

Europeiska unionens officiella tidning

C 369



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextiofjärde årgången

14 september 2021

Innehållsförteckning

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2021/C 369/01	Eurons växelkurs — 13 september 2021	1
---------------	--	---

V Yttranden

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2021/C 369/02	Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33	2
---------------	---	---

Rättelser

2021/C 369/03	Rättelse till Meddelande om allmänt uttagningsprov (EUT C 363, 9.9.2021)	13
---------------	--	----

SV

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

13 september 2021

(2021/C 369/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1780	CAD	kanadensisk dollar	1,4931
JPY	japansk yen	129,62	HKD	Hongkongdollar	9,1641
DKK	dansk krona	7,4362	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6575
GBP	pund sterling	0,85120	SGD	singaporiensk dollar	1,5821
SEK	svensk krona	10,1853	KRW	sydkoreansk won	1 383,74
CHF	schweizisk franc	1,0873	ZAR	sydafrikansk rand	16,7103
ISK	isländsk krona	151,40	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,6059
NOK	norsk krona	10,1885	HRK	kroatisk kuna	7,4775
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	16 787,94
CZK	tjeckisk koruna	25,348	MYR	malaysisk ringgit	4,8893
HUF	ungersk forint	349,58	PHP	filippinsk peso	58,819
PLN	polsk zloty	4,5518	RUB	rysk rubel	85,8875
RON	rumänsk leu	4,9453	THB	thailändsk baht	38,762
TRY	turkisk lira	9,9468	BRL	brasiliansk real	6,1563
AUD	australisk dollar	1,6015	MXN	mexikansk peso	23,4010
			INR	indisk rupie	86,8440

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2021/C 369/02)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

Meddelande om en standardändring av det sammanfattande dokumentet

”Cava”

PDO-ES-A0735-AM10

Datum för meddelandet: 25 juni 2021

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS**1. Införande av villkor för vinodlingar för framställning av ”Guarda Superior”****BESKRIVNING**

Följande krav har fastställts: De vinodlingar som används för att framställa cava i kategorin ”Guarda Superior” (”Reserva”, ”Gran Reserva” och ”Paraje Calificado”) ska certifieras som ekologiska, med en konverteringsperiod på fem år. Vingårdarna måste också vara minst tio år gamla.

Punkt 3 a i produktspecifikationen har ändrats. Ändringen gäller punkt 5 a i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING

Det speciella klimatet i Cavaregionen som präglas av faktorer som nederbörd, måttliga temperaturer och antal soltimmar, möjliggör ekologisk odling, vilket främjar den biologiska mångfalden i det omgivande området. Dessutom efterfrågar konsumenterna i allt högre grad ekologiska produkter som framställts på ett hållbart sätt och med respekt för det omgivande området, landskapet och miljön.

Det faktum att de högre segmenten av produktionen uteslutande kommer från vinodlingar som klassificeras som ekologiska ger Cava därför en konkurrensfördel jämfört med dess konkurrenter runtom i världen som stöter på svårigheter att bli ekologiska, framför allt på grund av de naturliga klimatförhållandena i de geografiska områden där de ligger.

⁽¹⁾ EGT L 9, 11.1.2019, s. 2.

En väl tilltagen konverteringsperiod på fem år har införts för att göra det möjligt för alla aktörer att göra nödvändiga anpassningar och underlätta anpassningsprocessen när det gäller proportionalitet, lägre kostnader och jämlikhet.

En tio år gammal vinodling har ett rotsystem som är tillräckligt välutvecklat, vilket gör att vinrankorna kan motstå de skillnader i nederbörden som är typiska för det lokala klimatet. Efter tio år anses produktionen på en vinodling ha stabiliserats. Vinodlaren och vinanläggningen har övervakat kvaliteten på druvorna och den potential de har under ett antal år, och de kan avgöra om druvorna är lämpliga för framställning av cavaviner med lång lagringspotential.

2. **Förlängning av den kortaste lagringstiden för Cava "Reserva"**

BESKRIVNING

Den kortaste lagringstiden för Cava "Reserva" har förlängts från 15 till 18 månader.

