C/2024/3122

17.5.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/3122)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Cava”

PDO-ES-A0735-AM12

Paziņojuma datums: 2024. gada 23. februāris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

JAUNAS MAZĀKAS ĢEOGRĀFISKĀS VIENĪBAS (“ZONAS”) IEKĻAUŠANA

Apraksts

Ir izveidota jauna mazāka ģeogrāfiskā vienība, proti, “zona”, ar nosaukumu “Requena”. Tās robeža atbilst pašvaldības ar tādu pašu nosaukumu teritorijas robežai Valensijas provincē.

Īpašo kodu, kas apzīmē vīnogu izcelsmes jauno “zonu”, norāda uz to vīnu pudeļu kroņkorķiem, kuriem drīkst izmantot šo apzīmējumu. Kods sastāv no burtiem RE.

Attiecīgi grozīta produkta specifikācijas 4. iedaļa un 8. iedaļas b) punkta iii) apakšpunkts, kā arī vienotā dokumenta 6. punkts.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietilpst nevienā no kategorijām, kas paredzētas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (Vienotas TKO regulas) 105. panta 2. punktā.

Pamatojums

Produkta specifikācijas standarta grozījums tika apstiprināts 2021. gadā (PDO-ES-A0735-AM10). Cita starpā tika pievienotas trīs mazākas ģeogrāfiskās vienības jeb “zonas”. Papildus “zonām” mazākas ģeogrāfiskās vienības var būt arī “apakšzonas” vai “parajes calificados” (atsevišķi īpašumi). Bija paredzēta arī ceturtā “zona”, bet regulatīvā padome, kas iesniedza pieteikumu, nepiekrita nosaukumam. Šajā apgabalā bāzētie operatori vēlējās izmantot tikai nosaukumu “Requena”. Tas netika pieņemts, kad kļuva skaidrs, ka šā nosaukuma izmantošana būtu pretrunā aizsardzībai, kas piešķirta vīniem ar reģistrēto ACVN “Utiel-Requena”.

Tomēr iepriekš minētie operatori vērsās tiesā un nesen ir saņēmuši viņiem labvēlīgu galīgo nolēmumu. Šis grozījums tiek izdarīts saskaņā ar minēto nolēmumu.

Tas ir Madrides Augstās tiesas 2022. gada 30. novembra nolēmums Nr. 494/2022. Tas attiecās uz administratīvo sūdzību, ko vairākas struktūras bija iesniegušas par Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas Tehniskā ģenerālsekretariāta 2021. gada 13. augusta un 2. septembra lēmumiem, ar kuriem tika noraidītas iesniegtās apelācijas sūdzības, kā arī par Pārtikas rūpniecības ģenerāldirektorāta 2021. gada 3. septembra lēmumu, ar kuru pirms administratīvās pārsūdzības procedūras attiecībā uz Pārtikas rūpniecības ģenerāldirektorāta 2021. gada 10. jūnija lēmumu, ar kuru apstiprina nolēmuma publicēšanu par labu ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Cava” apzīmētā produkta specifikācijas standarta grozījumam, tika noraidīts atcelšanas un grozīšanas pieteikums. Ar nolēmumu Nr. 494/2022 no iepriekš minētajiem lēmumiem tika svītrots tikai aizliegums kā mazāku ģeogrāfisku vienību (“zonu”) iekļaut “Requena”, un tiesa atzina apelācijas sūdzības iesniedzēju tiesības izveidot attiecīgo zonu, grozot produkta specifikāciju, kas ir vienīgā juridiski pieņemamā iespēja.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Turklāt attiecībā uz sākotnējo apstrīdēto 2021. gada 10. jūnija lēmumu 11. juridiskais pamats nolēmumā ir šāds: "Tādējādi valsts pārvaldes pilnvaras ļauj atrisināt šo jautājumu, iekļaujot šo mazāko ģeogrāfisko vienību, kā prasīts".

