljalised, kergelt happelised, värsked ja tasakaalustatud, lõhnas on tunda kergeid pärminoote.

Valge või roosa „CAVA“ Gran Reserva. Tasakaalustatud vein, millel on küpsenud puuviljade ja röstitud pähklite lõhna- ja maitsenüansid, maitse on terviklik ja selge ning tunda on pikemaajalisest kokkupuutest pärmiga tingitud iseloomulikke nüansse.

Valge või roosa „CAVA“ Paraje Calificado. Terviklik lõhn ja maitse, konkreetset asukohta iseloomustavate õrnade mineraalsete varjunditega, hästi kokku sobitatud röstitud pähklite lõhna- ja maitsevarjunditega. Maitsele on iseloomulik veini struktuuri, sametisuse ja happesuse suurepärane tasakaal.

Analüütiliste parameetrite puhul, mille piirväärtused ei ole määratletud käesolevas koonddokumendis, kohaldatakse valdkonnas kehtestatud ELi õigusaktide sätteid.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,8

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 10,83

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 160

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Veinivalmistuse eritava

Kvaliteetvahuveini „Cava“ baasveini valmistamiseks võib kasutada üksnes esimesi pressimisfraktsioone ning suurim saagikus võib olla 1 hektoliiter virret/veini 150 kg viinamarjade kohta. Olenevalt piirkonnast kasutatakse tervete viinamarjade partiisid, mille minimaalne loomulik alkoholisisaldus on 8,5 või 9 mahuprotsenti. Valge veini saamiseks töödeldakse baasveini, roosa veini valmistamiseks kasutatakse vähemalt 25 % ulatuses punaseid viinamarju.

Kinnitatud asukoha kvaliteetvahuveini „Cava“ de Paraje Calificado puhul:

— suurim ekstraheerimisel saadav kogus on 0,6 hl virret 100 kg viinamarjade kohta;

— keelatud on kunstlikult suurendada virde ja/või baasveini loomulikku alkoholisisaldust või happesust, samuti on keelatud veini värvitustada;

— baasveini happesus on vähemalt 5,5 g/l (5 g/l ülejäänud kvaliteetvahuvenide „Cava“ puhul);

— baasveini suurim pH on 3,3 (ülejäänud kvaliteetvahuveinidel „Cava“ 3,4).

2. Viljelustavad

Kvaliteetvahuveini „Cava“ tootmisel kasutatavate viinamarjade kasvatamiseks lubatud kasvatusaladeks loetakse alad alates kolmandast kasvutsüklist. Istutustihedus peab jääma vahemikku 1 500 – 3 500 viinapuud hektari kohta ning kasvatussüsteemina tuleb kasutada traditsioonilist lehtrikujuliseks pügamist või toestamist.

Nende veinide valmistamiseks, mida võib tähistada nimetusega Reserva, Gran Reserva või Paraje Calificado, kasutatavad viinamarjad peavad pärinema istandustest, mille on pädev asutus sertifitseerinud mahepõllunduslikuna, ja istandused peavad olema vähemalt kümme aastat vanad.

5.2. *Suurim saagikus*

1. „Cava“

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. 80 hektoliitrit hektari kohta

3. Kinnitatud asukoha kvaliteetvahuvein „Cava“ de Paraje Calificado

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. 48 hektoliitrit hektari kohta

5. Kvaliteetvahuvenid „Cava“ Reserva ja „Cava“ Gran Reserva

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. 66,66 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Viinamarja, baasveini ja kvaliteetvahuveini „Cava“ tootmise geograafiline piirkond hõlmab järgmisi omavalitsusüksusi, mis on liigendatud, lähtudes provintsist, mille koosseisu need kuuluvad:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava ja 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 ja Villalba de Rioja.

— LLeida:

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

— Navarra:

Mendavia ja 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 ja Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón ja Cariñena.

Kogu kõnealusel alal määratletakse neli piirkonda („COMTATS DE BARCELONA“, „VALLE DEL EBRO“, „VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO“ ja „REQUENA“); kaks esimest jaotatakse alapiirkondadeks ja võib piiritleda ka „parajes calificados“ ehk kinnitatud asukohad. Kõiki neid käsitatakse väiksemate geograafiliste üksustena.