Punkt 3 b.3 i produktspecifikationen har ändrats. Det sammanfattande dokumentet ändras inte.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING

Syftet är att ge Cava "Reserva"-vinerna längre lagringstid och bättre kvalitet, och sålunda särskilja dem ytterligare från produktsegmentet "Guarda".

3. **Fastställande av mindre geografiska enheter (zoner och delzoner) och avgränsning av "Paraje Calificado"**

BESKRIVNING

Det geografiska området för ursprungsbeteckningen Cava har delats upp i följande mindre geografiska enheter: ZONER, DELZONER OCH "PARAJE CALIFICADO" (CAVA FRÅN EN SÄRSKILD VINGÅRD) Zonerna med beteckningen "paraje calificado" ingick redan i produktspecifikationen. Nu ingår även en förteckning över dem som redan erkänts, samt en exakt avgränsning av dem.

Punkt 4 i produktspecifikationen har ändrats. Ändringen gäller punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING

En av de faktorer som gör att ett vin värderas högre och är lättare att känna igen är dess ursprung. Det ansågs därför nödvändigt att dela upp området för ursprungsbeteckningen Cava i zoner, för att göra det lättare för konsumenten och marknaden att identifiera ursprunget till det cavavin som de dricker och därmed ge produkten ett mervärde.

Zonindelningen är sålunda en värde- och kvalitetsmarkör för de vingårdar som vill delta. En hänvisning till en zon på etiketten är därför frivillig.

Det finns tre zonnivåer: På den första nivån är zonerna uppdelade enligt klimat och geografiska egenskaper på samma sätt som ursprungsbeteckningen, med tre klart avskilda zoner som resultat. Den andra nivån består av delzoner som ska definieras av ett särskilt klimat, jordytans form eller historiska eller mänskliga egenskaper. Den tredje nivån består slutligen av beteckningen "Paraje Calificado" som avser de jordlotter som den omfattar. Jordmånen, klimatet och odlingsmetoderna måste skilja sig från dem i det omgivande området.

4. **Begränsning av den högsta avkastningen från vinodlingar för framsällning av Cava i kategorin "Guarda Superior"**

BESKRIVNING

Den högsta avkastningen från vinodlingar för framställning av cavaviner i kategorin "Guarda Superior" ("Reserva", "Gran Reserva" och "Paraje Calificado") ska vara 10 000 kg/ha.

Punkt 5 i produktspecifikationen har ändrats. Ändringen gäller punkt 5 b i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING

Det här är tydligt en kvalitetsåtgärd. Syftet är att vinodlingarna ska kunna skötas så att de ger druvor av högsta kvalitet med högre sockerhalt. Lägre avkastning innebär att de viner som framställs av de druvor som blir kvar är mer balanserade och förväntas ha högre syra och högre alkoholhalt med högre sockerhalt. Dessa faktorer är viktiga för viner som ska lagras länge. Jordbearbetningen och odlingen måste anpassas till en lägre avkastning så att vinerna blir mer balanserade och stressen mindre för vinrankorna.

5. Skapandet av ett register för vinodlingar i kategorin "Guarda Superior"

BESKRIVNING

Ett register har skapats för de vinodlingar vars druvor lämpar sig att framställa Cava i kategorin "Guarda Superior" ("Reserva", "Gran Reserva" och "Paraje Calificado"). Villkor för registrering och påföljder för dem som inte följer reglerna har också fastställts.

Punkterna 3 a och 8 b.i i produktspecifikationen har ändrats. Det sammanfattande dokumentet ändras inte.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING

Syftet är att det ska vara möjligt att identifiera de vinodlingar som uppfyller kraven för framställning av Cava i kategorin "Guarda Superior" och att göra det lättare att kontrollera produktcertifieringen. Syftet är också att främja specialisering alltifrån vinodlingsstadiet, dvs. vid källan, och att få vinodlare att odla vinrankor i kategorin "Guarda Superior" och med de kvalitetsegenskaper som hänger samman med dem. Det innebär också att beskärning, gödsling, jordbearbetning, skörd och andra odlingsmetoder kommer att inriktas på att få fram druvor av hög kvalitet, framför allt för framställning av cavaviner, och fokusera på aspekter som uppfyller kraven från vingårdar som framställer basviner med lång lagringspotential. Också syran är viktig, liksom alkoholhalten och andra egenskaper som krävs enligt bestämmelserna för den skyddade ursprungsbeteckningen Cava.

