C/2024/3122

17.5.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/3122)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Cava»

PDO-ES-A0735-AM12

Data da comunicação: 23.2.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

INCLUSÃO DE UMA NOVA UNIDADE GEOGRÁFICA MAIS PEQUENA (DO TIPO «ZONA»)

Descrição:

Define-se uma nova unidade geográfica mais pequena do tipo «zona», denominada «Requena», cujo território corresponde ao município com o mesmo nome da província de Valencia.

Nas cápsulas de coroa das garrafas dos vinhos com direito a ostentar essa indicação, figura o seguinte código específico que identifica a nova «zona» de origem das uvas: RE.

A alteração aplica-se aos pontos 4 e 8.b.iii. do caderno de especificações, bem como ao ponto 6 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM única).

Motivo:

A alteração normalizada do caderno de especificações aprovada em 2021 (PDO-ES-A0735-AM10) introduziu, nomeadamente, três unidades geográficas mais pequenas do tipo «zona» [existem também «subzonas» e «parajes calificados» (áreas classificadas)]. Estava prevista uma quarta, mas o Conselho Regulador requerente não chegou a acordo sobre o nome da mesma, uma vez que os operadores aí estabelecidos apenas admitiam a denominação «Requena», o que não foi aceite pelo facto de esta denominação não respeitar a proteção adequada da DOP de vinhos já registada, «Utiel Requena».

No entanto, estes operadores interpuseram recurso e obtiveram recentemente uma decisão judicial definitiva favorável. Em conformidade com a mesma, procede-se a esta alteração.

Trata-se do acórdão n.º 494/2022, de 30 de novembro de 2022, do Tribunal Superior de Justiça de Madrid, que deu provimento ao recurso contencioso administrativo, interposto por várias entidades, das decisões da Secretaria-Geral Técnica do Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação, de 13 de agosto e de 2 de setembro de 2021, que negaram provimento aos recursos hierárquicos interpostos, e de 3 de setembro de 2021, da Direção-Geral da Indústria Alimentar, que indeferiu um pedido, anterior ao procedimento contencioso administrativo, de revogação e alteração da Decisão da Direção-Geral da Indústria Alimentar de 10 de junho de 2021, que aprovou e publicou a decisão a favor da alteração normalizada do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Cava». O acórdão n.º 494/2022 anulou estas decisões apenas em relação à não inclusão de «Requena» como unidade geográfica mais pequena («zona»), reconhecendo o tribunal o direito de os recorrentes criarem a zona em questão alterando o caderno de especificações da DOP «Cava», como única opção aceitável do ponto de vista jurídico.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Além disso, no que se refere a esta decisão inicial impugnada, de 10 de junho de 2021, o fundamento décimo terceiro do acórdão refere que «[a] competência aqui exercida pela administração do Estado permitiria, portanto, resolver a questão através da inclusão solicitada dessa unidade geográfica mais pequena [...]».

Acresce que, segundo a legislação espanhola (Lei n.º 39/2015, de 1 de outubro, relativa ao procedimento administrativo comum das administrações públicas), a anulação de uma parte de um ato administrativo não implica a anulação das outras partes independentes. Mantêm-se, assim, os atos e procedimentos cujo conteúdo teria permanecido inalterado se a infração não tivesse sido cometida.

No respeitante à data de entrada em vigor da presente alteração do caderno de especificações, e em conformidade com esse acórdão, deve ter efeitos retroativos a partir da entrada em vigor da decisão da Direção-Geral da Indústria Alimentar de 10 de junho de 2021, publicada no *Boletín Oficial del Estado* de 15 de junho de 2021.

Assim, na decisão de 10 de junho de 2021, que aprova a alteração AM10 da DOP Cava, as únicas partes anuladas pelo referido acórdão são as que proíbem a utilização do termo «Requena» para a unidade geográfica mais pequena em questão. Todas as outras alterações do caderno de especificações aprovadas por essa decisão permanecem inalteradas pelo acórdão. Ou seja, o acórdão exige apenas a inclusão de «Requena» como unidade geográfica mais pequena do tipo «zona» nas secções correspondentes do caderno de especificações da DOP «Cava», ao que se procede pela presente alteração AM12.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Cava

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

5. Vinho espumante de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Vinho espumante de qualidade

BREVE DESCRIÇÃO

Cava branco ou *rosé*: vinhos límpidos e brilhantes, com libertação contínua de dióxido de carbono em cordão de bolha fina. A cor do cava branco varia entre o amarelo-claro e o amarelo-palha. O cava *rosé* apresenta intensidades diferentes, excetuando as violáceas. Caracteriza-se pelos aromas frutados, ligeiramente ácidos, frescos e equilibrados e notas de leveduras.

