

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

(2021/C 369/02)

Niniejszą informację opublikowano zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

Informacja dotycząca zmiany standardowej w jednolitym dokumencie

„Cava”

PDO-ES-A0735-AM10

Data przekazania informacji: 25 czerwca 2021 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wprowadzenie warunków dla winnic produkujących „guarda superior”

OPIS

Ustanawia się następujące warunki: winnice wykorzystywane do produkcji Cava „Guarda Superior” („Reserva”, „Gran Reserva” i „Paraje Calificado”) muszą być certyfikowane jako ekologiczne, z pięcioletnim okresem przejściowym na skuteczne wdrożenie statusu ekologicznego, a wiek winnicy musi wynosić co najmniej 10 lat.

Zmieniono pkt 3 lit. a) specyfikacji. Zmiana dotyczy pkt 5 lit. a) (sic!) jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Specyficzny klimat regionu Cava, charakteryzujący się takimi czynnikami jak opady deszczu, umiarkowane temperatury i nasłonecznienie, umożliwia uprawę winorośli zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego, co przyczynia się do zwiększenia bioróżnorodności na okolicznym obszarze. Ponadto konsumenci coraz częściej poszukują produktów ekologicznych wytwarzanych w sposób zrównoważony, z poszanowaniem otoczenia, krajobrazu i środowiska naturalnego.

W związku z powyższym faktem, że produkcja w wyższym segmencie pochodzi wyłącznie z winnic zaklasyfikowanych jako ekologiczne, daje regionowi Cava przewagę nad jego bezpośrednimi konkurentami w sektorze win musujących na całym świecie, którzy będą mieli trudności z uzyskaniem statusu ekologicznego, przede wszystkim ze względu na naturalne warunki klimatyczne panujące na obszarach geograficznych, na których są zlokalizowani.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Ustanowiono korzystny pięcioletni okres przejściowy, aby umożliwić wszystkim podmiotom gospodarczym dokonanie wszelkich korekt, jakie uznają za konieczne, co ułatwi proces dostosowania pod względem proporcjonalności, niższych kosztów i równości.

Dziesięcioletnia winnica posiada system korzeniowy, który jest wystarczająco rozwinięty, aby winorośl mogła wytrzymać wahania opadów charakterystyczne dla lokalnego klimatu. Po 10 latach produkcja winorośli jest uznawana za regularną, a zarówno plantator, jak i wytwórnia wina, którzy przez kilka lat monitorowali jakość i potencjał winogron będą mogli zdecydować, czy winogrona nadają się do produkcji win Cava o długim okresie dojrzewania.

2. wydłużenie minimalnego okresu dojrzewania Cava „Reserva”

OPIS

Minimalny okres dojrzewania win Cava „Reserva” został przedłużony z 15 do 18 miesięcy.

Zmieniono pkt 3 lit. b.3 specyfikacji. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Celem jest zapewnienie wina Cava „Reserva” dłuższego okresu dojrzewania i wyższej jakości, co dodatkowo odróżni je od segmentu produktów „Guarda”.

3. Ustanowienie mniejszych jednostek geograficznych (stref i podstref) oraz wyznaczenie stref „paraje calificado”

OPIS

Obszar geograficzny nazwy pochodzenia Cava został podzielony na następujące mniejsze jednostki geograficzne: STREFY, PODSTREFY I STREFY „PARAJE CALIFICADO” („QUALIFIED SINGLE ESTATE CAVA”). Strefy „paraje calificado” były już przewidziane w specyfikacji, ale obecnie zawiera ona wykaz stref, które zostały już uznane, wraz z ich dokładnym rozgraniczeniem.

Zmieniono pkt 4 specyfikacji. Zmiana dotyczy pkt 6 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Jednym z czynników, który pozwala na większe uznanie wartości wina i na łatwiejszą identyfikację, jest jego pochodzenie. Uznano więc za konieczne podzielenie obszaru nazwy pochodzenia Cava na strefy, aby ułatwić konsumentom i rynkowi identyfikację pochodzenia spożywanego przez nich wina Cava, co nada produktowi dodatkową wartość.