Syftet är också att skapa ett närmare samband mellan vinodlingen, vinodlaren, vinmakaren, vingården och slutprodukten.

6. Införande av krav på separat hantering av druvor och viner i kategorin "Guarda Superior"

BESKRIVNING

För framställning av Cava i kategorin "Guarda Superior" ("Reserva", "Gran Reserva" och "Paraje Calificado") gäller följande: Som en del av spårbarheten i produktionsprocessen för den skyddade produkten har det fastställts att druvor från vinodlingar i kategorin "Guarda Superior" måste lastas av separat från resten av druvorna när de når vinanläggningen för att de ska kunna märkas som "Guarda Superior" och "Reserva", "Gran Reserva" eller "Paraje Calificado".

För att få märkas som "Guarda Superior" och som "Reserva", "Gran Reserva" eller "Paraje Calificado" måste också det basvin som används för Cava i kategorin "Guarda Superior" framställas, klassificeras och saluföras separat på vinanläggningen från resten av det basvin som är avsett för allmänna cavaviner.

Punkt 8 b.iii i produktspecifikationen har ändrats. Det sammanfattande dokumentet ändras inte.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING

De krav som ställs på vinodlingarna, dvs. särskild registrering, ekologisk certifiering, en ålder på minst tio år och minskad avkastning, är faktorer som måste åstadkomma en skillnad och ge cava i kategorin "Guarda Superior" högre kvalitet.

Därför måste druvor på dessa jordlotter skördas separat från druvor på jordlotter som inte uppfyller dessa krav. Druvor i kategorin "Guarda Superior" får inte lastas på samma vagnar som druvor som inte hör till kategorin. När druvorna anländer till vinanläggningen måste de lastas av i separata behållare så att druvorna kan spåras och bearbetas separat.

Eftersom druvorna måste lastas av i separata behållare på vinanläggningen måste hela framställningen av basvinet, klassificeringen och utsläppande på marknaden ske separat, för att säkerställa spårbarheten ända från jordlotten fram till basvinet för cavavinet. Det är inte tillåtet att blanda viner från kategorin "Guarda Superior" med viner från kategorin "Guarda". Om viner ändå blandas betraktas vinet som ett vin i kategorin "Guarda".

7. Införande av en särskild tiragekapsyl för Cava i kategorin "Guarda Superior"

BESKRIVNING

De kapsyler som används på flaskor för "Guarda Superior" och "Reserva", "Gran Reserva" och "Paraje Calificado" ska kunna identifieras.

Punkt 8 b.iii i produktspecifikationen har ändrats. Det sammanfattande dokumentet ändras inte.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING

För spårbarhetens skull och för att kunna övervaka lagringen ska det vara möjligt att skilja på flaskor i kategorin "Guarda Superior" som ska lagras och flaskor i kategorin "Guarda". Kronkapsyler på cavaviner som framställts av basvin från kategorin "Guarda Superior" ska därför ha ett särskilt märke.

Märket gör det möjligt för kontrollörerna att övervaka partierna under produktionsprocessen, att kontrollera lagren och lagringsprocessen genom räkning och olika deklARATIONER som operatören måste göra.

8. Begränsning av tiragedatumet för cava i kategorin "Guarda Superior"

BESKRIVNING

För vin i kategorin "Guarda Superior" ("Reserva", "Gran Reserva" och "Paraje Calificado") måste tirage ske efter den 1 januari det år som följer på skörden.

Punkt 8 b.iv i produktspecifikationen har ändrats. Det sammanfattande dokumentet ändras inte.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING

Syftet är att framställa basvin av hög kvalitet ("Guarda Superior") och med mer karaktär och undvika ingripanden och metoder som kan påverka kvaliteten negativt.

9. **Flyttning av punkten om årgångskrav för Cava i kategorin "Paraje Calificado" och ändring av begränsningarna av transport av vin i horisontell (*en rima*) eller upp och nedvänd (*en punta*) position**

BESKRIVNING

Kravet att årgången ska anges för Cava i kategorin "Paraje Calificado" har flyttats från punkt 8 b iv i produktspecifikationen till punkt 8 b vii, eftersom den handlar om märkning.