7. **Veiniviinamarjasordid**

ALARIJE – SUBIRANT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Looduslikud ja inimtegurid*

LOODUSLIKUD TEGURID. Peamiselt on tegemist väheliivase ja suhteliselt savise lubjarikka mullaga. Üldiselt on mullas vähe orgaanilisi aineid ning see on väheviljakas.

Piirkonnale on omased teatavad üldised vahemerelisele kliimale iseloomulikud tunnused: väga pikk suveperiood, palju päikesepaistet ning kõrge temperatuur kevadel ja suvel, lisaks märkimisväärne summaarne päikesekiirgus, mis võimaldab eri sorti viinamarjadel, sealhulgas pika kasvutsükliga marjadel, hästi küpseda. Lisaks sellele on sademeid vähe ning need on aastaegade arvestuses ebaühtlaselt jaotunud, seejuures sajab kasvuperioodi kestel harva ja suhteline õhuniiskus on väga väike; see tingib eeskätt marjade küpsemise ajal märkimisväärse veepuuduse. Piirkonda iseloomustab vahemereline üleminekukliima mere lähedusest tingitud mahedama rannikuala ja kontinentaalsema, st karmima, külmemate talvede ja soojemate suvedega sisemaa kliima vahel. Aastane keskmine sademete hulk on 500 mm ning sademeid esineb peaasjalikult sügisel ja kevadel. Valgust on palju, aastas on keskmiselt 2 500 päikesepaistelist tundi, mis soodustab viinamarjade head küpsemist.

INIMTEGURID. XIX sajandi teisel poolel hakkas mitu veinitootjate perekonda valmistama Barcelona provintsi siseosas vahuveine, kasutades nn šampanjameetodit, mille kohaselt teine kääritamine, mis põhjustab vahu tekkimise, toimub pudelis. Sant Sadurní d'Anoia kohaliku omavalitsusüksuse territooriumil toodeti esimesed pudelid vahuveini „Cava“ 1872. aastal. Pärast *tirage*'i segu valmistamist hoiti vahuveinipudeleid maa-alustes koobastes või keldrites (*cavas*), kus oli sobiv õhuniiskus ja temperatuur püsis aasta ringi ühtlaselt 13–15 °C juures ning puudus vibratsioon, mis kahjustab kvaliteetvahuveini tootmist. Tegemist on ideaalsete tingimustega vahuveini teisese kääritamise ja laagerdumise nõuetekohaseks toimumiseks. Aja jooksul hakati nimetusega „cava“, mis alguses tähendas kohta, kus vahuveini pudeleid valmimise ajal hoiti, tähistama kõnealust veini ennast. Kõige enam viljeletavad viinamarjasordid on 'Macabeo', 'Xarello' ja 'Parellada', mis moodustavad 85 % kvaliteetvahuveini „Cava“ valmistamiseks kasutatavatest sortidest. Nende kolme viinamarjasordi kasutamine eri osakaalus on üks iseloomulik tegur geograafilises piirkonnas valmistatud baasveini tootmisel. Väike istutustihedus, 1 500 – 3 500 taime hektari kohta, võimaldab saada parima kvaliteediga baasveini. Lisaks sellele võimaldavad piirkonna piiratud sademete hulk ja viinapuude kasvatamine lehtrikujuliseks pügatuna või toestatuna vähendada taimede koormust, piirates saagikuse 12 000 kilogrammile hektari kohta. Peale selle võib baasveini valmistamiseks kasutada üksnes esimesi pressimisfraktsioone ning suurim saagikus on 100 hektoliitrit virret 150 kg viinamarjade kohta. Tootmise teised eripärad on

viinamarjade järkjärguline valmimine, eri viinamarjasortide eraldi koristamine, baasveini võimalik alkoholisisaldus 9,5–11,5 mahuprotsenti, üldhappesus üle 5 grammi liitri kohta ja analüütilised näitajad, mis tagavad saagi sanitaarse kvaliteedi. Lisaks sellele on õunhappe- ja viinhappesisaldused ligikaudselt võrdsed. Teine kääritamine toimub aeglaselt ning veini ja pärmi (autolüüs) koosmõjul tekivad õrnad maitsenüansid, mis annavad veinile eripärased organoleptilised omadused.