W związku z tym podział na strefy ma być znakiem wartości i jakości dla winiarni, które chcą w nim uczestniczyć. Umieszczenie informacji o tym podziale na etykietce jest zatem dobrowolne.

Istnieją trzy poziomy podziału na strefy: Na pierwszym poziomie strefy są podzielone zgodnie z ogólnymi cechami klimatycznymi i geograficznymi w oparciu o konfigurację nazwy pochodzenia, co skutkuje trzema odrębnymi strefami. Drugi poziom składa się z podstref, które muszą być określone przez uzasadniające je szczególne cechy klimatyczne, orograficzne, historyczne lub ludzkie. Wreszcie trzeci poziom to „Paraje Calificado”, określony poprzez identyfikację działek, które obejmuje. Cechy gleby, klimatu i uprawy muszą różnić się od cech otaczającego obszaru.

4. Ograniczenie maksymalnej wydajności winnic przeznaczonych do produkcji cava „Guarda Superior”

OPIS

Ustalono, że maksymalna wydajność winnicy do produkcji Cava „Guarda Superior” („Reserva”, „Gran Reserva” i „Paraje Calificado”) musi wynosić 10 000 kg/ha.

Zmieniono pkt 5 specyfikacji. Zmiana dotyczy pkt 5 lit. b) (sic!) jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Jest to wyraźnie środek ukierunkowany na jakość, którego celem jest taka pielęgnacja winnicy i takie zarządzanie nią, aby uzyskać najlepszej jakości winogrona o wyższej zawartości cukru. Niższa wydajność oznacza, że wina produkowane z uzyskanych w ten sposób winogron są bardziej zrównoważone, z wyższym oczekiwanym poziomem kwasowości i większą prawdopodobną zawartością alkoholu przy wyższej zawartości cukru. Czynniki te są idealne dla win o długim okresie dojrzewania. Orka i praktyki związane z uprawą będą musiały zostać dostosowane do niższych poziomów produkcji, tak aby powstające wina były bardziej zrównoważone i aby zmniejszyć stres winorośli.

5. **Utworzenie rejestru winnic „Guarda Superior”**

OPIS

Utworzono specjalny rejestr winnic, których winogrona nadają się do produkcji Cava „Guarda Superior” („Reserva”, „Gran Reserva” i „Paraje Calificado”). Określono również warunki rejestracji i konsekwencje ich nieprzebrzegania.

Zmieniono pkt 3 lit. a) i pkt 8 lit. b) ppkt (i) specyfikacji. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Celem jest stworzenie możliwości identyfikacji winnic, które spełniają ustalone wymagania dla produkcji wina Cava „Guarda Superior”, i ułatwienie kontroli certyfikacji produktu. Celem jest również wspieranie specjalizacji już na etapie uprawy winorośli, tj. u źródła, jak również zaangażowanie w uprawę winorośli „Guarda Superior” i związane z tym aspekty jakościowe. Oznacza to również, że przycinanie, nawożenie, orka, zbiór i inne praktyki uprawowe będą ukierunkowane na uzyskanie winogron wysokiej jakości – w szczególności do produkcji wina musującego Cava, koncentrując się na aspektach, które zaspokajają zapotrzebowanie winiarni na wina bazowe o długim okresie dojrzewania – oraz na kwasowości, zawartości alkoholu i innych cechach wymaganych zgodnie z zasadami dotyczącymi ChNP Cava.

Dodatковым celem jest ustanowienie ściślejszego związku między winnicą, plantatorem winorośli, enologiem, wytwórnią wina i otrzymywanym produktem.

