

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu sektora wina, o której mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2019/C 307/09)

Niniejszą informację opublikowano zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA O ZATWIERDZENIU STANDARDOWEJ ZMIANY

„Cava”

Numer referencyjny: PDO-ES-A0735-AM07

Data powiadomienia: 22.2.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obniżenie limitu kwasowości wina bazowego i Cava

Opis i uzasadnienie

Zmiana pkt 2 lit. c), pkt 3 lit. b) ppkt 1, pkt 7 lit. a) i pkt 7 lit. b) specyfikacji produktu i pkt 3 jednolitego dokumentu.

Opis: Obniżenie kwasowości ogólnej Cava i wina bazowego wyrażonej jako kwas winowy o 0,5 grama na litr (z 5,5 do 5).

Uzasadnienie: W związku z utrzymującą się tendencją spadkową kwasowości ogólnej zaobserwowaną w poprzednich zbiorach, podczas zbiorów w 2012 r. przeprowadzono badanie mające na celu monitorowanie kwasowości ogólnej win bazowych do produkcji Cava, w ramach którego pobrano próbki ponad 50 % win stosownie do różnych odmian na danym obszarze.

Z badania tego wyciągnięto wnioski, że naturalna kwasowość – po osiągnięciu przez winogrona wystarczającej dojrzałości – jest zrównoważona, a wina nie wymagają zakwaszania, chyba że w celu spełnienia wymogów kwasowości ogólnej nałożonych na mocy prawa, co jest jednak niepożądane, ponieważ powoduje, że smak win staje się niezrównoważony. To zakwaszanie następuje na etapie poprzedzającym fermentację, zarówno w przypadku win bazowych, jak i Cava. W związku z tym proponuje się obniżenie kwasowości ogólnej zarówno w winach bazowych, jak i w produkcie końcowym.

2. Zniesienie ograniczenia dotyczącego wykorzystywania znaków towarowych

Opis i uzasadnienie

Zmiana pkt 8 lit. b) ppkt (vi) specyfikacji produktu. Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

Opis: Zniesienie ograniczenia dotyczącego wykorzystywania znaków towarowych.

Uzasadnienie: Dostosowanie specyfikacji produktu do przepisów UE dotyczących znaków towarowych w odpowiedzi na pismo wysłane przez dyrektora generalnego ds. rolnictwa i rozwoju obszarów wiejskich w Komisji Europejskiej w dniu 19 grudnia 2013 r., w którym wskazał on, że niektóre specyfikacje „zawierają zakazy wykorzystywania komercyjnych znaków towarowych objętych nazwą innych win, które nie są objęte tą ochroną. Ten zakaz korzystania z praw do znaków towarowych nie jest uzasadniony powodami związanymi z zachowaniem jakości produktów sektora wina objętych daną nazwą i jest niezgodny z przepisami UE dotyczącymi znaków towarowych”. W związku z tym, z powodów podanych przez Komisję, z pkt 8 lit. b) specyfikacji produktu objętego ChNP Cava usunięto, co następuje: „Nie będzie można wykorzystywać znaków towarowych jednocześnie na etykietach innych win i napojów uzyskiwanych z wina, które są prezentowane w butelkach charakterystycznych dla win musujących”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Dopuszczenie wykorzystywania odmiany Trepat

Opis i uzasadnienie

Zmiana pkt 6 i pkt 7 lit. a) specyfikacji produktu. Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

Opis: Pozwolenie na wykorzystywanie czerwonej odmiany Trepat do produkcji białego wina Cava.

Uzasadnienie: W 1998 r. rozpoczął się komercyjny rozwój różowego wina Cava, a do jego produkcji dopuszczono wykorzystywanie odmiany Trepat. Obecnie, gdy pokryto z nadwyżką popyt na wina różowe, a także biorąc pod uwagę dobrą ocenę jakościową win produkowanych z odmiany Trepat, uznano, że produkowanie białego wina Cava (blanc de noirs) z odmiany Trepat zapewnia możliwość dywersyfikacji produktu, która nie obniża jakości Cava. W związku z tym zdecydowano się wyrazić zgodę na propozycję, aby wino białe Cava można było otrzymywać również z tej odmiany.

4. Cava „Paraje Calificado”

Opis i uzasadnienie

Zmiana: pkt 2 lit. d), pkt 3 lit. a), pkt 3 lit. b) ppkt 1), pkt 3 lit. b) ppkt 2), pkt 3 lit. b) ppkt 3), pkt 4, pkt 5, pkt 8 lit. b) ppkt (iii), pkt 8 lit. b) ppkt (iv), pkt 8 lit. b) ppkt (v), pkt 8 lit. b) ppkt (vi), pkt 8 lit. b) ppkt (vii) i pkt 9 lit. b) ppkt (ii3) specyfikacji produktu; pkt 3, 4, 5 i 8 jednolitego dokumentu.