Samtidigt har kraven att Cava i kategorin "Paraje Calificado" och "Gran Reserva" inte ska saluföras i horisontell (*en rima*) eller i upp och nedvänd (*en punta*) position flyttats till punkt 8 b.x som handlar om transport av produkter.

Punkterna 8 b.iv, 8 b.vii och 8 b.x i produktspecifikationen har ändrats. Det sammanfattande dokumentet ändras inte.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING

Ändringarna är redaktionella förbättringar: texten i produktspecifikationen har redigerats så att den blir klarare och mer enhetlig.

10. **Införande av villkor för mindre geografiska enheter (zoner, delzoner och "Paraje Calificado") vid märkning**

BESKRIVNING

En beskrivning har lämnats om hur och när mindre geografiska enheter kan användas vid presentation av cavaviner.

Den har lagts till i punkt 8 b.vi i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet ändras inte.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING

Eftersom zoner och delzoner har lagts till som mindre geografiska enheter vid ändringen av produktspecifikationen är det nödvändigt att reglera hur dessa namn får användas vid presentation av cavaviner.

11. **Införande av kravet att ange årgången på Cava i kategorin "Reserva"**

BESKRIVNING

Kravet att skördeåret ska anges vid märkning av Cava i kategorin "Gran Reserva" och "Paraje Calificado" har utvidgats till "Reserva".

Punkt 8 b.vii i produktspecifikationen har ändrats. Ändringen gäller punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING

Att ange årgången betraktas som ett krav, inte enbart för Cava i kategorierna "Gran Reserva" och "Paraje Calificado" utan också i kategorin "Reserva". I hela kategorin "Guarda Superior" måste årgången sålunda anges vid märkning. Syftet är att fästa uppmärksamheten vid produkter i kategorin "Guarda Superior", att lyfta fram olika årgångar, något som är vanligt i samband med bra viner med andra beteckningar och ursprungsbeteckningen Cava.

12. Skapande av produktkategorierna "Guarda" och "Guarda Superior"

BESKRIVNING

Det bör göras en åtskillnad mellan de två stora produktkategorierna inom kvalitetsbeteckningen "Cava".

Produktkategorin "Guarda" behåller de nuvarande produktionsegenskaperna för Cava, medan en ny kategori, "Guarda Superior" har skapats för att omfatta Cava i kategorierna "Reserva", "Gran Reserva" och "Paraje Calificado".

Punkt 8 b.vii i produktspecifikationen har ändrats. Ändringen gäller punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING

En klar åtskillnad bör göras mellan de olika produkttyperna och produktsortimenten i produktspecifikationen för den skyddade ursprungs-beteckningen Cava. På så sätt blir det lättare för konsumenten att identifiera de olika kvalitetsmässiga egenskaper som skiljer de olika typerna och sortimenten åt. Genom detta förslag fastställs nya kvalitets- och märkningsregler för varje produkttyp så att det blir lättare att identifiera och skilja åt de olika kategorierna.

13. Införande av nya sigill

BESKRIVNING

Det har fastställts att uttrycken "Guarda" eller "Guarda Superior" ska anges på sigillen tillsammans med ursprunget eller den mindre geografiska enheten. Eftersom de mindre geografiska enheterna och uttrycken "Guarda" eller "Guarda Superior" används på etiketten, måste de även anges på sigillet.

Punkt 8 b.viii i produktspecifikationen har ändrats. Det sammanfattande dokumentet ändras inte.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING

De numrerade kontrollsigillen måste utformas på ett nytt sätt för att göra det lättare för konsumenterna att skilja åt de två kategorierna "Guarda" och "Guarda Superior" och vid behov identifiera den mindre geografiska enheten. Syftet är att förbättra informationen till konsumenterna, främst genom den garanti som sigillet för den skyddade ursprungs-beteckningen Cava ger.

14. Införandet av uttrycket "elaborador integral"

BESKRIVNING

Ett nytt uttryck införs för att beskriva en kategori av vinanläggningar där all pressning och vinframställning sker på den egna anläggningen.