Papildus tam saskaņā ar Spānijas tiesību aktiem (2015. gada 1. oktobra Likumu Nr. 39/2015 par vienoto administratīvo procedūru valsts pārvaldes iestādēm) administratīva akta daļas svītrošana nenozīmē, ka tiek svītrotas arī citas, nesaistītas daļas. Akti un procedūras tiek saglabāti, ja to saturs nebūtu mainījies, neizdarot pārkāpumu.

Attiecībā uz šā produkta specifikācijas grozījuma spēkā stāšanās datumu un saskaņā ar iepriekš minēto nolēmumu specifikācija ir jāatjaunina ar atpakaļejošu datumu, kas ir datums, kad stājās spēkā Pārtikas rūpniecības ģenerāldirektorāta 2021. gada 10. jūnija lēmums, kas 2021. gada 15. jūnijā publicēts valsts oficiālajā vēstnesī.

Tas nozīmē, ka vienīgās daļas, kuras ar 2022. gada nolēmumu svītrotas no 2021. gada 10. jūnija lēmuma, ar ko apstiprina ar ACVN "Cava" apzīmētā produkta specifikācijas 10. grozījumu, ir daļas, kuras attiecīgajai mazākajai ģeogrāfiskajai vienībai aizliedz izmantot apzīmējumu "Requena". Visi pārējie ar minēto lēmumu apstiprinātie produkta specifikācijas grozījumi paliek neskarti. Citiem vārdiem sakot, nolēmuma vienīgā prasība ir ar šo 12. grozījumu iekļaut "Requena" kā mazāku ģeogrāfisko vienību ("zonu") ar ACVN "Cava" apzīmētā produkta specifikācijas attiecīgajās iedaļās.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Cava

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

"Cava" dzirkstošie baltvīni vai sārtvīni: tīri un dzidri vīni, kuriem raksturīga oglekļa dioksīda nepārtraukta izdalīšanās nelielu, kreļļu virtenes formas burbuļu veidā. "Cava" dzirkstošā baltvīna krāsa variē no gaiši dzeltenas līdz salmu dzeltenai; "Cava" dzirkstošā sārtvīna krāsa ir dažādas intensitātes rozā, izņemot violetas krāsas dzirkstošos sārtvīnus. "Cava" dzirkstošajiem vīniem raksturīgs augļu, skābens, svaigs un sabalansēts aromāts ar vieglu rauga smaržas noti.

"Cava" *Gran Reserva* dzirkstošie vīni — dzirkstošie baltvīni vai sārtvīni: sabalansēti vīni ar nogatavojušos augļu un grauzdētu riekstu aromāta niansēm, ar kompleksu un tīru aromātu un notīm, kas jūtamas pēc ilgstošas saskarsmes ar vīna nogulsnēm.

"Cava" *Paraje Calificado* dzirkstošie vīni — dzirkstošie baltvīni vai sārtvīni: aromātu buķete ar izcili saplūdušām apgabala vietējo minerālu un grauzdētu riekstu smaržas niansēm. Garšā jūtams izcils strukturāls balanss, krēmīgums un skābums.

Attiecīgie ES tiesību akti tiks piemēroti attiecībā uz analītiskajiem parametriem, kuru robežvērtības šajā vienotajā dokumentā nav norādītas.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 10,8

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5 g/l

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 10,83

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 160

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Īpašā vīndarības metode

"Cava" bāzes vīnu var ražot tikai no pirmā spieduma sulas ar maksimālo ražas iznākumu 1 hektolitrs vīnogu misas/vīna no 150 kg vīnogu. Atkarībā no "zonas" izmanto augstvērtīgas vīnogas, kuru minimālā dabiskā spirta koncentrācija ir 8,5 tilp. % vai 9 tilp. %. Bāzes vīnus ražo, izmantojot tikai pirmā spieduma sulu, citas vīnogu daļas neizmanto; ražojot dzirkstošo sārtvīnu, vismaz 25 % izmantoto vīnogu ir jābūt sarkanogu šķirņu vīnogām.