Opis: Włączono opcjonalne określenie umieszczane na etykiecie [„Paraje Calificado” („Cava z jednego kwalifikowanego gospodarstwa”)] i warunki jego stosowania.

Uzasadnienie: Obowiązujące przepisy UE umożliwiają stosowanie na etykietach win objętych ChNP nazwy mniejszej zdefiniowanej jednostki geograficznej. W specyfikacji produktu można również umieścić opcjonalne informacje dotyczące etykietowania regulowane zgodnie z określonymi warunkami stosowania.

Na wniosek sektora Cava oraz w celu zwrócenia uwagi na jakość niektórych win, zwłaszcza związanych z warunkami konkretnego obszaru, wprowadzono regulację stosowania określenia „Paraje Calificado” („Cava z jednego kwalifikowanego gospodarstwa”), któremu towarzyszy nazwa obszaru. Wszystkie zmiany są zgodne z czwartym przepisem dodatkowym ustawy 6/2015 z dnia 12 maja 2015 r. w sprawie chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych na poziomie wyższym niż poziom Wspólnoty Autonomicznej.

5. Rewizje tekstu specyfikacji produktu

Opis i uzasadnienie

— Dokonano rewizji pkt 2 lit. d), pkt 7 lit. b) i pkt 8 lit. b) ppkt (iii) specyfikacji produktu. Określenie „gazowy dwutlenek węgla” zastąpiono określeniem „dwutlenek węgla”.

— Dokonano rewizji pkt 8 lit. b) ppkt (v) specyfikacji produktu. Rada Regulacyjna nie jest odpowiedzialna za klasyfikację wina. Uprawnieniem tym dysponuje podmiot odpowiedzialny za dane wino.

— Dokonano rewizji pkt 8 lit. b) ppkt (vi) specyfikacji produktu. Rada Regulacyjna nie jest odpowiedzialna za zatwierdzanie etykiet.

— Dokonano rewizji pkt 8 lit. b) ppkt (vii) specyfikacji produktu. Znaki gwarancyjne różnią się również w zależności od kategorii Cava.

— Dokonano rewizji pkt 9 lit. a) specyfikacji produktu. Zaktualizowano informacje dotyczące właściwego organu. Ponadto, zgodnie z ustawą 6/2015 z dnia 12 maja 2015 r. w sprawie chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych na poziomie wyższym niż poziom Wspólnoty Autonomicznej, Rada Regulacyjna przestała być zdecentralizowanym organem rządowym i stała się podmiotem prawa publicznego.

6. Zwiększenie maksymalnej wartości pH wina bazowego i Cava

Opis i uzasadnienie

Opis:

Zmiana pkt 2 lit. c) i pkt 3 lit. b) ppkt 1 specyfikacji produktu i pkt 8 lit. b) jednolitego dokumentu.

Zwiększenie maksymalnej wartości pH wina bazowego i Cava o 0,1 (z 3,3 do 3,4).

Uzasadnienie:

Szeroko zakrojone badania nad wpływem zmiany klimatu na dojrzałość winogron pokazują, że głównym skutkiem jest coraz wyższa zawartość alkoholu, niższa kwasowość ogólna i wyższe pH win.

Powszechnie wiadomo, że spadki kwasowości ogólnej, takie jak te, które zatwierdzono w odniesieniu do wina bazowego i Cava w zmianie pkt 2 lit. c), pkt 3 lit. b) ppkt 1, pkt 7 lit. a) i pkt 7 lit. b) specyfikacji produktu i pkt 3 jednolitego dokumentu, prowadzą do wzrostu pH.

Nie należy również pomijać faktu, że pH wina wzrasta w okresach suszy. Chociaż nie można przewidzieć przyszłości, w ostatnich latach w regionie Cava wyraźnie maleją poziomy opadów przy ogólnym wzroście temperatury.

Z tych powodów zaproponowano zwiększenie maksymalnej wartości pH wina bazowego i Cava, podwyższając ją z 3,3 do 3,4.

7. **Wyłączenie aspektów związanych z przenoszeniem butelek w pozycji poziomej („rima”) lub odwróconej („punta”)**

Opis i uzasadnienie

Opis:

Zmiana pkt 8 lit. b) ppkt (viii) specyfikacji produktu. Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

Opis: Zmiana ta odnosi się do przenoszenia butelek w pozycji poziomej („rima”) lub odwróconej („punta”).

Uzasadnienie: Przenoszenie butelek w pozycji poziomej („rima”) lub odwróconej („punta”) jest powszechną praktyką w sektorze Cava, jako dodatkowy etap procesu produkcji lub gdy butelki muszą być przenoszone między zakładami należącymi do tej samej grupy przedsiębiorstw ze względów logistycznych. Przy takich ruchach należy jednak wprowadzić maksymalny limit, aby zapobiec skupianiu się zakładów wyłącznie na leżakowaniu zakupionych butelek bez faktycznego wytwarzania produktu.