Uttrycket "Elaborador integral" (ungefär "gårdsproducent") läggs till i punkt 8 b.ix i produktspecifikationen. Ändringen gäller punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING

Ett särskilt märke har skapats för varje vinanläggning. Det ska fästas på flaskan och är en del av märkningen. På så sätt kan konsumenterna identifiera de vinanläggningar som framställer allt basvin på sin egen anläggning. Målet är att konsumenterna ska kunna skilja mellan de olika produkttyperna men också mellan de olika typerna av vinanläggningar och den produktionsmodell de använder sig av. I vissa konsumentgrupper associeras det här med en mer hantverksmässig framställning och ett visst område och därmed aspekter som kan sammanlänkas med kvalitet. Märket ger också skydd och erkännande, inom ramen för ursprungs-beteckningen, för denna producenttyp.

15. Förtydligande av obligatoriska deklARATIONER

BESKRIVNING

De interna reglerna för ursprungsbezeichnung har lagts till som motivering till kravet för registrerade aktörer att lämna in deklARATIONER till tillsynsmyndigheten.

Punkt 8 b.xi i produktspecifikationen har ändrats. Det sammanfattande dokumentet ändras inte.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING

Syftet är att stärka sambandet mellan aktörerna och de interna reglerna för ursprungsbezeichnung och skyldigheten att faktiskt respektera dessa regler för att säkerställa en bättre kontroll av den skyddade produkten vid framställningen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

Cava

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbezeichnung

3. Kategorier av vinprodukter

5. Mousserande kvalitetsvin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

Mousserande kvalitetsvin

Kortfattad beskrivning

Cava – vit eller rosé: Rena och klara viner, med ett kontinuerligt utsläpp av koldioxid i form av små pärlformade bubblor. Färgen på vit cava skiftar mellan blekgul och halmgul. Färgen på cava av rosétyp varierar i intensitet, med undantag av lila rosévarianter. Cava har karaktäristiskt fruktiga, lätt syrliga, friska och balanserade aromer med en doft med toner av jäst.

Cava Gran Reserva – vit eller rosé: Balanserade viner med nyanser av mogen frukt och rostade nötter, med komplexa och rena aromer och en antydning av den långvariga lagringen på jästfällning.

Cava de Paraje Calificado – vit eller rosé: Komplexa aromer med perfekt blandade nyanser av områdets egna mineraler, tillsammans med rostade nötter. Smakmässigt uppvisar den en perfekt strukturell balans, krämighet och syrahalt.

För de analytiska parametrarna, vars gränser inte anges i detta sammanfattande dokument, kommer relevant EU-lagstiftning att tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

10,8

Lägsta totala syrahalt:

5 g/l, uttryckt som vinsyra.

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

10,83

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

160

5. Vinframställningsmetoder

5.1. Grundläggande oenologiska metoder

Grundläggande oenologisk metod

Basvinerna för cava får endast framställas från den första pressningen, med en högsta avkastning på 1 hektoliter must/vin per 150 kg druvor. Beroende på område ska friska druvor med en lägsta naturlig alkoholhalt på 8,5 volymprocent eller 9 volymprocent användas. Basvinerna ska framställas av enbart must från första pressningen. Vid framställningen av rosé ska åtminstone 25 % av de druvor som används vara blå druvsorter.

Vid framställning av Cava i kategorin "Paraje Calificado" gäller följande:

- Den högsta avkastningen är 0,6 hl must per 100 kg druvor.
- Konstgjord höjning av den naturliga alkoholhalten hos musten och/eller basvinet, tillsats av syra och färgning är förbjudna.
- Basvinets lägsta totala syrahalt ska vara 5,5 g/l (5 g/l för övriga cavaviner).
- Basvinets högsta ph-värde ska vara 3,3 (3,4 för övriga cavaviner).

Odlingsmetoder

Vingårdsskiften ska anses ge druvor som är lämpliga för att framställa Cava från och med den godkända druvsortens tredje odlingssäsong. Planeringstätheten ska vara mellan 1 500 och 3 500 vinstockar per hektar. De traditionella uppbindningssystemen med spaljeer eller gobeletmetoden ska användas.