6. **Wprowadzenie wymogów dotyczących oddzielnego postępowania z winogronami i winem „Guarda Superior”**

OPIS

Ustanowiono następujący wymóg dotyczący produkcji Cava „Guarda Superior” („Reserva”, „Gran Reserva” i „Paraje Calificado”): w ramach procesu śledzenia produkcji produktu objętego ochroną, gdy winogrona z winnic „Guarda Superior” trafiają do wytwórni wina, muszą być rozładowywane oddzielnie od pozostałych winogron, aby można było je oznakować jako „Guarda Superior” oraz jako „Reserva”, „Gran Reserva” lub „Paraje Calificado”.

Podobnie, w celu oznakowania jako „Guarda Superior” oraz jako „Reserva”, „Gran Reserva” lub „Paraje Calificado”, wino bazowe użyte do produkcji Cava „Guarda Superior” musi być produkowane, klasyfikowane i oferowane do sprzedaży w wytwórni wina oddzielnie od reszty wina bazowego przeznaczonego ogólnie do produkcji win Cava.

Zmieniono pkt 8 lit. b) ppkt (iii) specyfikacji. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Wymogi ustanowione w odniesieniu do winnic, a mianowicie szczególna rejestracja, certyfikacja ekologiczna, minimalny wiek 10 lat i zmniejszenie wydajności, są czynnikami, które muszą wprowadzać odmiennosc, wyróżniając Cava „Guarda Superior” pod względem jakości.

Z tego powodu uważa się za konieczne, aby winogrona uprawiane na tych działkach były zbierane oddzielnie od winogron uprawianych na działkach, które nie spełniają tych wymogów. W związku z tym winogrona z działek oznaczonych jako „Guarda Superior” nie mogą być mieszane przy załadunku na przyczepy z winogronami z działek, które nie są zaklasyfikowane jako „Guarda Superior”. Dlatego też winogrona muszą być rozładowywane w wytwórni wina oddzielnie do różnych lejów odbiorczych, aby zapewnić identyfikowalność i oddzielne przetwarzanie winogron.

Ponieważ w wytwórni wina winogrona muszą być rozładowywane oddzielnie i trafiać do różnych lejów odbiorczych, cały proces produkcji wina bazowego, jego klasyfikacja i wprowadzanie do obrotu muszą odbywać się oddzielnie, co zapewnia identyfikowalność na wszystkich etapach produkcji od winnicy aż do ostatecznego uzyskania wina bazowego Cava. Niedopuszczalne jest mieszanie win z segmentu „Guarda Superior” z winami z segmentu „Guarda”. Jeżeli dojdzie do zmieszania, mieszankę uznaje się za wino należące do segmentu Guarda.

7. Wprowadzenie Specjalnego kapsla tirage dla Cava „Guarda Superior”

OPIS

Ustalono, że kapsle stosowane na butelkach, które mają zawierać oznaczenia „Guarda Superior” oraz „Reserva”, „Gran Reserva” i „Paraje Calificado”, muszą być odpowiednio oznakowane.

Zmieniono pkt 8 lit. b) ppkt (iii) specyfikacji. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Z uwagi na identyfikowalność i w celu zapewnienia kontroli procesu dojrzewania konieczna jest możliwość odróżnienia partii butelek Cava należących do segmentu „Guarda Superior”, które są poddawane procesowi dojrzewania, od butelek Cava należących do segmentu „Guarda”. Dlatego też zamknięcia koronowe na butelkach wina Cava produkowanego z wina bazowego z segmentu „Guarda Superior” muszą obowiązkowo posiadać specjalny znak.

Znak ten umożliwi służbom odpowiedzialnym za przestrzeganie przepisów monitorowanie partii w trakcie procesu produkcji oraz kontrolę zapasów butelek i dojrzewania poprzez fizyczne liczenie i ocenę poszczególnych deklaracji, które podmiot gospodarczy jest zobowiązany złożyć.

8. Ograniczenie dotyczące daty tirage dla Cava „Guarda Superior”

OPIS

W przypadku win dopuszczonych do oznaczenia jako „Guarda Superior” („Reserva”, „Gran Reserva” i „Paraje Calificado”) tirage musi nastąpić po 1 stycznia roku następującego po odpowiednim zbiorze.

