

V

(Oznámení)

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**

(2021/C 369/02)

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

OZNÁMENÍ O STANDARDNÍ ZMĚNĚ, KTERÁ JE SPOJENA SE ZMĚNOU JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Cava“

PDO-ES-A0735-AM10

Datum oznámení: 25. 6. 2021

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Zavádějí se podmínky pro vinice produkující hrozny vhodné pro výrobu vín segmentu Guarda Superior**

POPIS:

Stanoví se podmínka pro výrobu šumivých vín CAVA DE GUARDA SUPERIOR (Reserva, Gran Reserva a Paraje Calificado), podle níž musí být vinice stará nejméně deset let a musí mít ekologické osvědčení (požadavek na toto osvědčení se však zároveň začne uplatňovat až po uplynutí pětiletého přechodného období)..

Mění se bod 3.a specifikace výrobku. Změna se týká oddílu 5.a jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Specifické klima oblasti vymezené pro CHOP Cava umožňuje s přihlédnutím k faktorům, jako jsou srážky, průměrné teploty a sluneční svit, pěstovat vinnou révu v souladu s pokyny pro ekologické zemědělství, čímž se zvyšuje biologická rozmanitost prostředí. Spotřebitelé navíc stále více požadují ekologické produkty, které jsou vyráběny udržitelným způsobem a respektují své okolí, krajinu a životní prostředí.

Vezmeme-li v úvahu tyto aspekty, skutečnost, že celý horní segment produkce pochází výhradně z vinic klasifikovaných jako ekologické, odlišuje šumivé víno Cava od ostatních přímých konkurentů v oblasti šumivých vín ve světě, jež se stěží mohou stát ekologickými, a to zejména kvůli klimatickým vlastnostem zeměpisné oblasti, v níž se nacházejí.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Stanoví se dlouhé pětileté přechodné období s cílem umožnit všem hospodářským subjektům, které tak budou chtít učinit, aby se přizpůsobily, z hlediska proporcionality, nižších nákladů a rovnosti.

Na druhou stranu desetileté vinice již mají dostatečně rozvinutý kořenový systém, což znamená, že keře lépe odolávají srážkovým výkyvům, které jsou pro naše podnebí příznačné. Předpokládá se, že po deseti letech se produkce vinice již stabilizovala a jak vinař, tak vinařský podnik měli možnost několik let sledovat jakost a potenciál hroznů, aby se mohli rozhodnout, zda jsou vhodné pro výrobu šumivého vína „Cava“ s dlouhou dobou zrání.

2. **Prodlužuje se minimální doba zrání šumivého vína Cava Reserva**

POPIS:

Minimální doba zrání šumivého vína CAVA RESERVA se prodlužuje z patnácti na osmnáct měsíců.

Mění se bod 3.b.3 specifikace výrobku. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Cílem je poskytnout šumivému vínu „Cava“ Reserva delší dobu zrání a vyšší jakostní hodnotu, a tím je více odlišit od segmentu GUARDA.

3. **Stanoví se menší zeměpisné jednotky: oblasti, podoblasti a kvalifikované oblasti (paraje calificado)**

POPIS:

Pro vymezení zeměpisné oblasti, na niž se vztahuje označení původu, se jako menší zeměpisné jednotky stanoví: OBLASTI, PODOBLASTI a KVALIFIKOVANÉ OBLASTI. Posledně jmenované již byly zahrnuty do specifikace, ale nyní se doplňuje seznam těch, které již byly uznány, s jejich přesným vymezením.

Mění se bod 4 specifikace výrobku. Změna se týká oddílu 6 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Jedním z aspektů, které umožňují lepší a snazší rozpoznání hodnoty vína, je jeho původ. Považuje se proto za nezbytné rozčlenit území označení původu, aby bylo pro spotřebitele a trh snazší identifikovat původ šumivého vína CAVA, které spotřebovává, jako další prvek představující hodnotu.

Z tohoto důvodu je územní rozčlenění zamýšleno jako znak hodnoty a kvality pro ty vinařské podniky, pro které jsou tyto aspekty relevantní, a uvádění konkrétní části území na etiketě je proto dobrovolné.

Územní členění se uvažuje ve třech úrovních: zaprvé rozčlenění vyznačující se významnými klimatickými a zeměpisnými rysy, které vyplývá z konfigurace označení původu a vede k vymezení tří různých oblastí. Druhou úrovní členění by byly podoblasti, které musí být vymezeny specifickými klimatickými, orografickými, historickými nebo lidskými charakteristikami, které je odůvodňují. V neposlední řadě třetí úrovní členění je úroveň kvalifikované oblasti, jež je vymezena určením pozemků, které ji tvoří, a musí mít své vlastní půdní, klimatické a pěstební vlastnosti, které ji odlišují od okolního prostředí.

4. **Omezuje se maximální výnos vinic pro šumivé víno Cava de Guarda Superior**

POPIS:

Stanoví se podmínka pro výrobu šumivých vín CAVA de GUARDA SUPERIOR (Reserva, Gran Reserva a Paraje Calificado), podle níž musí mít vinice maximální výnos 10 000 kg/ha.

Mění se bod 5 specifikace výrobku. Změna se týká oddílu 5.b jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Jedná se o opatření jednoznačně orientované na kvalitu, které má zajistit péči o vinice a hospodaření s nimi tak, aby byly získávány kvalitnější hrozny s vyššími koncentracemi cukrů. Menší produkce poskytuje hrozny, ze kterých lze získat vyváženější vína s vyššími předpokládanými úrovněmi kyselosti a s vyšším obsahem cukrů, potažmo vyšším možným obsahem alkoholu, což jsou velmi příhodné faktory pro vína s dlouhou dobou zrání. Obdělávání půdy a pěstební postupy musí být přizpůsobeny nižší úrovni produkce, aby výsledná vína byla vyváženější a rostliny byly méně stresované.

5. Vytváří se registr vinic produkujících hrozny vhodné pro výrobu vín segmentu Guarda Superior

POPIS:

Pro vinice, jejichž hrozny budou vhodné pro výrobu šumivých vín CAVA de GUARDA SUPERIOR (Reserva, Gran Reserva a Paraje Calificado), se vytváří zvláštní registr a stanoví se podmínky pro jejich registraci a důsledky nedodržení těchto podmínek.

Mění se body 3.a a 8.b.i specifikace výrobku. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Umožnit určení vinic, které splňují požadavky stanovené pro produkci šumivých vín CAVA de GUARDA SUPERIOR, a usnadnit kontrolu certifikace výrobku. Cílem je také podpořit specializaci hned od fáze pěstování révy, tj. hned od zdroje, jakož i závazky k pěstování hroznů vhodných pro výrobu vín segmentu GUARDA SUPERIOR a k dodržování souvisejících kvalitativních prvků. Prořezávání, přidávání hnojiv, orba, sklizeň a další pěstební postupy se proto zaměří na produkci jakostních hroznů specifických pro výrobu šumivého vína Cava, přičemž se zaměří na aspekty požadované vinařskými podniky pro výrobu základních vín určených k dlouhodobému zrání a na vlastnosti, jako jsou kyselost, obsah alkoholu a další, vyžadované v rámci regulace šumivých vín s CHOP CAVA.

Na druhé straně je cílem vytvořit užší vazbu mezi vinicí, vinařem, enologem, vinařským podnikem a výrobkem, který má být získán.

6. Zavádějí se povinnosti týkající se oddělené manipulace s hrozny a vínem segmentu Guarda Superior

POPIS:

Výroba šumivých vín CAVA de GUARDA SUPERIOR (Reserva, Gran Reserva a Paraje Calificado) je podmíněna požadavkem, aby v rámci procesu sledovatelnosti výroby chráněného výrobku byly hrozny pocházející z vinice produkující hrozny vhodné k výrobě vín segmentu GUARDA SUPERIOR vykládány ve vinařském podniku odděleně od ostatních hroznů, aby mohly být výslovně označeny výrazy GUARDA SUPERIOR a Reserva, Gran Reserva a Paraje Calificado.