Druvor som används i framställningen av viner med beteckningarna "Reserva", "Gran Reserva" och "Paraje Calificado" måste komma från vinodlingar som är minst tio år gamla och som certifierats som ekologiska av den behöriga myndigheten.

5.2. Högsta avkastning

1. Cava

12 000 kg druvor per hektar

2.

80 hl per hektar

3. Cava "Paraje Calificado"

8 000 kg druvor per hektar

4.

48 hl per hektar

5. Cava "Reserva" och "Gran Reserva"

10 000 kg druvor per hektar

6.

66,66 hl per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

Det geografiska område där druvorna får odlas och där basvinet och cava får framställas ligger inom gränserna för följande kommuner, som i texten delas upp efter provins:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava och 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 Riudevilles, 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 och Vilobí del Penedès.

— Girona:

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

La Rioja:

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

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia och 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, Sarraí, Solivella, Vallmoll, Valls, Vespella, Vilabella, Vila-rodona, Vilaseca de Solcina, Vilaberdd och Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón och Cariñena.

Tre zoner har fastställts för hela området ("COMTATS DE BARCELONA", "VALLE DEL EBRO" och "VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO"). De två första har delats in i delzoner. "Parajes calificados" kan också avgränsas. Samtliga är mindre geografiska enheter.

7. Huvudsaklig(a) druvsort(er)

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. Beskrivning av samband

a) *Naturliga och mänskliga faktorer*

Naturliga faktorer: Jordmånen är i huvudsak kalkhaltig, inte särskilt sandig och relativt lerbaserad. Den har ofta en låg halt av organiskt material och är inte särskilt bördig.

Området har de allmänna egenskaper som är typiska för miljön vid Medelhavet: en mycket lång sommar med långa soltimmar och höga temperaturer under vår och sommar, vilket också ger stora temperaturvariationer som låter druvorna mogna väl, även druvsorter med längre cykler. Dessutom är nederbörden låg och dåligt fördelad mellan årstiderna, vilket innebär att under perioden med växttillväxt är nederbörden knapp och den relativa luftfuktigheten mycket låg. På grund av detta finns det ett tydligt fuktighetsunderskott, i synnerhet under mognadsfasen. Medelhavsklimatet i området är ett slags övergångsklimat mellan det mildare klimatet längs med kusten, på grund av närheten till havet, och det hårdare fastlandsklimatet i inlandet, dvs. kallt på vintern och varmare på sommaren. Årsnederbörden är i genomsnitt 500 mm, med mest nederbörd under höst och vår. Det är mycket soligt med i genomsnitt omkring 2 500 soltimmar, vilket gör att druvorna mognar väl.

Mänskliga faktorer: Under den andra hälften av 1800-talet började flera vinproducerande familjer att framställa mousserande viner på landsbygden i Barcelonaprovinnsen. De använde sig av den metod som på den tiden kallades för champagnemetoden, där den andra jäsning som skapar bubblorna sker i flaskan. År 1872 framställdes de första flaskorna med cava i kommunen Sant Sadurní d'Anoia. Efter tirage lagrades flaskorna med mousserande vin i källare med en tillräcklig relativ luftfuktighet och en omgivande temperatur på omkring 13–15 °C under hela året. Detta gör att man slipper vibrationer, som ska undvikas när man framställer mousserande kvalitetsviner. Detta är de idealiska förhållandena för att den andra jäsningen och lagringen av mousserande viner blir rätt. Med tiden blev namnet cava (som betyder källare), där flaskorna med mousserande viner lagrades, det faktiska namnet på vinet. De druvsorter som odlas mest är macabeo, xarel·lo och parellada, som utgör 85 % av de druvsorter som används för att framställa cava. Dessa tre druvsorter förekommer av tradition i olika proportioner i de basviner som erhålls från det avgränsade geografiska området. Den låga planteringsstätheten på mellan 1 500 och 3 500 rankor per hektar, hjälper till att förbättra basvinernas kvalitet. Den begränsade nederbörden i området och uppbindningen med gobeletmetoden eller spaljeér ger en blygsam mängd produktiva knoppar, vilket begränsar den högsta avkastningen per hektar till 12 000 kg. Dessutom får basvinerna för cava endast framställas från den första pressningen, med en högsta avkastning på 100 liter must/vin per 150 kg druvor, genom en mognadsprocess i olika steg med separat skörd av de olika druvsorterna, med en möjlig alkoholhalt hos basvinet på mellan 9,5 och 11,5 volymprocent, en total syrahalt på > 5 g/l och analysindikatorer som sörjer för att skörden är av god sanitär kvalitet. Äppelsyra och vinsyra måste också förekomma i ungefär lika stor omfattning. Dessa produktionsvillkor möjliggör en långsam utveckling under den andra jäsningen och ett samspel mellan vinet och jästen (autolys), vilket ger dessa viner delikata aromer och unika organoleptiska egenskaper.