Ražojot dzirkstošo vīnu "Cava" *Paraje Calificado*:

— maksimālais ražas iznākums ir 0,6 hl vīnogu misas no 100 kg vīnogu,

— ir aizliegts mākslīgi palielināt vīnogu misas un/vai bāzes vīnu dabisko spirta saturu un skābumu, kā arī mainīt krāsu,

— bāzes vīna minimālais kopējais skābums ir 5,5 g/l (citiem "Cava" vīniem — 5 g/l),

— bāzes vīna maksimālais pH ir 3,3 (citiem "Cava" vīniem — 3,4).

2. Audzēšanas metode

Uzskata, ka vīna dārzu zemesgabali, kuros audzē vīnogas, ir piemēroti "Cava" dzirkstošo vīnu ražošanai, sākot no vīna ražošanai atļautās šķirnes trešā augšanas gada. Stādījumu blīvums ir 1 500–3 500 vīnogulāju uz hektāru, izmantojot tradicionālo vīnogulāju audzēšanas sistēmu, proti, audzējot tos kausveida formā vai izmantojot špaleras.

Vīnogām, kuras tiek izmantotas tādu vīnu ražošanai, kuriem ir atļautas norādes "Reserva", "Gran Reserva" un "Paraje Calificado", ir jābūt no vīna dārziem, kuri ir vismaz 10 gadus veci un kurus kompetentā iestāde ir atzinusi par bioloģiskiem.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Cava"

12 000 kg vīnogu no hektāra

2. 80 hl no hektāra

3. "Cava" *Paraje Calificado*

8 000 kg vīnogu no hektāra

4. 48 hl no hektāra

5. "Cava" *Reserva* un *Gran Reserva*

10 000 kg vīnogu no hektāra

6. 66,66 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā audzē vīnogas un ražo bāzes vīnu un "Cava" dzirkstošo vīnu, atrodas turpmāk minēto pašvaldību robežās — tekstā tās norādītas atbilstoši provincei, kurā tās ietilpst.

— Alava:

Laguardia, Moreda de Álava un *Oyón,*

— Badahosa:

Almendralejo,

— Barselona:

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 un *Vilobí del Penedès,*

— Žirona:

Blanes, Capmany, Masarac, Mollet de Perelada un *Perelada,*

— Larjoha:

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

— Ļeida:

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

— Navarra:

Mendavia un *Viana,*

— *Taragona*:

Aiguamurcia, Albinyana, Alió, Banyeres del Penedès, Barberà de la Conca, Bellvei, Blancafort, Bonastre, Brà fim, 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 un *Vimbodí,*

— Valensija:

Requena,

— Saragosa:

Ainzón un *Cariñena*.

Visā šajā apgabalā ir izveidotas četras zonas (“COMTATS DE BARCELONA”, “VALLE DEL EBRO”, “VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO” un “REQUENA”); pirmās divas ir iedalītas apakšzonās; var noteikt arī “parajes calificados” robežas. Visas minētās ir mazākas ģeogrāfiskās vienības.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

“ALARIJE” — “SUBIRAT PARENT”

“CHARDONNAY”

“GARNACHA TINTA”

“MACABEO” — “VIURA”

“MONASTRELL”

“PARELLADA”

“PINOT NOIR”

“TREPAT”

“XARELLO”

8. **Saiknes apraksts**

8.1. *Dabas faktori un cilvēkfaktori*

DABAS FAKTORI: augsnes pārsvarā ir ne sevišķi smilšainas, salīdzinoši mālainas kaļķakmens augsnes. Tajās ir zems organisko vielu saturs, un tās nav sevišķi auglīgas.

Apgabala vispārējās iezīmes atbilst tipiskai Vidusjūras videi: ļoti gara vasaras sezona ar saules gaismu daudzu stundu garumā un augstu temperatūru pavasarī un vasarā, arī izteiktas temperatūras svārstības, kas ļauj vīnogām, tostarp šķirnēm ar garāku nogatavošanās ciklu, pienācīgi nogatavoties. Turklāt nokrišņu daudzums ir neliels un nav proporcionāli izkliedēts pa gadalaikiem; tas nozīmē, ka augu augšanas periodā nokrišņu ir maz un relatīvais mitrums ir ļoti zems. Tādējādi ir izteikts ūdens trūkums, jo īpaši nogatavošanās posmā. Apgabalā valda Vidusjūras reģiona pārejas klimats — no maigāka klimata piekrastē jūras tuvuma dēļ līdz skarbākam klimatam iekšzemē, kas ziemā ir auksts, bet vasarā — karstāks. Gada nokrišņu daudzums ir vidēji 500 mm, rudenī un pavasarī nokrišņi vērojami biežāk. Apgabalā ir ļoti gaišs — saules gaisma ir vidēji 2 500 stundu, un tas ir pietiekami, lai vīnogas pienācīgi nogatavotos.

CILVĒKFAKTORI: 19. gadsimta otrajā pusē vairākas vīna ražotāju ģimenes Barselonas provinces laukos sāka ražot dzirkstošos vīnus, izmantojot toreiz tā dēvēto Šampaņas metodi, pēc kuras otrējā raudzēšana, kas rada burbuļus, notiek pudelē. 1872. gadā *Sant Sadurní d'Anoia* pašvaldības teritorijā tika saražotas pirmās “Cava” dzirkstošā vīna pudeles. Pēc iepildīšanas pudelēs pirms otrējās raudzēšanas dzirkstošā vīna pudeles glabāja pazemes alās, kurās bija pietiekams relatīvais mitruma līmenis un apkārtējās vides temperatūra visu gadu bija aptuveni 13/15 °C, palīdzot samazināt svārstības, no kurām jāizvairās, ražojot labas kvalitātes dzirkstošos vīnus. Tie ir ideāli apstākļi tam, lai dzirkstošo vīnu otrējā raudzēšana un izturēšanas process norisinātos pareizi. Laika gaitā vārds “cava”, kas nozīmē vietas, kur dzirkstošā vīna pudeles tika uzglabātas izturēšanas nolūkā, kļuva par paša vīna nosaukumu. Visvairāk audzētās vīnogu šķirnes ir “Macabeo”, “Xarello” un “Parellada”, kas veido 85 % no vīnogu šķirnēm, kuras izmanto “Cava” dzirkstošā vīna ražošanā. Trīs minētās vīnogu šķirnes dažādās proporcijās vienmēr tiek izmantotas bāzes vīnos, kurus ražo noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tas, ka vīnogulāji nav stādīti blīvi, proti, 1 500–3 500 augu uz hektāru, veicina labāku bāzes vīna kvalitāti. Turklāt nelielais nokrišņu daudzums apgabalā un vīnogulāju audzēšanas sistēmas, atbilstoši kurām tos audzē kausveida formā vai izmantojot špaleras, nodrošina samērīgu ražīgo pumpuru daudzumu, kas ierobežo maksimālo ražas iznākumu no hektāra līdz 12 000 kg. Turklāt “Cava” bāzes vīnu var ražot tikai no pirmā spieduma sulas (ar maksimālo ražas iznākumu 100 litri vīnogu misas no 150 kg vīnogu), nodrošinot

vīnogu pakāpenisku nogatavošanos, arī dažādo šķirņu vīnogu atsevišķu novākšanu, bāzes vīna potenciālo spirta koncentrāciju 9,5–11,5 tilp. %, kopējo skābumu >5 g/l un analītiskos rādītājus, kas nodrošina ražas sanitāro kvalitāti. Jānodrošina arī, ka attiecība starp ābolskābi un vīnskābi ir aptuveni viens pret vienu un ražošanas apstākļi ir tādi, lai otrējā raudzēšana varētu norisināties lēni un notiktu vīna un rauga mijiedarbība (autolīze), kas piešķir minētajiem vīniem izsmalcinātu aromātu un unikālas organoleptiskās īpašības.