Cava «Gran Reserva» branco ou *rosé*: vinhos equilibrados, com notas de fruta madura e frutos secos tostados, aromas complexos e puros e nuances típicas do contacto prolongado com as leveduras.

Cava «Paraje Calificado» branco ou *rosé*: aromas complexos, com leves notas minerais típicas da área, frutos secos e tostados perfeitamente integrados. Na boca, denota um equilíbrio perfeito em termos de estrutura, cremosidade e acidez.

Os parâmetros analíticos não indicados neste documento único cumprem os valores estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.)

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) 10,8

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) 10,83

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) 160

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática enológica específica

O vinho de base do cava só pode ser feito com as primeiras frações da prensagem, com um rendimento máximo de 1 hectolitro de mosto/vinho por 150 kg de uvas. Utilizam-se os lotes de uvas sãs com um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 8,5 % vol. ou 9 % vol., consoante as zonas. Os vinhos de base são vinificados em branco; os vinhos *rosés* produzem-se com, pelo menos, 25 % das uvas tintas.

Para o cava «Paraje Calificado»:

— O rendimento máximo de extração é de 0,6 hl de mosto por 100 kg de uvas.

— É proibido o aumento artificial do título alcoométrico natural dos mostos e/ou do vinho de base, a acidificação e o descoramento.

— A acidez total mínima do vinho de base é de 5,5 g/l (5 g/l para os outros cavas).

— O pH máximo do vinho de base é de 3,3 (3,4 para os outros cavas).

2. Práticas de cultivo

Consideram-se aptas para a produção de cava, a partir do seu terceiro ciclo vegetativo, as parcelas de vinha das castas autorizadas. A densidade de plantação é de 1 500 a 3 500 cepas por hectare, com um sistema tradicional de condução em vaso ou espaldeira.

Os vinhos com direito à menção «Reserva», «Gran Reserva» e «Paraje Calificado» devem ser produzidos a partir de uvas provenientes de vinhas certificadas pela autoridade competente como vinhas biológicas e ter, pelo menos, 10 anos de idade.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Cava

12 000 quilogramas de uvas por hectare

2. 80 hectolitros por hectare

3. Cava «Paraje Calificado»

8 000 quilogramas de uvas por hectare

4. 48 hectolitros por hectare

5. Cava «Reserva» e «Gran Reserva»

10 000 quilogramas de uvas por hectare

6. 66,66 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área geográfica de cultivo e produção do vinho de base e do cava está delimitada pelos seguintes municípios, separados no texto em função da província a que pertencem:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava e 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 e Villalba de Rioja.

— LLeida:

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

— Navarra:

Mendavia e 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 e Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón e Cariñena.

Definem-se quatro zonas nesta área («Comtats de Barcelona», «Valle del Ebro», «Viñedos de Almendralejo» e «Requena»); as duas primeiras subdividem-se em subzonas; podem delimitar-se também «parajes calificados» como unidades geográficas mais pequenas.

7. **Castas de uva de vinho**

ALARIJE – SUBIRANT-PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA-TINTA

MACABEO – VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT-NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Fatores naturais e humanos*

FATORES NATURAIS: Os solos são, na sua maioria, de natureza calcária, pouco arenosos e relativamente argilosos. São geralmente pobres em matéria orgânica e pouco férteis.

Certas características gerais desta área são típicas do ambiente mediterrânico: um longo período estival, com muitas horas de sol, temperaturas elevadas na primavera e verão e grandes variações térmicas que permitem a boa maturação das uvas, mesmo das castas de ciclos mais longos. As chuvas são raras e mal distribuídas pelas estações. Durante o período de crescimento vegetativo, chove muito pouco e a humidade relativa é muito baixa, sendo pronunciado o défice hídrico, sobretudo na fase de maturação. A zona goza de um clima mediterrânico de transição entre a costa, onde o clima é mais ameno, dada a proximidade do mar, e o interior das terras, onde o clima é de tipo continental, ou seja, mais rigoroso, frio no inverno e mais quente no verão. As precipitações anuais rondam os 500 mm e concentram-se no outono e na primavera. É uma região muito luminosa, com uma média de 2 500 horas de luz solar, propícia a uma boa maturação das uvas.