Z tego powodu zdecydowano o wyłączeniu do specyfikacji produktu zestawu warunków ograniczających takie ruchy i zapewniających odpowiednią kontrolę, monitorowanie i identyfikowalność butelek przenoszonych między producentami Cava.

Nabywanie butelek w pozycji poziomej („rima”) lub odwróconej („punta”) między producentami ograniczono do 25 % ich własnej produkcji. Odsetek ten uznaje się za odpowiedni w celu zaspokojenia szczególnego wzrostu popytu na produkcję, którego nie można zaspokoić z zapasów butelek posiadanych przez dane przedsiębiorstwo. Szczególny wzrost popytu występuje z powodu nieprzewidywalnych warunków rynkowych i trudno jest go zaspokoić w oparciu o plany tirage i minimalnego dojrzewania, które mają zastosowanie do zasobów butelek posiadanych przez przedsiębiorstwo, a zatem konieczne jest nabycie produktów, które spełniły już wymogi dotyczące minimalnego dojrzewania.

Oprócz tego limitu Rada Regulacyjna ustaliła również warunki pozwalające ChNP na kontrolowanie takiego przenoszenia butelek w pozycji poziomej („rima”) lub odwróconej („punta”). Wszystkie przypadki przenoszenia muszą być monitorowane, aby sprawdzić, czy zastosowano się do limitu wynoszącego 25 %, czy przenoszone butelki spełniły minimalny wymóg dojrzewania i czy liczba butelek odpowiada informacjom zapisanym w bazie danych Rady.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Cava

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

5. Gatunkowe wino musujące

4. **Opis wina lub win**

Gatunkowe wino musujące

Cava – wino białe lub różowe: czyste i jasne wina, ciągle uwalniające dwutlenek węgla w postaci małych pęcherzyków w kształcie koralików. Kolor białego wina Cava przybiera odcień od bladożółtego do słomkowożółtego; intensywność koloru różowego wina Cava zmienia się, z wyjątkiem win różowych o fioletowym zabarwieniu. Cava ma charakterystycznie owocowy, lekko kwaśny, świeży i zrównoważony aromat z nutami drożdżowymi wyczuwalnymi w bukicie.

Cava „Gran Reserva” – wino białe lub różowe: zrównoważone wina, z nutą dojrzałych owoców i prażonych orzechów, o złożonym i czystym aromacie z charakterystycznymi nutami na skutek długiego kontaktu z drożdżami.

Cava „Paraje Calificado” – wino białe lub różowe: złożone aromaty na które składają się doskonale dobrane nuty surowców mineralnych typowych dla obszaru i prażonych orzechów. Na podniebieniu charakteryzują się doskonałą równowagą strukturalną, kremową konsystencją i kwasowością.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	10,8
Minimalna kwasowość ogólna	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Wino bazowe do produkcji Cava można wytwarzać jedynie z soku z pierwszego tłoczenia, przy czym maksymalna wydajność wynosi 1 hektolitr moszczu/wina na każde 150 kg winogron. W zależności od obszaru wykorzystuje się zdrowe winogrona o minimalnej naturalnej zawartości alkoholu wynoszącej 8,5 % obj. lub 9 % obj. Wina bazowe produkuje się wyłącznie z wyciśniętego soku bez innych części winogron; przynajmniej 25 % winogron wykorzystywanych do produkcji win różowych musi pochodzić z czerwonych odmian winorośli;

W przypadku produkcji Cava „Paraje Calificado”:

- maksymalna wydajność wynosi 0,6 hl moszczu na każde 100 kg winogron,
- zakazuje się następujących czynności: sztucznego zwiększania naturalnej zawartości alkoholu moszczów lub wina bazowego, zakwaszania i odbarwiania,
- minimalna kwasowość ogólna wina bazowego wynosi 5,5 g/l (5 g/l w przypadku pozostałych win Cava).

Praktyka uprawy

Uznaje się, że działki winiarskie służące do produkcji winogron są odpowiednie do produkcji Cava od trzeciego sezonu wegetacyjnego zatwierdzonej odmiany. Gęstość obsadzenia wynosi od 1 500 do 3 500 szczepów na hektar przy zastosowaniu tradycyjnych systemów prowadzenia winorośli z nadaniem im kulistego kształtu lub uprawy w strukturze szpalerowej.

b) Maksymalne zbiory

Cava

12 000 kg winogron na hektar

Cava

80 hektolitrów z hektara

Cava „Paraje Calificado”

8 000 kg winogron na hektar

Cava „Paraje Calificado”

48 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny, na którym można uprawiać winogrona oraz produkować wino bazowe i Cava, znajduje się w granicach następujących gmin, podzielonych w tekście według prowincji, do której należą:

— Álava:

Laguardía, Moreda de Álava i 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 Sès Garrigues, Sant Esteve Sèsrovires, Sant fust 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, Vilobí del Penedès.