8.2. *Detalizēta informācija par produkta kvalitāti vai īpašībām*

Ar ACVN "Cava" apzīmēto dzirkstošo vīnu spirta koncentrācija ir 10,8–12,8 tilp. %, ja tie ir pareizi ražoti, izmantojot otrējo raudzēšanu un izturēšanu pudelē, saskarsmē ar nogulsnēm. "Cava" dzirkstošajiem vīniem ir raksturīgs zems pH, proti, 2,8–3,4, kas nodrošina, ka vīns laika gaitā pareizi nogatavinās, un mazina kaitīgas oksidācijas risku. Šiem vīniem ir zems glikonskābes līmenis, un tas nozīmē, ka ir izmantotas augstvērtīgas vīnogas.

8.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta īpašībām*

Augsne un klimats, kas vasaras beigās un rudenī ir salīdzinoši maigs un sauss, nodrošina to, ka vīnogas var nogatavoties pareizi, jo īpaši posmā pirms to novākšanas, un tas sekmē dažādo vīna ražošanai atļauto šķirņu nogatavošanos dažādos laikos, tādējādi sniedzot iespēju iegūt augstvērtīga "Cava" dzirkstošā vīna ražošanai paredzētus labus bāzes vīnus ar samērīgu spirta koncentrāciju, augstu skābumu un zemu pH. Produkta bagātīgais, terciārais aromāts un spēcīgā burbuļu izdalīšanās pilnībā ir atkarīga no ražošanas procesa, sākot no pildīšanas pudelēs pirms otrējās raudzēšanas līdz atdalīšanai no rauga nogulsnēm ar sasaldēšanas metodi īpaši aprīkotās iekārtās, kas nodrošina lēnu otrējo raudzēšanu un izturēšanu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

"Cava" dzirkstošo vīnu var ražot piecās vīna ražotnēs, kas atrodas ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala, jo tajās bāzes vīns un/vai "Cava" dzirkstošais vīns tika ražots jau pirms 1986. gada 27. februāra Rīkojuma stāšanās spēkā, tāpēc tām ir piešķirta atļauja ar ministra 1991. gada 14. novembra un 1992. gada 9. janvāra rīkojumiem.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

uz korķa ir nosaukums "Cava" un pudeļu pildītāja numurs.

Obligāti ir jāizmanto Spānijas Intelektuālā īpašuma reģistrā (*RPI*) vai Iekšējā tirgus saskaņošanas birojā reģistrēta preču zīme.

Tikai dzirkstošajiem vīniem "Cava" *Gran Reserva* un "Cava" *Paraje Calificado* ir atļauts izmantot apzīmējumus "Brut Nature", "Extra Brut" un "Brut".

Dzirkstošajiem vīniem "Cava" *Reserva, Gran Reserva* un *Paraje Calificado* obligāti norāda ražas gadu.

Dzirkstošajiem vīniem "Cava", kas nav *Reserva, Gran Reserva* un *Paraje Calificado*, izmanto norādi "Guarda".

Dzirkstošajiem vīniem "Cava" *Reserva, Gran Reserva* un *Paraje Calificado* izmanto norādi "Guarda Superior".

Apzīmējums "visaptverošs ražotājs" tiek izveidots tikai tām vīna darītavām, kuras kā gan bāzes vīna, gan "Cava" ražotājas spiež un saražo 100 % bāzes vīna, kas tiek izmantots to "Cava" dzirkstošajā vīnā, un saražo 100 % savu "Cava" dzirkstošo vīnu tajās pašās telpās (vīna darītavā), kā arī no citiem ražotājiem neiegādājas pudeles horizontālā ("en rima") vai apgrieztā ("en punta") stāvoklī.

Obligāti ir jāizmanto īpašas kontroles zīmes.

Norādes *Paraje Calificado* augstums nepārsniedz 4 mm, tās izmērs nav lielāks par zīmola nosaukuma izmēru, un tai ir jābūt blakus konkrētā apgabala nosaukumam.

Saite uz produkta specifikāciju

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