Zmieniono pkt 8 lit. b) ppkt (iv) specyfikacji. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Celem procesu produkcji jest dostarczenie wysokiej klasy („Guarda Superior”) win bazowych o lepszych właściwościach, unikając konieczności interwencji w wytwórni wina lub praktyk enologicznych, które mogą mieć negatywny wpływ na jakość.

9. **Zmiana pozycji punktu dotyczącego wymogu rocznika dla Cava „Paraje Calificado” oraz zmiana ograniczeń w przemieszczaniu wina w pozycji poziomej („en rima”) lub odwróconej („en punta”)**

OPIS

Wymóg dotyczący oznaczania rocznika w przypadku Cava „Paraje Calificado” został przeniesiony z pkt 8 lit. b) ppkt (iv) specyfikacji do pkt 8 lit. b) ppkt (vii), który jest właściwym miejscem dla tego wymogu, ponieważ dotyczy etykietowania.

Podobnie wymóg, aby Cava „Paraje Calificado” i „Gran Reserva” nie były oferowane do sprzedaży w pozycji poziomej („en rima”) lub odwróconej („en punta”), został przeniesiony do pkt 8 lit. b) ppkt (x), który jest właściwą pozycją, ponieważ odnosi się do przepływu produktów.

Zmieniono pkt 8 lit. b) ppkt (iv), pkt 8 lit. b) ppkt (vii) i pkt 8 lit. b) ppkt (x) specyfikacji. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Zmiany te są poprawką redakcyjną: tekst w specyfikacji został przeorganizowany dla większej jasności i spójności.

10. **Wprowadzenie warunków stosowania mniejszych jednostek geograficznych (strefa, podstrefa i „Paraje Calificado”) na etykietach**

OPIS

Określono, w jaki sposób i pod jakimi warunkami można wykorzystać mniejsze jednostki geograficzne przy prezentacji wina Cava.

Opis ten dodano w pkt 8 lit. b) ppkt (vi) specyfikacji. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Ponieważ do niniejszej zmiany specyfikacji dodano strefy i podstrefy jako mniejsze jednostki geograficzne, konieczne jest uregulowanie sposobu stosowania tych nazw w prezentacji wina Cava.

11. **Wprowadzenie wymogu podawania rocznika na winie Cava „Reserva”**

OPIS

Wymóg podawania roku zbiorów na etykietach win „Cava”, który dotyczy już win Cava „Gran Reserva” i „Cava de Paraje”, zostaje rozszerzony na wina Cava, w przypadku których stosuje się termin „Reserva”.

Zmieniono pkt 8 lit. b) ppkt (vii) specyfikacji. Zmiana dotyczy pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Wskazanie rocznika jest uważane za wymóg nie tylko dla win Cava „Gran Reserva” i „Paraje Calificado”, ale również dla „Reserva”. Tak więc cały segment „Guarda Superior” musi wskazywać rocznik na etykiecie. Celem tego środka jest zaprezentowanie produktów w segmencie „Guarda Superior” poprzez zwrócenie uwagi na różne roczniki, co jest powszechną praktyką w przypadku znakomitych win o innych nazwach, jak również w przypadku nazwy pochodzenia „Cava”.

12. **Utworzenie segmentów produktów „Guarda” I „Guarda Superior”**

OPIS

Segmentacja polega na rozróżnieniu dwóch głównych segmentów produktów w ramach oznaczenia jakości „Cava”.

Segment produktów oznaczony jako „Guarda” zachowuje obecne cechy produkcji Cava, natomiast nowy segment, „Guarda Superior”, został stworzony, aby objąć wina Cava z oznaczeniami „Reserva”, „Gran Reserva” i „Paraje Calificado”.