8.2. *Üksikasjalik teave toote kvaliteedi ja omaduste kohta*

Kaitstud päritolunimetusega „Cava“ kvaliteetvahuveinides on pärast töötlemise, teisese kääritamise ja pudelis laagerdumise etappi koos sadestunud osistega alkoholisisaldus 10,8–12,8 mahuprotsenti. Kvaliteetvahuveinile „Cava“ on iseloomulik madal pH, mis jääb vahemikku 2,8–3,4 ja mis võimaldab veinil seismisel täiustuda, kuna veini kahjustava oksüdeerumise oht on piiratud. Tegemist on madala glükoonhappesisaldusega veiniga, mis näitab viinamarjade head sanitaarset kvaliteeti.

8.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote omaduste vahel*

Mullastik ja kliimatingimused, pehme ja kuiv suve lõpp ja sügis võimaldavad viljade head küpsemist eeskätt koristuseelsel perioodil, soodustades samuti vahuveini „Cava“ valmistamiseks kasutatavate eri viinamarjasortide järkjärgulist valmimist, mis võimaldab saada mõõduka alkoholisisalduse, suure happesuse, madala pH ja hea sanitaarse kvaliteediga veini. Kolmanda taseme aroomide rikkus ja piisav mullide eraldumine on tagatud tingimustega, milles veini valmimine aset leiab; alates *tirage*'i segu valmistamisest kuni ümberkorkimiseni toimub töötlemine spetsiaalselt selleks ette nähtud seadmete abil, millega tagatakse, et kääritamine ja veini laagerdumine kulgevad aeglaselt.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest

Tingimuse kirjeldus

Kvaliteetvahuveini „Cava“ tootmine on lubatud viies väljaspool geograafilist piirkonda asuvas keldris, kuna neis valmistati baasveini ja/või vahuveini „Cava“ enne 27. veebruari 1986. aasta otsuse jõustumist, mis tõttu anti tootmiseks luba ministri 14. novembri 1991. aasta ja 9. jaanuari 1992. aasta otsustega.

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus

Veini väljastamisel kasutataval korgil peab olema nimetus „CAVA“ ja villimisettevõtja number.

Kohustuslik on kasutada Hispaania intellektuaalomandi registris või Euroopa Liidu Intellektuaalomandi Ameti registris registreeritud kaubamärki.

Kvaliteetvahuveinide „Cava“ Gran Reserva ja „Cava“ de Paraje Calificado puhul on lubatud kasutada üksnes termineid Brut Nature, Extra Brut ja Brut.

Kvaliteetvahuveinide „Cava“ Reserva, „Cava“ „Gran Reserva“ ja „Cava“ de Paraje Calificado puhul tuleb märgistusel esitada ka saagikoristusaasta.

Märget „Guarda“ tuleb kasutada nende päriolunimetusega „Cava“ vahuveinide puhul, mis ei ole tähistusega Reserva, Gran Reserva või Paraje Calificado.

Märget „Guarda Superior“ tuleb kasutada nende päriolunimetusega „Cava“ vahuveinide puhul, mis on tähistusega Reserva, Gran Reserva või Paraje Calificado.

Märget „Elaborador integral“ („Algusest lõpuni tootja“) võib kasutada vaid nende veinikeldrite puhul, kes valmistavad ise nii baasveini kui ka vahuveini „Cava“ ning pressivad ja toodavad 100 % baasveinist ja ka 100 % vahuveinidest ise kohapeal oma veinikeldris ning ei osta teistelt veinitootjatelt pudeleid, mis on juba horisontaalasendis või ümberpööratud.

Kohustuslik on kasutada spetsiaalseid erikontrollitähiseid.

Märke „Paraje Calificado“ (kinnitatud asukoht) tähesuurus ei või olla suurem kui 4 mm, see ei või ületada kaubamärgi suurust ning märge peab paiknema asukoha nime kõrval.

Link tootespetsifikaadile

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