Rovněž se stanoví požadavek, aby základní víno určené pro výrobu šumivých vín CAVA de GUARDA SUPERIOR bylo ve vinařském podniku vyráběno, kvalifikováno a uváděno na trh odděleně od ostatních základních vín vhodných pro výrobu šumivého vína CAVA, aby mohl být použit výraz GUARDA SUPERIOR a Reserva, Gran Reserva a Paraje Calificado.

Mění se bod 8.b.iii specifikace výrobku. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Podmínky stanovené pro vinici, která je s ohledem na zvláštní registraci ekologická, tj. minimální stáří deset let a snížení výnosů, jsou odlišující faktory, pokud jde o jakost získávaných šumivých vín CAVA de GUARDA SUPERIOR.

Je tedy nezbytné, aby hrozny získané z uvedených pozemků byly sklizeny odděleně od hroznů z pozemků, které uvedené požadavky nesplňují. Nebude tedy povoleno míchat v přívěsech hrozny z pozemků segmentu GUARDA SUPERIOR s hrozny z pozemků, které takto klasifikovány nejsou, a proto bude vykládka ve vinařském podniku prováděna odděleně, do různých přijímacích zásobníků, aby bylo zaručeno oddělené zpracování hroznů a jejich sledovatelnost.

Vzhledem k tomu, že se vykládka ve vinařském podniku uskuteční odděleně a do různých přijímacích zásobníků, musí být celý proces zpracování základního vína, jeho zatřídění a jeho uvedení na trh provedeny odděleně, aby byla zaručena sledovatelnost od vinice až k získání konečného základního vína Cava. Míchání vín ze segmentu GUARDA SUPERIOR s víny ze segmentu GUARDA není povoleno. V případě výroby směsi se výsledná směs považuje za segment GUARDA.

7. Zavádí se zvláštní tirážní zátka pro šumivá vína Cava de Guarda Superior**POPIS:**

Zavádí se povinnost identifikace tirážních zátek lahví, které mají být označeny jako GUARDA SUPERIOR a Reserva, Gran Reserva a Paraje Calificado.

Mění se bod 8.b.iii specifikace výrobku. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Pro usnadnění sledovatelnosti a zajištění kontroly nad zráním je nezbytné, aby bylo možné v procesu zrání odlišit šarže lahví šumivého vína Cava segmentu GUARDA SUPERIOR od šarží segmentu GUARDA. Proto musí být na korunkovém uzávěru lahví šumivého vína Cava vyrobeného ze základních vín segmentu GUARDA SUPERIOR povinně uvedena zvláštní značka.

Tato značka umožní kontrolním orgánům sledovat šarže během výrobního procesu a kontrolovat zásoby a zrání lahví fyzickým počítáním a posuzováním různých prohlášení, kterým hospodářský subjekt podléhá.

8. Omezení data tiráže pro šumivá vína Cava de Guarda Superior**POPIS:**

U vín, pro která lze používat označení GUARDA SUPERIOR („Reserva“, „Gran Reserva“ a „Paraje Calificado“), musí být tiráž provedena po 1. lednu roku následujícího po příslušné sklizni.

Mění se bod 8.b.iv specifikace výrobku. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Cílem je zajistit, aby základní vína horního segmentu (GUARDA SUPERIOR) byla vyráběna tak, aby dosahovala větší expresivity, bez omezení, která by mohla vést k jednání vinařského podniku nebo enologickým postupům na úkor jakosti.

9. Nové umístění ustanovení o povinnosti uvádět ročník u šumivých vín Cava Paraje Calificado a ustanovení o omezení cirkulace výrobku ve fázi ležení na kalech a po skončení remuáže

POPIS:

Povinnost uvádět ročník u šumivých vín „Cava“ Paraje Calificado se přesouvá z bodu 8.b.iv do bodu 8.b.vii, který je vhodným místem pro téma označování.

Obdobně byl zákaz uvádět šumivá vína Cava Paraje Calificado a Cava Gran Reserva na trh ve fázi ležení na kalech a po skončení remuáže přesunut do bodu 8.b.x, neboť je to vhodné místo pro otázky cirkulace výrobků.

Mění se bod 8.b.iv, 8.b.vii a 8.b.x specifikace výrobku. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Znění specifikace výrobku bylo upraveno tak, aby bylo jasnější a systematictější, a tato změna se považuje za vylepšení její formulace.

10. Zavádějí se podmínky pro uvádění menších zeměpisných jednotek (oblast, podoblast, kvalifikovaná oblast) na etiketách

POPIS:

Stanoví se, jak a za jakých podmínek mohou být při obchodní úpravě šumivého vína Cava uváděny menší zeměpisné jednotky.

Zavádí se do bodu 8.b.vi specifikace výrobku a tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Zavedením oblastí a podoblastí jako menších zeměpisných jednotek do této změny specifikace výrobku je nezbytné upravit způsob, jakým mohou být uvedené výrazy při obchodní úpravě používány.

11. Zavádí se povinnost uvádět ročník u šumivých vín Cava Reserva

POPIS:

Povinnost uvádět ročník sklizně na etiketě šumivých vín Cava „Reserva“ byla rozšířena stejně, jako je tomu u šumivých vín Cava „Gran Reserva“ a „Cava de Paraje“.

Mění se bod 8.b.vii specifikace výrobku. Změna se týká oddílu 9 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Navrhuje se, aby uvádění ročníků bylo povinné nejen pro šumivá vína Cava Gran Reserva a Cava Paraje Calificado, ale také pro šumivá vína Cava Reserva. Tímto způsobem bude v celém segmentu GUARDA SUPERIOR na etiketách uváděn údaj o ročníku. Cílem tohoto opatření je zvýšit hodnotu výrobků segmentu GUARDA SUPERIOR s důrazem na různé ročníky, jako je tomu v případě významných vín s jiným označením a samotného označení původu CAVA.

12. Vytváření produktových segmentů: Guarda a Guarda Superior

POPIS:

Segmentace spočívá v rozlišení dvou velkých produktových segmentů v rámci označení různých jakostí CAVA.

Na jedné straně je pod výrazem GUARDA zachován segment CAVA se stávajícími charakteristikami produkce a na druhé straně se vytváří nový segment, GUARDA SUPERIOR, který zahrnuje šumivá vína CAVA RESERVA, CAVA GRAN RESERVA a CAVA DE PARAJE CALIFICADO.

Mění se bod 8.b.vii specifikace výrobku. Změna se rovněž týká oddílu 9 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Bylo provedeno větší rozlišení mezi různými druhy a sortimenty výrobků uvedenými ve specifikaci šumivých vín s CHOP CAVA, aby spotřebitelé mohli lépe identifikovat kvalitativní prvky, které utvářejí každý z těchto výrobků. Předkládaný návrh stanoví pro každý z těchto typů výrobků nová pravidla týkající se jakosti, jakož i označování, aby se zlepšila identifikace a odlišení každé kategorie.

13. Zavádění se nové značky

POPIS:

Zavádí se povinnost uvádět segmenty GUARDA a GUARDA SUPERIOR a rovněž původ nebo menší zeměpisnou jednotku na značkách. Kromě toho uvádění údajů týkající se menších zeměpisných jednotek, jakož i výrazů „Guarda“ a „Guarda Superior“ na etiketě znamená povinnost používat odpovídající značku.

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

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Je třeba stanovit nový vzhled číslované značky tak, aby rozlišení obou segmentů, tj. GUARDA a GUARDA SUPERIOR, a rovněž označení menší zeměpisné jednotky byly pro spotřebitele zřetelnější. Cílem je zlepšit způsob informování spotřebitelů, tak aby byl jasnější, a vždy se zárukou značky chráněného označení původu „Cava“.

14. Doplnuje se výraz „Integrovaný výrobce“

POPIS:

Zavádí se nový zvláštní výraz pro kategorii vinařského podniku v závislosti na jeho integrovaném produkčním modelu, kdy se 100 % jeho produkce lisuje a zpracovává na víno ve vlastním zařízení, ve vlastním vinařském podniku.

Do specifikace byl doplněn bod 8.b.ix týkající se výrazu „integrovaný výrobce“. Změna se rovněž týká oddílu 9 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Vytvoření zvláštního odlišujícího označení přidělovaného vinařským podnikům, které bude uvedeno na etiketě lahve a které spotřebitelům umožní odlišit vinařské podniky, které vyrábějí 100 % základního vína ze své produkce ve svých vlastních zařízeních. Cílem je nabídnout spotřebitelům rozlišení nikoli podle typu výrobku, ale podle typu vinařského podniku a jeho výrobního modelu, spojeného v určitých oblastech spotřeby s řemeslnějším způsobem produkce a svázaného s určitou oblastí, což může být spojeno s kvalitativními konotacemi. To rovněž umožňuje, aby byl tento typ výrobců zahrnut a uznán v rámci označení původu.

15. Upřesnění povinných prohlášení

PROHLÁŠENÍ:

Jako zdroj povinnosti registrovaných hospodářských subjektů předkládat prohlášení regulační radě se doplňují vnitřní pravidla pro označení původu.

Mění se bod 8.b.xi specifikace výrobku. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Posílení vazby mezi hospodářskými subjekty a vnitřními pravidly, jimiž se řídí označení původu, a přísné dodržování těchto pravidel s cílem zajistit lepší kontrolu v oblasti produkce chráněného výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názvy)

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

Stručný Popis

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 v tomto jednotném dokumentu stanoveny, 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

5.1. Zvláštní 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),
- maximální pH základního vína je 3,3 (u ostatních šumivých vín Cava je to 3,4).

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.

Pro výrobu vín, pro která lze používat označení „Reserva“, „Gran Reserva“ a „Paraje Calificado“, musí hrozny pocházet z vinic certifikovaných příslušným orgánem jako ekologické vinice a tyto vinice musí být nejméně 10 let staré.

5.2. Maximální výnosy

1. Cava

12 000 kilogramů hroznů na hektar

2.

80 hektolitřů na hektar

3. Cava „Paraje Calificado“

8 000 kilogramů hroznů na hektar

4.

48 hektolitřů na hektar

5. Cava „Reserva“ a „Gran Reserva“

10 000 kilogramů hroznů na hektar

6.

66,66 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, 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 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 a Villalba de Rioja.

— Lleida:

Lleida, Fulleda, 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, Sarraí, Solivella, Vallmoll, Valls, Vespella, Vilabella, Vila-rodona, Vilaseca de Solcina, Vilaberdró a Vimodri.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón a Cariñena.

Na celém tomto území jsou vymezeny tři oblasti („COMTATS DE BARCELONA“, „VALLE DEL EBRO“ a „VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO“); první dvě oblasti se dále dělí na podoblasti; vymezeny mohou být rovněž „kvalifikované oblasti“. To vše jako menší zeměpisné jednotky.

7. Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

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 příznačné vysoké teploty a intenzivní sluneční svit. Vysoký je pak i solární a teplotní integrál, jenž umožňuje dobré vyzrávání 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 kontinentálního (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 vyzrávání 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 zrát, 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 jedinečnosti 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 vyzrávání.

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 sklepech 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.

U produktů Cava „Reserva“, Cava „Gran Reserva“ a Cava „Paraje Calificado“ se povinně uvádí rok sklizně.

U produktů Cava jiných než „Reserva“, „Gran Reserva“ a „Paraje Calificado“ se zavádí označení „Guarda“.

U produktů Cava „Reserva“, Cava „Gran Reserva“ a Cava „Paraje Calificado“ se zavádí výraz „Guarda Superior“.

Výraz „Integrální výrobce“ se zavádí pouze pro ty vinařské podniky, které jsou současně producenty základního vína a šumivého vína CAVA, lisují a vyrábějí 100 % základního vína své produkce šumivého vína CAVA a stejně tak vyrábějí 100 % svých šumivých vín CAVA ve stejném podniku (sklepě) a nenakupují lahve ve fázi ležení na kalech a po skončení remuáže od jiných výrobců.

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 výrobku

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