Zmieniono pkt 8 lit. b) ppkt (vii) specyfikacji. Zmiana dotyczy pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Wprowadzono wyraźniejsze rozróżnienie pomiędzy poszczególnymi rodzajami i asortymentem produktów określonymi w specyfikacji ChNP Cava. Ma to na celu ułatwienie konsumentom identyfikacji cech jakościowych, które określają każdy z tych rodzajów i każdy asortyment. Niniejszy wniosek ustanawia nowe zasady jakości i etykietowania dla każdego rodzaju produktu w celu ułatwienia identyfikacji i rozróżnienia każdej kategorii.

13. **Wprowadzenie nowych pieczęci**

OPIS

Ustalono, że na pieczęciach należy umieszczać napis „Guarda” lub „Guarda Superior” wraz ze wskazaniem pochodzenia lub mniejszej jednostki geograficznej. Ponieważ na etykiecie podawane są mniejsze jednostki geograficzne, a także terminy „Guarda” albo „Guarda Superior”, obowiązkowe jest stosowanie odpowiedniej pieczęci.

Zmieniono pkt 8 lit. b) ppkt (viii) specyfikacji. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Należy ustanowić nowy wzór numerowanej pieczęci kontrolnej, aby ułatwić konsumentom rozróżnienie dwóch segmentów, „Guarda” i „Guarda Superior”, a także mniejszej jednostki geograficznej, tam gdzie jest to właściwe. Celem jest dostarczenie konsumentom jaśniejszych informacji, przede wszystkim dzięki gwarancji, jaką daje pieczęć ChNP „Cava”.

14. **Wprowadzenie terminu „producent Integralny”**

OPIS

Wprowadza się nowy specjalny termin dla określenia kategorii wytwórni wina, których model produkcji w pełnym cyklu obejmuje 100 % procesu tłoczenia i produkcji wina we własnym zakładzie.

Do specyfikacji dodaje się pkt 8 lit. b) ppkt (ix) dotyczący terminu „producent integralny”. Zmiana dotyczy pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Opracowano etykietę właściwą dla każdej wytwórni wina. Zostanie ona umieszczona na butelce i będzie stanowić część jej oznakowania, umożliwiając konsumentom identyfikację wytwórni wina, które produkują 100 % wina bazowego w swoich zakładach. Celem jest stworzenie zróżnicowania, tak aby konsumenci mogli odróżnić nie rodzaj produktu, ale rodzaj wytwórni wina i jej model produkcji, kojarzony w niektórych kręgach konsumenckich z bardziej rzemieślniczym rodzajem produkcji i związany z określonym obszarem, czyli aspektami, które mogą być kojarzone z jakością. Zapewnia to również ochronę i rozpoznanie, w ramach nazwy pochodzenia, tego typu producenta.

15. Wyjaśnienie dotyczące obowiązkowych deklaracji

OPIS

Dodano zasady wewnętrzne dotyczące nazwy pochodzenia jako uzasadnienie obowiązku przedkładania deklaracji Radzie Regulacyjnej przez zarejestrowane podmioty.

Zmieniono pkt 8 lit. b) ppkt (xi) specyfikacji. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Ma to na celu wzmocnienie związku między podmiotami a zasadami wewnętrznymi dotyczącymi nazwy pochodzenia oraz ścisłego obowiązku przestrzegania tych zasad, aby zapewnić lepszą kontrolę produktu chronionego w ramach produkcji.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Cava

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

Gatunkowe wino musujące

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Cava – wino białe lub różowe: czyste i jasne wina, ciągle uwalniające dwutlenek węgla w postaci małych pęcherzyków w kształcie koralików. Kolor białego wina Cava przybiera odcień od bładożółtego do słomkowożółtego; intensywność koloru różowego wina Cava zmienia się, z wyjątkiem win różowych o fioletowym zabarwieniu. Cava ma charakterystycznie owocowy, lekko kwaśny, świeży i zrównoważony aromat z nutami drożdżowymi wyczuwalnymi w bukicie.

