



C/2024/3122

17.5.2024

**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**

(C/2024/3122)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 (¹).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Cava”

PDO-ES-A0735-AM12

Data przekazania informacji: 23.2.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

WŁĄCZENIE NOWEJ MNIEJSZEJ JEDNOSTKI GEOGRAFICZNEJ (TYPU „STREFA”)

Opis:

W ramach nazwy „Requena” wyznaczono nową, mniejszą jednostkę geograficzną typu „strefa”. Jej terytorium odpowiada gminie o tej samej nazwie w prowincji Walencja.

Na korkach tirage butelek win z prawem do oznaczania nowej „strefy” pochodzenia winogron dodano specjalne hasło identyfikujące taki obszar, skrót: RE.

Pkt 4 i pkt 8 lit. b) ppkt iii specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie:

W standardowej zmianie specyfikacji produktu zatwierdzonej w 2021 r. (PDO-ES-A0735-AM10) wprowadzono m.in. trzy mniejsze jednostki geograficzne typu „strefa” (istnieją również „podstrefy” i obszary „Paraje Calificado”). Przewidziano czwartą jednostkę, ale wnosząca rada regulacyjna nie zgodziła się co do jej nazwy, ponieważ podmioty gospodarcze przynależące do niej uznały jedynie nazwę „Requena”, co nie zostało zaakceptowane ze względu na to, że nazwa ta nie podlegała właściwej ChNP zarejestrowanej już jako „Utiel Requena”.

Te podmioty gospodarcze wszczęły jednak postępowanie sądowe i niedawno uzyskały korzystne orzeczenie kończące postępowanie w sprawie. W celu zapewnienia zgodności z tym orzeczeniem wprowadza się wspomnianą zmianę.

Orzeczenie to dotyczy sprawy nr 494/2022 z dnia 30 listopada 2022 r. Sądu Najwyższego w Madrycie (Tribunal Superior de Justicia de Madrid), który uwzględnił odwołanie administracyjne wniesione przez kilka podmiotów od decyzji sekretariatu generalnego (Secretaría General Técnica) hiszpańskiego ministerstwa rolnictwa, rybołówstwa i żywności (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) z dnia 13 sierpnia i 2 września 2021 r., które oddaliły wniesione odwołania oraz od decyzji z dnia 3 września 2021 r. wydanej przez dyrekcję generalną ds. przemysłu spożywczego (Dirección General de la Industria Alimentaria), która oddaliła wniosek złożony przed administracyjnym postępowaniem o uchylenie i zmianę decyzji dyrekcji generalnej ds. przemysłu żywnościowego od decyzji dyrekcji generalnej ds. przemysłu żywnościowego z dnia 10 czerwca 2021 r. zatwierdzającej i publikującej decyzję na rzecz „normalnej” zmiany specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia Cava, unieważniającą jedynie te akty, w których nie odnoszono się do nazwy „Requena” jako mniejszej jednostki geograficznej („strefa”), uznając tym samym prawo powodów do stworzenia wspomnianej „strefy”, przez zmianę specyfikacji produktu ChNP „CAVA”, ustanawiającą ją jedyną pełnoprawną opcją.

(¹) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Ponadto w odniesieniu do tej pierwotnej zaskarżonej decyzji z dnia 10 czerwca 2021 r. w podstawie prawnej orzeczenia, pkt jedenasty, wskazano, że „uprawnienia, którymi dysponuje w niniejszej sprawie administracja państwowa umożliwiłyby rozstrzygnięcie tej debaty przez włączenie tej mniejszej jednostki geograficznej [...]”.

Ponadto zgodnie z hiszpańskimi przepisami (ustawa 39/2015 z dnia 1 października 2015 r. o wspólnym postępowaniu administracyjnym dla sektora instytucji rządowych i samorządowych) unieważnienie części aktu administracyjnego nie pociąga za sobą nieważności reszty niezwiązanych części aktu, przewidując zachowanie tych aktów i procedur, których treść pozostałaby niezmieniona, gdyby naruszenie nie zostało popełnione.

W odniesieniu do daty wejścia w życie tej zmiany specyfikacji produktu i zgodnie z tym orzeczeniem decyzja hiszpańskiej dyrekcji generalnej ds. przemysłu spożywczego (Dirección General de la Industria Alimentaria) z dnia 10 czerwca 2021 r., opublikowana w hiszpańskim dzienniku urzędowym (Boletín Oficial del Estado) dnia 15 czerwca 2021 r., stała się skuteczna.

Innymi słowy, w odniesieniu do decyzji z dnia 10 czerwca 2021 r. zatwierdzającej zmianę AM10 do ChNP Cava, orzeczenie miało wpływ jedynie na zawarte w tej decyzji orzeczenia, w których uznano za niewłaściwe stosowanie określenia „Requena” w odniesieniu do mniejszej jednostki geograficznej, właściwej dla tego obszaru geograficznego; reszta zmian specyfikacji produktu zatwierdzona tą decyzją pozostaje skuteczna. Innymi słowy, orzeczenie wymaga jedynie uwzględnienia „Requena” jako mniejszej jednostki geograficznej typu „strefa” w odpowiednich sekcjach specyfikacji produktu objętego ChNP „CAVA”, co ma miejsce w zmianie AM12.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

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

Cava – wino białe lub różowe: czyste i jasne wina, cięgle uwalniające dwutlenek węgla w postaci małych pęcherzyków w kształcie koralików. Kolor białego wina przybiera odcień od bladożółtego do słomkowożółtego, a intensywność koloru wina różowego zmienia się, z wyjątkiem win różowych o fioletowym zabarwieniu; wino charakteryzuje się owocowym, lekko kwaśnym, świeżym i zrównoważonym aromatem z wyczuwalnymi w bukicie nutami drożdżowymi.

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 drożdżami.

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 wina te charakteryzują się doskonałą równowagą strukturalną, kremową konsystencją i kwasowością.

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

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości):

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 10,8

- Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 10,83
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 160

5. Praktyki enologiczne

5.1. Podstawowe praktyki enologiczne

1. Szczególne praktyki enologiczne

Wino bazowe do produkcji Cava można wytwarzać jedynie z soku z pierwszego tłoczenia, przy czym maksymalna wydajność wynosi 1 hektolitr moszczu/wina na każde 150 kg winogron. Wykorzystuje się zdrowe winogrona o minimalnej naturalnej zawartości alkoholu, w zależności od obszaru, wynoszącej 8,5 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 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).

2. 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 z nadaniem im kulistego kształtu lub uprawy w strukturze szpalerowej.

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 kilogramów winogron z hektara

2. 80 hektolitrów z hektara

3. Cava „Paraje Calificado”

8 000 kilogramów winogron z hektara

4. 48 hektolitrów z hektara

5. Cava „Reserva” i „Gran Reserva”

10 000 kilogramów winogron z hektara

6. 66,66 hektolitrów 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, podzielonych 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, 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 Sesrovi-res, 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 Sadurn 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 i Villalba de Rioja.

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia i 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, Sarra, Solivella, Vallmoll, Valls, Vespella, Vilabella, Vila-rodona, Vilaseca de Solcina, Vilaberdi i Vimbodí.

— Walencja:

Requena.

— Saragossa:

Ainzón i Cariñena.

Na całym tym obszarze określono cztery „strefy” („COMTATS DE BARCELONA”, „VALLE DEL EBRO”, „VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO” i „REQUENA”); pierwsze dwie są podzielone na podstrefy i można również wyznaczyć w nich „Parajes Calificados”. Wszystkie są mniejszymi jednostkami geograficznymi.

7. Odmiany winorośli

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. Opis związku lub związków

8.1. 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 nierównomiernie rozłożone w różnych porach roku, co oznacza, że w okresie wzrostu i rozwoju roślin opady deszczu występują z rzadka, 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. Średnie roczne opady deszczu wynoszą 500 mm, przy czym opady występują częściej jesienią i wiosną. Obszar jest bardzo nasłoneczniony, odnotowuje się średnio około 2 500 godzin nasłonecznienia, co wystarcza 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 (*méthode champenoise*), 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 lub piwnicach charakteryzujących się wystarczającym poziomem wilgotności względnej i temperaturą otoczenia utrzymującą się przez cały rok na poziomie około 13–15 °C, co sprzyjało wyeliminowaniu drgań, których należy unikać przy produkcji dobrych gatunkowych win musujących. Takie warunki są idealne do prawidłowego przebiegu drugiej fermentacji i procesu dojrzewania win musujących. Z czasem nazwa piwnicy „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 nasadzenia winorośli, między 1 500 a 3 500 roślin na hektar, pomaga poprawić jakość wina bazowego. Ponadto ograniczone opady występujące na tym obszarze oraz stosowanie systemów prowadzenia winorośli z nadaniem im kulistego kształtu lub uprawy w strukturze szpalerowej 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 litrów 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. Równocześnie stosunek między kwasem jabłkowym a kwasem winowym wynosi w przybliżeniu jeden do jednego; warunki produkcji umożliwiają powolny rozwój drugiej fermentacji oraz interakcję między winem a drożdżami (autoliza), która nadaje winom delikatne aromaty i wyjątkowe właściwości organoleptyczne.

8.2. Szczegółowe informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Zawartość alkoholu w winach objętych ChNP Cava produkowanych prawidłowo, z drugą fermentacją i dojrzewaniem w butelce w kontakcie z osadem 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 wpływu czasu, co zmniejsza ryzyko szkodliwego utleniania. Są to wina o niskim poziomie kwasu glukonowego – co świadczy o wykorzystaniu zdrowych winogron.

8.3. Związek przyczynowy pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami charakterystycznymi produktu

Gleby w połączeniu z warunkami klimatycznymi, odpowiadającymi za stosunkowo łagodny i suchy koniec lata oraz jesień, umożliwiają prawidłowy rozwój winogron, w szczególności na etapach poprzedzających zbiory, co sprzyja stopniowemu dojrzewaniu różnych zatwierdzonych odmian, powodując tym samym powstawanie dobrego wina bazowego do produkcji odpowiedniego wina Cava o umiarkowanej zawartości alkoholu, wysokiej kwasowości i niskim pH. Bogate trzeczorzędne aromaty produktu i odpowiednie uwalnianie pęcherzyków zależą w pełni od procesu produkcji, od tirage do degorzowania w specjalnie wyposażonych zakładach, co pozwala na powolne rozwijanie 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:

Cava można produkować w pięciu winnicach 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 EUIPO.

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

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