FATORES HUMANOS: Na segunda metade do século XIX, várias famílias de produtores começaram a produzir vinhos espumantes no interior da província de Barcelona, conforme o chamado método champanhês, segundo o qual a segunda fermentação, que levará à formação de espuma, se realiza em garrafa. Em 1872, produziram-se as primeiras garrafas de cava no município de Sant Sadurní d'Anoia. Uma vez adicionado o licor de tiragem, as garrafas de vinho espumante eram armazenadas em caves subterrâneas («cavas»), com o grau de humidade relativa adequado e uma temperatura ambiente constante, de cerca de 13/15 °C, durante todo o ano. Evitavam-se, deste modo, as vibrações nocivas à produção de vinhos espumantes de qualidade. São condições ideais para que a segunda fermentação e o estágio dos vinhos espumantes decorram corretamente. Com o correr do tempo, o nome «cava», que designava os locais onde as garrafas de vinhos espumantes eram armazenados durante o estágio, acabou por se tornar no nome do próprio vinho. As castas mais cultivadas são as seguintes: *macabeo*, *xarello* e *parellada*, que representam 85 % da produção de cava. A presença destas três castas em proporções diferentes é uma constante dos vinhos de base produzidos na área geográfica delimitada. A baixa densidade de plantação, compreendida entre 1 500 e 3 500 cepas/ha, permite obter um vinho de base de melhor qualidade. Além disso, a escassa precipitação da área e a condução das vinhas em vaso ou espaldeira permitem a produção moderada de gomos férteis, limitando o rendimento máximo por hectare a 12 000 kg. Acresce ainda que, na produção de vinho de base, só podem

utilizar-se as primeiras frações da prensagem, com um máximo de 100 litros de mosto por 150 kg de uvas. São ainda características da produção, uma maturação escalonada, a colheita separada das diferentes castas, com uma graduação alcoólica potencial do vinho de base de 9,5 a 11,5 % vol., uma acidez total > 5 g/l e indicadores analíticos que asseguram a qualidade sanitária da colheita. A relação entre o ácido málico e o ácido tartárico é próxima da unidade. A segunda fermentação desenvolve-se lentamente e a interação entre o vinho e as leveduras (autólise) produz aromas delicados que dão a estes vinhos um caráter organolético único.

8.2. *Informações detalhadas sobre a qualidade e as características do produto*

Cumprido a fase de elaboração, a segunda fermentação e o estágio em garrafa, em contacto com as borras, os vinhos DOP Cava atingem um título alcoométrico de 10,8 a 12,8 % vol. O cava apresenta baixos níveis de pH, 2,8 a 3,4, que garantem uma boa evolução do vinho ao longo do tempo, reduzindo o risco de oxidações prejudiciais. São vinhos com baixo teor de ácido glucónico, um indicador da qualidade sanitária das uvas.

8.3. *Relação causal entre a área geográfica e as características do produto*

Os solos e as condições climáticas (final de verão e outono suave e seco) permitem o correto desenvolvimento das uvas, sobretudo nas fases anteriores à vindima, favorecendo a maturação gradual das diferentes castas autorizadas para os vinhos de base aptos à produção de cava, com um título alcoométrico moderado, uma acidez elevada, um pH baixo e boa qualidade sanitária. As condições em que se desenvolve o processo de produção, desde a adição do licor de tiragem até ao *dégorgement* em instalações especialmente equipadas para que a segunda fermentação e o estágio do vinho se desenrolem lentamente, determinam a riqueza de aromas terciários e a adequada libertação de bolha.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação ao requisito de produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

É autorizada a produção de cava em cinco adegas situadas fora da área geográfica delimitada, uma vez que estas adegas já produziam vinho de base e/ou cava antes da entrada em vigor do decreto de 27 de fevereiro de 1986. A produção foi autorizada pelos despachos ministeriais de 14 de novembro de 1991 e de 9 de janeiro de 1992.

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O nome «CAVA» e o número do engarrafador devem figurar na rolha.

É obrigatória a utilização de uma marca registada no Registo de Propriedade Intelectual espanhol ou no Instituto da Propriedade Intelectual da União Europeia.

O «cava» «Gran Reserva» e de «Paraje Calificado» só pode utilizar as menções «Brut Nature», «Extra Brut» e «Brut».

Os «cavas» «Reserva», «Gran Reserva» e de «Paraje Calificado» indicam obrigatoriamente o ano de colheita.

Cunhou-se o termo «Guarda» para os «cavas» que não são «Reserva», «Gran Reserva» ou «Paraje Calificado».

Estabelece-se a indicação «Guarda Superior» para os «cavas» «Reserva», «Gran Reserva» e «Paraje Calificado».

Criou-se a menção «produtor integral» para as adegas que, sendo produtoras de vinho de base e de «cava», prensam e produzem 100 % do vinho de base destinado à produção de cava, produzem 100 % dos seus «cava» na mesma exploração (adega) e não adquirem garrafas em posição horizontal («en rima») ou invertida («en punta») a outros produtores.

É obrigatória a utilização de marcas distintivas de controlo.

A indicação «Paraje Calificado» não pode exceder os 4 mm de altura nem as dimensões da marca e deve figurar ao lado do nome da área em questão.

Hiperligação para o caderno de especificações

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