Cava „Gran Reserva” – wino białe lub różowe: zrównoważone wina, z nutą dojrzałych owoców i prażonych orzechów, o złożonym i czystym aromacie z charakterystycznymi nutami na skutek długiego kontaktu z osadem.

Cava „Paraje Calificado” – wino białe lub różowe: złożone aromaty na które składają się doskonale dobrane nuty surowców mineralnych typowych dla obszaru i prażonych orzechów. Na podniebieniu charakteryzują się doskonałą równowagą strukturalną, kremową konsystencją i kwasowością.

W odniesieniu do parametrów analitycznych, jeśli w niniejszym jednolitym dokumencie nie określono ograniczeń, zastosowanie mają odpowiednie przepisy UE.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

10,8

Minimalna kwasowość ogólna:

5 g/l, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter):

10,83

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter):

160

5. Praktyki winiarskie

5.1. Podstawowe praktyki enologiczne

Podstawowa praktyka enologiczna

Wino bazowe do produkcji Cava można wytwarzać jedynie z soku z pierwszego tłoczenia, przy czym maksymalna wydajność wynosi 1 hl moszczu/wina na każde 150 kg winogron. W zależności od obszaru wykorzystuje się zdrowe winogrona o minimalnej naturalnej zawartości alkoholu wynoszącej 8,5 % obj. lub 9 % obj. Wina bazowe produkuje się wyłącznie z wyciśniętego soku bez innych części winogron; przynajmniej 25 % winogron wykorzystywanych do produkcji win różowych musi pochodzić z czerwonych odmian winorośli;

W przypadku produkcji Cava „Paraje Calificado”:

- maksymalna wydajność ekstrakcji wynosi 0,6 hl moszczu na każde 100 kg winogron,
- zakazuje się następujących czynności: sztucznego zwiększania naturalnej zawartości alkoholu moszczów lub wina bazowego, zakwaszania i odbarwiania;
- minimalna kwasowość ogólna wina bazowego wynosi 5,5 g/l (5 g/l w przypadku pozostałych win Cava),
- maksymalna wartość pH wina bazowego wynosi 3,3 (3,4 w przypadku pozostałych win Cava).

Praktyka uprawy

Plantacje winorośli uznaje się za produkujące winogrona nadające się do produkcji Cava od trzeciego sezonu wegetacyjnego zatwierdzonej odmiany. Gęstość nasadzeń wynosi od 1 500 do 3 500 szczepów na hektar przy zastosowaniu tradycyjnych systemów prowadzenia winorośli.

Winogrona używane do produkcji win, które mogą nosić oznaczenia „Reserva”, „Gran Reserva” i „Paraje Calificado”, muszą pochodzić z winnic, które mają co najmniej 10 lat i są certyfikowane jako ekologiczne przez właściwy organ.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Cava

12 000 kg winogron z hektara

2.

80 hl z hektara

3. Cava „Paraje Calificado”

8 000 kg winogron z hektara

4.

48 hl z hektara

5. Cava „Reserva” i „Gran Reserva”

10 000 kg winogron z hektara

6.

66,66 hl z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny, na którym można uprawiać winogrona oraz produkować wino bazowe i Cava, znajduje się w granicach następujących gmin, wymienionych w tekście według prowincji, do której należą:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava i Oyón.

— Badajoz:

Almendralejo.

— Barcelona:

Abrera, Alella, Artés, Avinyonet del Penedès, Begues, Cabrera d'Igualada, Cabriels, 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 fust 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 oraz Vilobí del Penedès.

— Girona:

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

La Rioja:

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

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia i Viana.

— Tarragona:

Aiguamúrcia, 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, Vilaberdi i Vimbodí.

— València:

Requena.

— Saragossa:

Ainzón i Cariñena.

Dla całego tego obszaru wyznaczono trzy strefy („COMTATS DE BARCELONA”, „VALLE DEL EBRO” i „VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO”); pierwsze dwie są podzielone na podstrefy; można również wyznaczyć „parajes calificados”. Wszystkie są mniejszymi jednostkami geograficznymi.

7. Główne odmiany winorośli

CHARDONNAY

RED GRENACHE

MACABEO - VIURA

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. Opis związku lub związków

a) Czynniki naturalne i ludzkie

CZYNNIKI NATURALNE: przeważają gleby wapienne, niezbyt piaszczyste o podłożu względnie gliniastym. Zwykle zawierają mało materiału organicznego i nie są bardzo żyzne.

Obszar posiada cechy charakterystyczne typowe dla środowiska śródziemnomorskiego: bardzo długi sezon letni z wielogodzinnym nasłonecznieniem i wysokimi temperaturami od wiosny do lata, powodujący również duże wahania temperatury, które umożliwiają odpowiednie dojrzewanie winogron, w tym odmian o dłuższym cyklu. Ponadto opady deszczu są niewielkie i słabo rozłożone w różnych porach roku, co oznacza, że w okresie wzrostu roślin opady deszczu występują z rzadką, a wilgotność względna jest bardzo niska. W rezultacie występuje wyraźny deficyt wody, w szczególności na etapie dojrzewania. Na tym obszarze panuje klimat śródziemnomorski przejściowy między łagodniejszym klimatem na wybrzeżu, wynikającym z bliskości morza, a ostrzejszym klimatem kontynentalnym obszarów śródlądowych, który jest chłodny zimą i cieplejszy latem. Średnia roczna opadów deszczu wynosi 500 mm, przy czym opady występują częściej jesienią i wiosną. Obszar jest bardzo nasłoneczniony, odnotowuje się średnio około 2 500 godzin nasłonecznienia, co wystarczy do odpowiedniego dojrzewania winogron.

CZYNNIKI LUDZKIE: W drugiej połowie XIX w. różne rodziny trudniące się produkcją wina na obszarach wiejskich w prowincji Barcelony zaczęły produkować wina musujące, stosując, jak nazywano ją wówczas, metodę szampana, w ramach której w butelce odbywa się druga fermentacja powodująca powstawanie pęcherzyków. W 1872 r. w gminie Sant Sadurn d'Anoia wyprodukowano pierwsze butelki Cava. Po tirage butelki wina musującego przechowywano w podziemnych jaskiniach charakteryzujących się wystarczającym poziomem wilgotności względnej i temperaturą otoczenia utrzymującą się przez cały rok na poziomie około 13–15 °C, co pomaga wyeliminować drgania, których należy unikać przy produkcji dobrych gatunkowych win musujących. Są to idealne warunki do prawidłowego przebiegu drugiej fermentacji i procesu dojrzewania win musujących. Z czasem nazwa „cava”, która określała miejsca przechowywania butelek wina musującego w celu dojrzewania, stała się nazwą samego wina. Najczęściej uprawianymi odmianami winorośli są: Macabeo, Xarel•lo i Parellada, które stanowią 85 % winogron wykorzystywanych do produkcji Cava. Te trzy odmiany występują zawsze w różnych proporcjach w winach bazowych uzyskiwanych z wyznaczonego obszaru geograficznego. Mała gęstość nasadzeń winorośli, między 1 500 a 3 500 roślin na hektar, pomaga poprawić jakość wina bazowego. Ponadto ograniczone opady deszczu występujące na tym obszarze oraz stosowanie systemów prowadzenia winorośli z nadaniem im kulistego kształtu lub uprawy w strukturze palikowej umożliwiają powstawanie umiarkowanej liczby produktywnych pąków, co ogranicza maksymalną wydajność na hektar do 12 000 kg. Ponadto wino bazowe można wytwarzać jedynie z soku z pierwszego tłoczenia, przy czym maksymalna wydajność wynosi 100 l moszczu na każde 150 kg winogron; naprzemienne dojrzewanie obejmuje oddzielne zbiory poszczególnych odmian, przy czym potencjalny poziom alkoholu w winie bazowym wynosi między 9,5 a 11,5 % objętości, kwasowość ogólna > 5 g/l, a wskaźniki analityczne zapewniają zdrowotność uprawy. Stosunek między kwasem jabłkowym a kwasem winowym musi również wynosić w przybliżeniu jeden do jednego; warunki produkcji muszą umożliwiać powolny rozwój drugiej fermentacji oraz interakcję między winem a drożdżami (autoliza), która nadaje winom delikatne aromaty i wyjątkowe właściwości organoleptyczne.

b) Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu.