b) *Uppgifter om produktens kvalitet och egenskaper*

När framställningsprocessen är avslutad efter en andra jäsning och lagring på flaska på bottensatsen har viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Cava" en alkoholhalt på mellan 10,8 och 12,8 volymprocent. Cava kännetecknas av låga pH-nivåer, mellan 2,8 och 3,4, vilket möjliggör en korrekt lagring av vinerna och minskar riskerna för skadlig oxidering. Dessa viner har låga nivåer av glukonsyra, vilket visar att friska druvor har använts.

c) *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens egenskaper*

Tillsammans med jordmånen gör det relativt milda och torra klimatet under sensommaren och hösten att druvorna kan utvecklas korrekt, i synnerhet under de steg som föregår skörden. Dessa faktorer bidrar till att de olika godkända druvsorterna mognar vid olika tidpunkter, vilket ger bra basviner för framställningen av en sund cava med medelhög alkoholhalt, hög syrahalt och lågt pH-värde. Produkten är rik på tertiära aromer och lämpligt bubblig, vilket helt och hållet beror på framställningsprocessen, från tirage till degorgering i de särskilt utrustade anläggningarna, vilket möjliggör en andra jäsning och en långsam mogning av vinet.

9. Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Avvikelse med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Cava får framställas på fem vinanläggningar som ligger utanför det avgränsade geografiska området, eftersom de producerade basvin och/eller cava före ikraftträdandet av förordningen av den 27 februari 1986 och således var godkända genom ministerförordningarna av den 14 november 1991 och av den 9 januari 1992.

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Korken ska vara försedd med namnet cava och tapparens nummer.

Det är obligatoriskt att använda ett varumärke som är registrerat i det spanska immaterialrättsregistret eller hos Kontoret för harmonisering inom den inre marknaden (varumärken och mönster).

Endast för cava i kategorierna "Gran Reserva" och "Paraje Calificado" får uttrycken "Brut Nature", "Extra Brut" och "Brut" användas.

För cava i kategorierna "Reserva", "Gran Reserva" och "Paraje Calificado" måste skördeåret anges.

Beteckningen "Guarda" ska användas för cava som inte är "Reserva", "Gran Reserva" och "Paraje Calificado".

Beteckningen "Guarda Superior" ska användas för cava i kategorierna "Reserva", "Gran Reserva" och "Paraje Calificado".

Uttrycket "Elaborador integral" får endast användas av vinanläggningar som tillverkar både basvin och Cava och som pressar och framställer allt det basvin som de använder i sin cava och som framställer all sin Cava på samma ställe (vinanläggning) och som inte köper flaskor i horisontell (*en rima*) eller i upp och nedvänd (*en punta*) position från andra producenter.

Det är obligatoriskt att använda särskilda kontrollmärken.

Uppgiften Paraje Calificado ska vara högst 4 mm hög, får inte vara större än varumärket och ska anges bredvid namnet på vingården i fråga.

Länk till produktspecifikationen

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

RÄTTELSER**Rättelse till Meddelande om allmänt uttagningsprov**

(Europeiska unionens officiella tidning C 363 av den 9 september 2021)

(2021/C 369/03)

Sidan 2, tredje raden

I stället för: "Meddelandet om uttagningsprov offentliggörs på 24 språk i Europeiska unionens officiella tidning C ... A av den 9 september 2021."

ska det stå: "Meddelandet om uttagningsprov offentliggörs på 24 språk i Europeiska unionens officiella tidning C 363 A av den 9 september 2021."

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens
publikationsbyrå
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV