

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2019/C 307/09)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Cava»

Numero di riferimento: PDO-ES-A0735-AM07**Data della comunicazione: 22.2.2019**

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Riduzione del limite di acidità del vino base e del «cava»

Descrizione e motivi

Modifica dei punti 2.c), 3.b.1), 7.a) e 7.b) del disciplinare e del punto 3 del documento unico.

Descrizione: riduzione di 0,5 grammi per litro (da 5,5 a 5) dell'acidità totale del «Cava» e del vino base, espressa in acido tartarico.

Motivi: a fronte di una persistente tendenza alla riduzione dell'acidità totale osservata nelle precedenti vendemmie, nel 2012 è stato condotto uno studio per monitorare l'acidità totale dei vini base del «Cava», campionando oltre il 50 % dei vini, secondo le diverse varietà presenti nella zona.

Da questo studio emerge che, una volta ottenuta la maturazione fisiologica necessaria, l'acidità naturale è equilibrata e che i vini non hanno bisogno di essere acidificati, se non per rispettare l'acidità totale imposta dalla regolamentazione, il che non è auspicabile dal punto di vista dell'equilibrio gustativo dei vini. Tale acidificazione era effettuata sia nella fase prefermentativa, per i vini base, sia per i «Cava». Per tutti questi motivi si propone di ridurre l'acidità totale, sia nei vini base sia nel prodotto finito.

2. Eliminazione della restrizione all'uso dei marchi

Descrizione e motivi

Viene modificato il punto 8.b.vi), del disciplinare. Il documento unico rimane invariato.

Descrizione: eliminazione della restrizione all'uso dei marchi

Motivi: adeguamento del disciplinare alla legislazione europea in materia di marchi in risposta alla lettera del direttore generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale della Commissione europea del 19 dicembre 2013, in cui si afferma che alcuni disciplinari «contengono divieti di utilizzare marchi commerciali coperti dalla denominazione per altri vini che non beneficiano di questa protezione. Tale divieto di utilizzare marchi commerciali non è giustificato da motivi legati alla preservazione della qualità dei prodotti vitivinicoli di una denominazione ed è contrario alla legislazione dell'Unione in materia di marchi». Di conseguenza, a seguito dell'accettazione dei criteri presentati dalla Commissione, al punto 8, lettera b), del disciplinare della DOP «Cava» è stata eliminata la seguente frase: «I marchi non possono essere utilizzati contemporaneamente sull'etichettatura di altri vini e bevande derivate dal vino, presentati in bottiglie caratteristiche dei vini spumanti».

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

3. Estensione dell'uso della varietà trepat

Descrizione e motivi

Il punto 6 e il punto 7.a), del disciplinare sono modificati. Il documento unico rimane invariato.

Descrizione: autorizzazione all'uso della varietà a bacca rossa Trepát per ottenere «Cava» bianchi.

Motivi: nel 1998 è iniziato lo sviluppo commerciale del «Cava» rosato, nella cui produzione è stata ammessa la varietà Trepát. Considerato che la domanda di vini rosati è oggi ampiamente soddisfatta e considerata anche la buona valutazione qualitativa dei vini ottenuti dalla varietà Trepát, si ritiene che il fatto di produrre «Cava» bianco («blanc de noirs») da questa varietà sia una possibilità di diversificazione del prodotto che non riduce la qualità del «Cava». Si decide quindi di autorizzare questa proposta in modo che anche i «Cava» bianchi possano essere ottenuti da questa varietà.

4. dicitura «Paraje calificado»

Descrizione e motivi

Sono modificati i seguenti punti: 2.d), 3.a), 3.b.1), 3.b.2), 3.b.3), 4, 5, 8.b.iii), 8.b.iv), 8.b.v), 8.b.vi), 8.b.vii) e 9.b.ii.3) del disciplinare, nonché i punti 3, 4, 5 e 8 del documento unico.

Descrizione: viene aggiunta una dicitura facoltativa di etichettatura «Paraje Calificado» (sito classificato) con le relative condizioni d'uso.