Po zakończeniu procesu produkcji z drugą fermentacją i dojrzewaniem w butelce w kontakcie z osadem zawartość alkoholu w winach objętych ChNP Cava wynosi od 10,8 do 12,8 % obj. Cava charakteryzuje się niskimi poziomami pH, między 2,8 a 3,4, dzięki czemu wino dojrzewa prawidłowo w miarę upływu czasu, co zmniejsza ryzyko szkodliwego utleniania. Są to wina o niskim poziomie kwasu glukonowego – świadczy to o tym, że wykorzystano zdrowe winogrona.

c) Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami produktu

Gleby w połączeniu z warunkami klimatycznymi występującymi późnym latem i jesienią, które są stosunkowo łagodne i suche, umożliwiają prawidłowy rozwój winogron, w szczególności na etapach poprzedzających zbiory, co sprzyja dojrzewaniu różnych zatwierdzonych odmian w różnych terminach, powodując tym samym powstawanie dobrego wina bazowego do produkcji zdrowego wina Cava o umiarkowanej zawartości alkoholu, wysokiej kwasowości i niskim pH. Bogate trzeciorzędne aromaty produktu i odpowiednie uwalnianie pęcherzyków zależą w pełni od procesu produkcji, od tirage do degorżowania w specjalnie wyposażonych zakładach, co pozwala na powolne rozwiązanie się drugiej fermentacji i dojrzewanie wina.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wino Cava można produkować w pięciu wytwórniach wina znajdujących się poza wyznaczonym obszarem geograficznym, ponieważ piwnice te produkowały wino bazowe lub „Cava” przed wejściem w życie rozporządzenia z dnia 27 lutego 1986 r., a zatem uzyskały zezwolenie w drodze rozporządzeń ministerialnych z dnia 14 listopada 1991 r. i z dnia 9 stycznia 1992 r.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na korku powinny znajdować się nazwa CAVA i numer podmiotu dokonującego butelkowania.

Obowiązkowe jest używanie znaku towarowego wpisanego do hiszpańskiego rejestru własności intelektualnej (RPI) lub zarejestrowanego w Urzędzie Harmonizacji w ramach Rynku Wewnętrznego.

Jedynie w przypadku Cava „Gran Reserva” i Cava „Paraje Calificado” można używać oznaczeń „Brut Nature”, „Extra Brut” i „Brut”.

Wskazanie rocznika jest obowiązkowe w przypadku Cava „Reserva”, „Gran Reserva” i „Paraje Calificado”.

Oznaczenie „Guarda” ustanawia się dla win Cava, które nie są winami „Reserva”, „Gran Reserva” i „Paraje Calificado” .

Oznaczenie „Guarda Superior” ustanawia się dla Cava „Reserva”, „Gran Reserva” i „Paraje Calificado”.

Określenie „producent integralny” stosuje się wyłącznie w przypadku wytwórni wina, które jako producenci zarówno wina bazowego, jak i Cava tłoczą i produkują 100 % wina bazowego wykorzystywanego do produkcji Cava oraz produkują 100 % win Cava w tym samym miejscu (wytwórni wina) i nie kupują butelek w pozycji poziomej („*en rima*”) lub odwróconej („*en punta*”) od innych producentów.

Należy obowiązkowo stosować określone znaki kontrolne.

Oznaczenie „Paraje Calificado” nie może przekraczać 4 mm wysokości ani przewyższać rozmiaru marki i należy je umieszczać obok nazwy przedmiotowego obszaru.

Link do specyfikacji produktu

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