

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2019/C 307/09)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Cava“

Referenční číslo: PDO-ES-A0735-AM07

Datum oznámení: 22.2.2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Snížení limitu pro kyselost základního vína a šumivého vína „Cava“

Popis a důvody

Změna bodů 2.c, 3.b.1, 7a a 7b specifikace produktu a oddílu 3 jednotného dokumentu.

Popis: Snižuje se celková kyselost, vyjádřená obsahem kyseliny vinné, u šumivého vína „Cava“ a základního vína o 0,5 g/l (z 5,5 na 5).

Důvody: Vzhledem k tomu, že u celkové kyselosti byl v dřívějších sklizních soustavně pozorován klesající trend, byla v roce 2012 provedena studie, jež monitorovala celkovou kyselost základních vín používaných pro výrobu šumivého vína „Cava“ a v jejímž rámci byly odebrány vzorky z více než 50 % vín podle různých odrůd pěstovaných ve vymezené oblasti.

Ze studie vyplynulo, že přirozená kyselost, když je dosaženo dostatečného fyziologického zrání, je vyvážená a vína nepotřebují okyselovat, jestliže to není zapotřebí k dodržení celkové kyselosti stanovené předpisy. Okyselování je už nežádoucí, jelikož dochází k narušení chuťové rovnováhy vín. Okyselování se provádělo jak ve fázi před kvašením, u základních vín, tak u šumivých vín „Cava“. Vzhledem k výše uvedenému se navrhuje snížit celkovou kyselost u základních vín i konečného produktu.

2. Zrušení omezení, pokud jde o používání značek

Popis a důvody

Mění se bod 8.b.vi specifikace produktu. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: Zrušení omezení, pokud jde o používání značek.

Důvody: Specifikace produktu se přizpůsobuje evropské legislativě týkající se značek, a to v reakci na dopis Evropské komise, generálního ředitele pro zemědělství a rozvoj venkova, ze dne 19. prosince 2013, ve kterém se uvádělo, že v určitých specifikacích „jsou obsaženy zákazy používání obchodních značek chráněných prostřednictvím názvu u jiných vín, na které se daná ochrana nevztahuje. Daný zákaz práva na značky není opodstatněný z důvodů, jež by souvisely s ochranou kvality vinařských výrobků pocházejících z chráněné oblasti, a je v rozporu s právními předpisy Unie o značkách.“ Argumentace Komise byla přijata, a v bodě 8 b) specifikace pro CHOP „Cava“ byl proto odstraněn následující text: „Značky nelze současně používat při označování jiných vín a vinných nápojů prodávaných v lahvích charakteristických pro šumivá vína“.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. Uvolnění požadavků, pokud jde o používání odrůdy Trepát

Popis a důvody

Mění se body 6 a 7a specifikace produktu. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: Povoluje se používání modré odrůdy Trepát pro výrobu bílých šumivých vín „Cava“.

Důvody: V roce 1998 se začal rozvíjet obchod s růžovými šumivými víny „Cava“, pro jejichž výrobu byla povolena odrůda Trepát. V současné době je poptávka po růžových vínech více než uspokojená a vzhledem k dobrému jakostnímu hodnocení, které je pozorováno u vín vyrobených z tohoto kultivaru, se má za to, že výroba bílé varianty (blanc de noirs) z odrůdy Trepát představuje možnost, jak produkt diverzifikovat, aniž by tím byla dotčena kvalita vín „Cava“. Z tohoto důvodu se schvaluje, aby bylo možné získávat bílá šumivá vína „Cava“ i z uvedené odrůdy.

4. Výraz „kvalifikovaná oblast“ („paraje calificado“)

Popis a důvody

Mění se body 2d, 3a, 3b1, 3b2, 3b3, 4, 5, 8biii, 8biv, 8bv, 8bvi, 8bvii a 9bii3 specifikace produktu. Změna se rovněž dotýká oddílů 3, 4, 5 a 8 jednotného dokumentu.

Popis: Zavádí se nepovinné uvádění výrazu „kvalifikovaná oblast“ („Paraje Calificado“) na etiketách a podmínky jeho používání.

Důvody: Platná evropská legislativa umožňuje, aby se na etiketách vín s CHOP uváděl název vymezené menší zeměpisné jednotky. Taktéž lze ve specifikaci produktu stanovit nepovinné výrazy na etiketách regulované určitými podmínkami.

Na žádost sektoru šumivého vína „Cava“ se za účelem zviditelnění kvality některých vín, která jsou obzvláště vázána na podmínky konkrétní oblasti, nově reguluje používání výrazu „kvalifikovaná oblast“ („Paraje Calificado“), který musí být doprovázen názvem předmětné oblasti. K úpravě dochází v souladu s čtvrtým dodatečným ustanovením zákona č. 6/2015, ze dne 12. května, o chráněných označeních původu a chráněných zeměpisných označeních, jejichž územní platnost přesahuje hranice autonomních oblastí (*Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico*).

5. Opravy znění ve specifikaci produktu

Popis a důvody

- Opravují se body 2d, 7b a 8biii specifikace produktu. Ve španělském textu se mění výraz pro oxid uhličitý z „gas carbónico“ na „dióxido de carbono“.
- Opravuje se bod 8bv specifikace produktu. Regulační rada není příslušná k hodnocení vína, hodnocení je v kompetenci odpovědného podniku.
- Opravuje se bod 8bvi specifikace produktu. Regulační rada není příslušná ke schvalování etiket.
- Opravuje se bod 8bvii specifikace produktu. Potvrzení o kontrole, které zaručuje kvalitu, se liší také v závislosti na kategorii šumivého vína „Cava“.
- Opravuje se bod 9a specifikace produktu. Aktualizují se údaje příslušného orgánu. Podle zákona č. 6/2015, ze dne 12. května, o chráněných označeních původu a chráněných zeměpisných označeních, jejichž územní platnost přesahuje hranice autonomních oblastí, již kromě toho regulační rada není decentralizovaným orgánem veřejné správy, ale stala se veřejnoprávní korporací.

6. Zvýšení maximální hodnoty pH u základního vína a šumivého vína „Cava“

Popis a důvody

Popis:

Mění se body 2.c) a 3.b.1) specifikace produktu a oddíl 8.b) jednotného dokumentu.

Zvyšuje se maximální hodnota pH u základního vína a šumivého vína „Cava“ o 0,1 (ze 3,3 na 3,4).

Důvody:

Při zevrubném zkoumání vlivu klimatické změny na vyzrálост hroznů se zjistilo, že vyráběná vína vykazují vyšší množství alkoholu, nižší celkovou kyselost a vyšší pH.

Jak je dobře známo, nižší hodnoty celkové kyselosti (jaké byly povoleny u základního vína i šumivého vína „Cava“ v rámci změny bodů 2.c, 3.b.1, 7.a a 7.b specifikace produktu a oddílu 3 jednotného dokumentu) s sebou nesou nárůst hodnoty pH.

Ta se ostatně zvyšuje i v obdobích sucha a je faktem, že i když nelze předpovídat budoucnost, úhrn srážek v oblasti vymezené pro CHOP „Cava“ vykazuje v posledních letech sestupný trend a pozorován je také obecný růst teplot.

Proto se navrhuje zvýšit maximální hodnotu pH u základních vín a šumivých vín „Cava“ ze 3,3 na 3,4.

7. **Zpracování aspektů souvisejících s cirkulací lahví ve fázi ležení na kalech a po skončení remuáže**

Popis a důvody

Popis:

Mění se bod 8.b.viii) specifikace produktu. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: Do textu jsou zpracovány aspekty, jež souvisejí s cirkulací lahví ve fázi ležení na kalech a po skončení remuáže.

Důvody: Cirkulace lahví ve fázi ležení na kalech nebo na konci remuáže je v odvětví šumivého vína „Cava“ běžnou praxí – jedná se buď o doplněk výroby, nebo o přemísťování lahví z logistických důvodů mezi jednotlivými provozy téže podnikatelské skupiny. Pro pohyb lahví je však třeba stanovit maximální limit, aby se předešlo situaci, kdy by existovaly provozy, které by se věnovaly výhradně „dokončování“ nakoupených lahví, aniž by reálně byly výrobcem produktu.

Za účelem omezení uvedené praxe se proto do specifikace produktu doplňují ve vztahu k cirkulaci lahví mezi výrobcí šumivého vína „Cava“ kontrola, dohled a sledovatelnost.

Nákupy lahví ve fázi ležení na kalech nebo na konci remuáže mezi výrobcí se omezují na 25 % vlastní produkce. Má se za to, že jde o vhodný poměr, který umožňuje čelit příležitostným nárůstům poptávky po produkci, když k tomu nedostačují disponibilní zásoby podniku. V souvislosti s neočekávanou tržní poptávkou dochází k příležitostným nárůstům produkce, ale podniky se s takovou situací těžko mohou vyrovnat, protože musí být dodrženy harmonogramy tiráže a minimální doby zrání u lahví, které mají k dispozici. Nakupované produkty už tak musí mít minimální dobu zrání za sebou.

Spolu s omezením mezipodnikové cirkulace lahví ve fázi ležení na kalech a na konci remuáže se zavádí také kontrola, za kterou bude odpovídat regulační rada předmětného CHOP. Ta bude každý takový pohyb kontrolovat, aby ověřila dodržování 25 % limitu a to, že mají přemísťované lahve za sebou minimální dobu zrání a že jejich množství odpovídá údajům v její databázi.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Cava

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína (vín)**

Jakostní šumivé víno

Bílé či růžové víno „Cava“: Vína jsou čirá a jiskrná, uvolňování oxidu uhličitého je pozvolné a připomíná růženec, bublinky jsou drobné. Bílé víno má bledě žlutou až slámově žlutou barvu, růžové víno má rozmanitou barevnou intenzitu, nevykazuje však žádné fialové tóny; vína se vyznačují kyselkavými, čerstvými a vyváženými ovocnými aromaty, která se snoubí s chuťovými stopami po kvasinkách.

Bílé či růžové víno „Cava“ Gran Reserva: Jedná se o vyvážená vína s komplexními a čistými aromaty, jež připomínají zralé ovoce a pražené suché plody, a s odstíny typickými pro dlouhý kontakt s kvasinkami.

Bílé či růžové víno „Cava“ Paraje Calificado: Komplexní aromata nesou jemné stopy nerostů příznačných pro oblast původu a připomínají bezchybně sestavenou směs pražených suchých plodů. V ústech jsou tato vína dokonale vyvážená co do struktury, jemnosti a kyselosti.

V případě analytických parametrů, jejichž limity nejsou stanoveny v tomto jednotném dokumentu, platí příslušné předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,8
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10,83
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	160

5. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

Zvláštní enologický postup

Základní víno používané pro přípravu šumivého vína „Cava“ se smí vyrábět pouze z prvních frakcí lisování, přičemž maximální výlisnost činí 1 hl moštu/vína na 150 kg hroznů. Surovina musí být ze zdravých hroznů a musí mít přirozený obsah alkoholu nejméně 8,5 nebo 9 % objemových v závislosti na oblasti. Základní vína se ponechávají kvasit bez slupek a u růžových vín je minimálně 25 % použitých hroznů modrých.

Šumivé víno „Cava“ Paraje Calificado:

- maximální výlisnost je 0,6 hl moštu/100 kg hroznů,
- u moštů anebo základních vín se nesmí uměle zvyšovat přirozený obsah alkoholu a zakázáno je též okyselování a odbarvování,
- minimální celková kyselost základního vína činí 5,5 g/l (u ostatních šumivých vín „Cava“ je to 5 g/l).

Pěstitelské postupy

Šumivé víno „Cava“ se vyrábí z hroznů povolené odrůdy pěstovaných na keřích, které už mají za sebou alespoň tři vegetativní cykly. Hustota výsadby na vinicích se pohybuje od 1 500 do 3 500 keřů/ha. Uplatňuje se tradiční vedení gobelet a vedení na svislé drátěnce.

b. Maximální výnosy

„Cava“

12 000 kilogramů hroznů na hektar

„Cava“

80 hektolitřů na hektar

„Cava“ Paraje Calificado

8 000 kilogramů hroznů na hektar

„Cava“ Paraje Calificado

48 hektolitřů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Vymezená zeměpisná oblast produkce hroznů a výroby základních vín a šumivých vín „Cava“ se rozkládá na území níže uvedených obcí seskupených podle příslušných okresů:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava a 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 Sesgarigues, 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, Vilobí del Penedès

— Girona:

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

— La Rioja:

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

— Lleida:

Lleida, Fullea, Guimerà, L'Albi, L'Espluga Calva, Maldà, Sant Martí de Riucorb, Tarrés, Verdú, El Vilosell a Vinaixa

— Navarra:

Mendavia a 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, Sarra, Solivella, Vallmoll, Valls, Vespella, Vilabella, Vila-rodona, Vilaseca de Solcina, Vilaber d a Vimodí

— Valencia:

Requena

— Zaragoza:

Ainzón a Cariñena

7. Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy

MACABEO - VIURA

XARELLO

CHARDONNAY

PARELLADA

GARNACHA TINTA

TREPAT

PINOT NOIR

8. Popis souvislosti

a) Přírodní a lidské faktory

PŘÍRODNÍ FAKTORY: Půdy jsou z většiny vápenaté, málo písčité a relativně jílovité. Obvykle obsahují málo organické hmoty a nejsou příliš úrodné.

Ve vymezené oblasti obecně panují typické středomořské podmínky: léta jsou zde velmi dlouhá a pro jarní a letní období jsou příznačně vysoké teploty a intenzivní sluneční svit. Vysoký je pak i solární a teplotní integrál, jenž umožňuje dobré vyžívání hroznů i v případě kultivarů s delším cyklem. Srážek není mnoho a jsou nerovnoměrně rozloženy během roku. V průběhu vegetačního období tak prší málo a relativní vlhkost je velmi nízká. Réva tudíž roste za výrazného nedostatku vody, což platí zejména o fázi zrání. Ve vymezené oblasti panuje středomořské podnebí, které je na přechodu od mírnějšího přímořského klimatu (v pobřežních částech) k drsnějšímu klimatu kontinentálnímu (ve vnitrozemských částech, kde jsou chladné zimy a teplejší léta). Roční úhrn srážek se pohybuje kolem 500 mm a deště jsou soustředěny spíše do podzimních a jarních měsíců. Oblast je velmi slunná, v průměru s 2 500 hodinami slunečního svitu, což prospívá dobrému vyžívání hroznů.

LIDSKÉ FAKTORY: Ve druhé polovině 19. století začalo několik vinařských rodin ve vnitrozemí provincie Barcelona vyrábět šumivá vína technikou tehdy nazývanou jako „méthode champenoise“, u které druhotné kvašení, jež vede k vytvoření pěny, probíhá v lahvích. První lahve šumivého vína „Cava“ byly vyrobeny v Sant Sadurní d'Anoia v roce 1872. Lahve šumivého vína se po tiráži umísťovaly do podzemních jeskyní či do sklepů (cavas) s vhodnou relativní vlhkostí a celoroční konstantní teplotou v rozmezí 13/15 °C. Tímto způsobem se také předcházelo vibracím, které jsou při výrobě jakostních šumivých vín nežádoucí. Takové podmínky jsou ideální pro odpovídající průběh druhotného kvašení a zrání šumivých vín. Časem se z označení míst, kde se lahve šumivého vína ponechávaly zrán, stal název vín samotných. Nejvíce pěstovanými odrůdami jsou: Macabeo, Xarel·lo a Parellada. V rámci kultivarů používaných pro výrobu šumivého vína „Cava“ mají uvedené odrůdy 85 % zastoupení. U základních vín vyráběných ve vymezené zeměpisné oblasti je přítomnost těchto tří odrůd (v různých poměrech) konstantou. Nízká hustota výsadby v rozmezí 1 500 až 3 500 keřů na hektar je příhodná pro lepší kvalitu základního vína. Malé množství srážek a používaný způsob vedení (gobelet nebo vedení na svislé drátěnce) navíc vedou k tomu, že zatížení plodnými očky je mírné a výnosnost je omezena na nejvýše 12 000 kg/ha. K výrobě základního vína se smí používat pouze první frakce lisování, a to v množství maximálně 100 l moštu na 150 kg hroznů. Zrání hroznů je postupné a jednotlivé odrůdy se sklízí zvlášť. Potenciální obsah alkoholu v základním víně činí 9,5–11,5 % objemových, celková kyselost je vyšší než 5 g/l a analytické ukazatele zaručují hygienickou kvalitu sklizně. Poměr mezi kyselinou jablečnou a vinnou je zhruba 1:1. Výrobní podmínky musí umožňovat pomalé druhotné kvašení a interakci mezi vínem a kvasinkami (autolýzu), během níž se v produktu rozvíjejí jemná aroma odpovídající organoleptickou jedinečností těchto vín.

b) Podrobné informace o jakosti nebo vlastnostech produktu

Po zpracování, druhotném kvašení a zrání v lahvi v kontaktu s kvasinkami mají vína s CHOP „Cava“ obsah alkoholu 10,8 až 12,8 % objemových. Šumivá vína „Cava“ se vyznačují nízkými hodnotami pH (2,8–3,4), které jsou předpokladem pro dobrý vývoj vína v čase, neboť omezují riziko škodlivé oxidace. Jedná se o vína s nízkým obsahem kyseliny glukonové, který je ukazatelem hygienické kvality hroznů.

c) Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi produktu

Charakter půd spolu s podnebnými podmínkami (mírným a suchým babím létem a podzimem) jsou faktory, jež předurčují správný vývoj hroznů, zejména ve fázích před sklizní. Umožňují postupné dozrávání různých povolených odrůd, z nichž lze posléze získávat základní vína vhodná pro výrobu šumivého vína „Cava“, se středním obsahem alkoholu, vysokou kyselostí, nízkým pH a dobrým hygienickým profilem. Pro bohatství terciárních aromat a odpovídající perlení jsou rozhodující podmínky, za jakých probíhá výrobní proces od tiráže po degoržáž. Ten se uskutečňuje ve zvlášť uzpůsobených prostorách, které umožňují pomalé druhotné kvašení a vyžívání.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Výjimka z požadavku na produkci ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Povoluje se výroba šumivého vína „Cava“ v pěti sklepích umístěných mimo vymezenou zeměpisnou oblast, jelikož tyto sklepy se věnovaly produkci základního vína a/nebo šumivého vína „Cava“ dříve, než vstoupila v platnost vyhláška ze dne 27. února 1986, a získaly tak povolení podle ministerských vyhlášek ze dne 14. listopadu 1991 a ze dne 9. ledna 1992.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na expediční zátce musí být uvedeno označení „CAVA“ a číslo stáčírny. Povinně se používá značka zapsaná v Rejstříku duševního vlastnictví nebo u Úřadu pro harmonizaci na vnitřním trhu. U produktů „Cava“ Gran Reserva a „Cava“ Paraje Calificado se smějí používat pouze termíny Brut Nature, Extra Brut a Brut a uvádí se u nich rok sklizně. Povinně se používají specifická označení prokazující kontrolu.

Nápis „Paraje Calificado“ nesmí být uveden písmem větším než 4 mm ani nesmí být větší než značka. Vedle tohoto nápisu figuruje jméno předmětné oblasti původu.

Odkaz na specifikaci produktu

http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/documentos_dop_cava.aspx