Motivi: l'attuale legislazione europea consente di utilizzare il nome di un'unità geografica più piccola sulle etichette dei vini a denominazione di origine protetta (DOP). Nel disciplinare possono inoltre essere previste indicazioni facoltative di etichettatura regolamentate in base a determinate condizioni d'uso.

Su richiesta del settore del «Cava» e al fine di evidenziare la qualità di alcuni dei suoi vini, in particolare quelli legati alle condizioni di un sito specifico, è stata introdotta la regolamentazione sull'uso della dicitura «Paraje Calificado». Questa dicitura sarà accompagnata dal nome del sito. Tali modifiche sono in linea con la quarta disposizione aggiuntiva della legge 6/2015 del 12 maggio 2015 sulle denominazioni di origine e sulle indicazioni geografiche protette con un ambito territoriale che va oltre la comunità autonoma.

5. Modifiche del disciplinare

Descrizione e motivi

— I punti 2.d), 7.b) e 8.b.iii) del disciplinare sono modificati. Il termine «anidride carbonica» è sostituito dal termine «biossido di carbonio».

— il punto 8.b.v) del disciplinare è modificato. L'organismo di controllo (*Consejo Regulador*) non è competente per la qualificazione del vino. Tale competenza spetta all'operatore responsabile di questo vino.

— il punto 8.b.vi) del disciplinare è modificato. L'organismo di controllo non è competente per l'autorizzazione delle etichette.

— il punto 8.b.vii) del disciplinare è modificato. I marchi di garanzia si differenziano anche per categoria di «Cava».

— Il punto 9.a) del disciplinare è modificato. I recapiti dell'autorità competente sono ora aggiornati. Inoltre, ai sensi della legge 6/2015 del 12 maggio 2015 relativa alle denominazioni di origine e alle indicazioni geografiche protette con un ambito territoriale che va oltre la comunità autonoma, l'organismo di controllo non è più un organismo decentrato dell'amministrazione, ma è diventato una società di diritto pubblico.

6. Incremento del valore massimo di pH del vino base e del «Cava»

Descrizione e motivi

Descrizione:

Modifica del punto 2.c) e del punto 3.b.1) del disciplinare e modifica del punto 8.b) del documento unico.

Aumento dello 0,1 del valore massimo di pH del vino base e del «Cava» (3,4 invece di 3,3)

Motivi:

L'effetto dei cambiamenti climatici sulla maturazione delle uve è stato ampiamente studiato: la sua principale conseguenza è un aumento del titolo alcolometrico e del pH dei vini prodotti, accompagnato da una diminuzione dell'acidità totale.

Come è noto, la riduzione dell'acidità totale — come approvata per il vino base e per il «Cava», con la modifica del punto 2, lettera c), del punto 3, lettera b), paragrafo 1, del punto 7, lettere a) e b) del disciplinare e del punto 3 del documento unico — comporta un aumento del pH.

Va inoltre considerato che il pH dei vini aumenta durante i periodi di siccità e, anche se non è possibile prevedere il futuro, negli ultimi anni è stata registrata una tendenza alla diminuzione delle precipitazioni nella regione del «Cava» così come un generale aumento delle temperature.

La proposta è quindi di portare da 3,3 a 3,4 il valore massimo di pH del vino base e del «Cava».

7. **Inserimento di aspetti relativi alla movimentazione delle bottiglie in posizione orizzontale («rima») o capovolta («punta»)**

Descrizione e motivi

Descrizione:

Il punto 8.b.viii) del disciplinare è modificato. Il documento unico rimane invariato.

Descrizione: inserimento di aspetti relativi alla movimentazione delle bottiglie in posizione orizzontale («rima») o capovolta («punta»).

Motivi: La movimentazione delle bottiglie in posizione orizzontale («rima») o capovolta («punta») è una pratica comune nel settore del «Cava» come fase aggiuntiva nel processo produttivo o per trasferire le bottiglie per motivi logistici tra i diversi impianti della stessa azienda. È tuttavia necessario stabilire un limite massimo a queste movimentazioni per evitare l'esistenza di impianti che verrebbero utilizzati solo per la finitura delle bottiglie acquistate, senza una vera e propria trasformazione del prodotto.

Di conseguenza vengono incluse nel disciplinare le condizioni relative alla limitazione, al controllo, al monitoraggio e alla tracciabilità dei movimenti delle bottiglie tra produttori di «Cava».

L'acquisto di bottiglie in posizione orizzontale («rima») o capovolta («punta») tra produttori è limitato al 25 % della propria produzione: percentuale ritenuta sufficiente per rispondere ad aumenti puntuali della domanda di produzione che non possono essere soddisfatti con le scorte di bottiglie disponibili in azienda. Gli aumenti puntuali di produzione sono dovuti a richieste di mercato impreviste e a richieste difficilmente evadibili considerando le previsioni di imbottigliamento (tiraggio) e i tempi di affinamento minimi raggiunti dalle bottiglie a disposizione dell'azienda, tanto che i prodotti da acquistare devono aver già raggiunto il tempo minimo di affinamento.

Parallelamente a questa limitazione, l'organismo di controllo della DOP stabilisce un controllo sulla movimentazione delle bottiglie in posizione orizzontale («rima») o capovolta («punta») tra aziende per verificare ogni movimento delle bottiglie, accertando che il limite del 25 % sia stato rispettato, che le bottiglie in circolazione soddisfino il criterio di affinamento minimo e che la quantità di bottiglie sia conforme alle informazioni disponibili nella banca dati dell'organismo di controllo.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione (denominazioni) da registrare**

Cava

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP (Denominazione di origine protetta)

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

Vino spumante di qualità

«Cava» bianco o rosato: vini limpidi e brillanti a rilascio continuo di biossido di carbonio sotto forma di un fine cordone di bollicine. Il colore del «Cava» bianco va dal giallo pallido al giallo paglierino, quello del «Cava» rosato ha diverse intensità, tranne quelle violacee. Questi vini sono caratterizzati da aromi fruttati, leggermente acidi, freschi ed equilibrati, con un leggero sentore di lievito nella parte aromatica.

«Cava» «Gran Reserva», bianco o rosato: vini equilibrati, con note di frutta matura e di frutta secca tostata, con aromi schietti e complessi e sfumature tipiche del contatto prolungato con i lieviti.

«Cava» «Paraje Calificado», bianco o rosato: aromi complessi con sottili note minerali, tipiche del *terroir*, e aromi perfettamente amalgamati di frutta secca e tostata. Il passaggio in bocca rivela un equilibrio perfetto in termini di struttura, cremosità e acidità del vino.

Per quanto riguarda i parametri analitici per i quali il presente documento unico non fissa dei limiti, si applica la legislazione dell'UE in materia.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,8
Acidità totale minima	5 grammi/litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10,83
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	160

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Pratica enologica specifica

Per l'elaborazione del vino base del «Cava» possono essere utilizzate solo le prime frazioni della torchiatura con una resa massima di 1 ettolitro di mosto/vino per 150 kg di uva. A seconda delle zone, si utilizzano partite di uve sane con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 8,5 o 9 % vol I vini base sono vinificati in bianco, mentre i vini rosati sono prodotti con almeno il 25 % di uve rosse.

Per il «Cava» «Paraje Calificado»:

- La resa massima di estrazione è di 0,6 hl di mosto per 100 kg di uva.
- È vietato aumentare artificialmente il titolo alcolometrico naturale dei mosti e/o dei vini base, acidificarli e decolorarli.
- L'acidità totale minima del vino base è di 5,5 g/l (5 g/l per gli altri «Cava»).

Pratica colturale

La parcella di varietà autorizzata a partire dal terzo ciclo vegetativo è considerata una parcella di vigne che produce uve idonee all'elaborazione di «Cava». La densità di impianto sarà compresa tra 1 500 e 3 500 ceppi per ettaro con un sistema di allevamento tradizionale ad alberello o a spalliera.

b. Rese massime

Cava

12 000 kg di uva per ettaro

Cava

80 ettolitri per ettaro

Cava «Paraje Calificado»

8 000 kg di uva per ettaro

Cava «Paraje Calificado»

48 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona geografica di produzione dell'uva, del vino base e del «Cava» è delimitata dai seguenti Comuni, separati nel testo in base alla provincia di appartenenza:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava e Oyón.

— Badajoz:

Almendralejo.

— Barcellona:

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 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 Sadurní d'Anoia, Santa Fe del Penedès, Santa Margarida i els Monjos, Santa Maria de Martorelles, Santa Maria de Miralles, Sitges, Subirats, Teià, Tiana, Torrelavit, Torrelles de Foix, Vallbona d'Anoia, Vallirana, Vilafranca del Penedès, Vilanova i la Geltrú, Vilobí del Penedès.

— Girona:

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

— La Rioja:

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

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia e Viana.

— Tarragona:

Aiguamurcia, Albinyana, Alió, Banyeres del Penedès, Barberà de la Conca, Bellvei, Blancafort, Bonastre, Bràfim, Cabra del Camp, Calafell, Creixell, Cunit, El Catllar, El Pla de Santa Maria, El Vendrell, Els Garidells, Figuerola del Camp, Els Pallaresos, La Bisbal del Penedès, La Nou de Gaià, L'Arboç, La Riera de Gaià, La Secuita, L'Espluga de Francolí, Llorenç del Penedès, Masllorenç, Montblanc, Montferri, El Montmell, Nulles, Perafort, Pira, Puigpelat, Renau, Rocafort de Queralt, Roda de Berà, Rodonyà, Salomó, Sant Jaume dels Domenys, Santa Oliva, Sarral, Solivella, Vallmoll, Valls, Vespella, Vilabella, Vila-rodona, Vilaseca de Solcina, Vilaberdi e Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Saragozza:

Ainzón e Cariñena.

7. Varietà principale/i di uve da vino

MACABÉO — VIURA

XARELLO

CHARDONNAY

PARELLADA

GARNACHA TINTA

TREPAT

PINOT NOIR

8. Descrizione del legame/dei legami

a) Fattori naturali e umani

FATTORI NATURALI: I terreni sono prevalentemente calcarei, poco sabbiosi e relativamente argillosi. Sono generalmente poveri di materia organica e poco fertili.

Questa zona presenta alcune caratteristiche generali tipiche dell'ambiente mediterraneo: una stagione estiva molto lunga, con un elevato grado di soleggiamento e temperature elevate in primavera e in estate che danno luogo a notevoli variazioni di temperatura permettendo alle varietà, anche quelle a ciclo lungo, di maturare bene. Inoltre le precipitazioni sono rare e mal distribuite tra le stagioni, tanto che durante il periodo di attività vegetativa piove raramente e l'umidità relativa è molto bassa; di conseguenza, il deficit idrico è pronunciato, soprattutto durante la fase di maturazione. La zona gode di un clima mediterraneo di transizione tra la costa, dove è più mite per la vicinanza del mare, e l'entroterra, dove il clima è di tipo continentale, ovvero più rigido, più freddo d'inverno e più caldo d'estate. Le precipitazioni annue sono di circa 500 mm e si concentrano maggiormente in autunno e in primavera. La luce è abbondante, con una media di circa 2 500 ore di sole che favorisce una buona maturazione dell'uva.

FATTORI UMANI: Nella seconda metà del XIX secolo diverse famiglie di viticoltori hanno iniziato a produrre vini spumanti nella zona interna della provincia di Barcellona seguendo il cosiddetto metodo *champenois* in base al quale la seconda fermentazione, che porta alla presa di spuma, avviene in bottiglia. Le prime bottiglie di «Cava» sono state prodotte nel Comune di Sant Sadurní d'Anoia nel 1872. Una volta effettuato il tiraggio, le bottiglie di vino spumante venivano conservate in grotte sotterranee o cave («cavas») con un livello di umidità relativa adeguato e con una temperatura ambiente costante per tutto l'anno intorno ai 13/15 °C, che contribuiscono all'assenza di vibrazioni dannose per la produzione di vini spumanti di qualità. Queste sono le condizioni ideali per il corretto svolgimento della seconda fermentazione e dell'affinamento dei vini spumanti. Nel tempo il nome «cava», che indicava il luogo in cui venivano conservate le bottiglie di vino spumante durante la fase di affinamento, ha finito per designare il vino stesso. Le varietà più coltivate sono Macabeo, Xarello e Parellada, che rappresentano l'85 % della produzione del «Cava». La presenza di questi tre vitigni in proporzioni diverse è una costante dei vini base ottenuti nella zona geografica delimitata. La bassa densità di impianto, compresa tra 1 500 e 3 500 ceppi per ettaro, consente di ottenere una migliore qualità del vino base. Inoltre la scarsa piovosità della zona e l'allevamento del vigneto ad alberello o a spalliera consentono un carico moderato delle piante produttive, limitando le rese a 12 000 kg per ettaro. Inoltre, per produrre il vino base possono essere utilizzate solo le prime frazioni della torchiatura, con una resa massima di 100 litri di mosto per 150 kg di uva. Le altre caratteristiche della produzione sono la scalarità di maturazione, la vendemmia separata delle diverse varietà di uve, un titolo alcolometrico potenziale del vino base compreso tra 9,5 e 11,5 % vol, un'acidità totale superiore a 5 g/l e indicatori analitici che garantiscono la qualità sanitaria della raccolta. Inoltre il rapporto tra acido malico e acido tartarico è vicino all'unità; condizioni di elaborazione che consentono uno sviluppo lento della seconda fermentazione e l'interazione tra il vino e il lievito (autolisi) che produce aromi delicati che conferiscono a questi vini caratteristiche organolettiche uniche.

b) Informazioni dettagliate sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto

Dopo le fasi di elaborazione, di seconda fermentazione e di affinamento in bottiglia, i vini della DOP «Cava» raggiungono, a contatto con le fecce, un titolo alcolometrico compreso tra 10,8 e 12,8 % vol. Il «Cava» presenta un pH basso, compreso tra 2,8 e 3,4, che garantisce una buona evoluzione del vino nel tempo, riducendo il rischio di dannose ossidazioni. Si tratta di vini a basso contenuto di acido gluconico: un indicatore della qualità sanitaria delle uve.

c) Legame causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto

I terreni e le condizioni climatiche, con un clima mite e secco a fine estate e in autunno, consentono una corretta evoluzione, soprattutto nelle fasi precedenti la vendemmia, favorendo una maturazione graduale delle diverse varietà autorizzate per ottenere vini base adatti alla produzione del «Cava», con un titolo alcolometrico moderato, un'acidità elevata, un pH basso e una buona qualità sanitaria. La ricchezza del prodotto in aromi terziari e l'adeguato rilascio di bollicine sono determinati dalle condizioni in cui avviene la fase di produzione: dall'imbottigliamento allo sboccamento, si utilizzano impianti appositamente attrezzati per garantire che la seconda fermentazione e l'affinamento del vino avvengano lentamente.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Quadro normativo:

nel diritto nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga al requisito di produrre nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La produzione di «Cava» è ammessa in cinque cantine situate al di fuori della zona geografica delimitata che producevano vino base e/o «Cava» prima dell'entrata in vigore del decreto del 27 febbraio 1986. Tale produzione è stata pertanto autorizzata dai decreti ministeriali del 14 novembre 1991 e del 9 gennaio 1992.

Quadro normativo:

nel diritto nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Il tappo di spedizione deve recare la dicitura «Cava» e il numero dell'imbottigliatore. È obbligatorio l'uso di un marchio registrato nel registro spagnolo della proprietà intellettuale o dell'Ufficio dell'Unione europea per la proprietà intellettuale. Per il «Cava» «Gran Reserva» e «Paraje Calificado» possono essere utilizzati solo i termini Brut Nature, Extra Brut e Brut e deve essere indicato l'anno di raccolta. È fatto obbligo di utilizzare specifici segni distintivi di controllo.

L'indicazione «Paraje Calificado» («sito classificato») non deve superare i 4 mm di altezza, né superare le dimensioni del marchio, e deve figurare accanto al nome del sito.

Link al disciplinare del prodotto

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