— Girona:

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

— La Rioja:

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

— Lleida:

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

— Nawarra:

Mendavia i 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, Vilaberdi i Vimbodí.

— Walencja:

Requena.

— Saragossa:

Ainzón i Cariñena.

7. Główne odmiany winorośli

MACABEO – VIURA

XARELLO

CHARDONNAY

PARELLADA

RED GRENACHE

TREPAT

PINOT NOIR

8. Opis związków

a) Czynniki naturalne i ludzkie

CZYNNIKI NATURALNE: przeważają gleby wapienne, niezbyt piaszczyste o podłożu względnie gliniastym. Zwykle zawierają mało materiału organicznego i nie są bardzo żyzne.

Obszar posiada cechy charakterystyczne typowe dla środowiska śródziemnomorskiego: bardzo długi sezon letni z wielogodzinnym nasłonecznieniem i wysokimi temperaturami od wiosny do lata, powodujący również duże wahania temperatury, które umożliwiają odpowiednie dojrzewanie winogron, w tym odmian o dłuższym cyklu. Ponadto opady deszczu są niewielkie i słabo rozłożone w różnych porach roku, co oznacza, że w okresie wzrostu roślin opady deszczu występują z rzadka, a wilgotność względna jest bardzo niska. W rezultacie występuje wyraźny deficyt wody, w szczególności na etapie dojrzewania. Na tym obszarze panuje klimat śródziemnomorski przejściowy między łagodniejszym klimatem na wybrzeżu, wynikającym z bliskości morza, a ostrzejszym klimatem kontynentalnym, który jest chłodny zimą i cieplejszy latem, co ma zazwyczaj miejsce na obszarach śródlądowych. Średnia roczna opadów deszczu wynosi 500 mm, przy czym opady występują częściej jesienią i wiosną. Obszar jest bardzo nasłoneczniony, odnotowuje się średnio około 2 500 godzin nasłonecznienia, co wystarczy do odpowiedniego dojrzewania winogron.

CZYNNIKI LUDZKIE: w drugiej połowie XIX w. różne rodziny trudniące się produkcją wina na obszarach wiejskich w prowincji Barcelony zaczęły produkować wina musujące, stosując, jak nazywano ją wówczas, metodę szampana, w ramach której w butelce odbywa się druga fermentacja powodująca powstawanie pęcherzyków. W 1872 r. w gminie Sant Sadurn d'Anoia wyprodukowano pierwsze butelki Cava. Po tirage butelki wina musującego przechowywano w podziemnych jaskiniach charakteryzujących się wystarczającym poziomem wilgotności względnej i temperaturą otoczenia utrzymującą się przez cały rok na poziomie około 13–15 °C, co pomaga wyeliminować drgania, których należy unikać przy produkcji dobrych gatunkowych win musujących. Są to idealne warunki do prawidłowego przebiegu drugiej fermentacji i procesu dojrzewania win musujących. Z czasem nazwa „cava”, która określała miejsca przechowywania butelek wina musującego w celu dojrzewania, stała się nazwą samego wina. Najczęściej uprawianymi odmianami winorośli są: Macabeo, Xarel•lo i Parellada, które stanowią 85 % winogron wykorzystywanych do produkcji Cava. Te trzy odmiany występują zawsze w różnych proporcjach w winach bazowych uzyskiwanych z wyznaczonego obszaru geograficznego. Mała gęstość nasadzenia winorośli, między 1 500 a 3 500 roślin na hektar, pomaga poprawić jakość wina bazowego. Ponadto ograniczone opady występujące na tym obszarze oraz stosowanie systemów prowadzenia winorośli z nadaniem im kulistego kształtu lub uprawy w strukturze szpalerowej umożliwiają powstawanie umiarkowanej liczby produktywnych pąków, co ogranicza maksymalną wydajność na hektar do 12 000 kg. Ponadto wino bazowe można wytwarzać jedynie z soku z pierwszego tłoczenia, przy czym maksymalna wydajność wynosi 100 litrów moszczu na każde 150 kg winogron; naprzemienne dojrzewanie obejmuje oddzielne zbiory różnych odmian, przy czym potencjalny poziom alkoholu w winie bazowym wynosi między 9,5 a 11,5 % objętości, kwasowość ogólna > 5 g/l, a wskaźniki analityczne zapewniają jakość sanitarną uprawy. Stosunek między kwasem jabłkowym a kwasem winowym musi również wynosić w przybliżeniu jeden do jednego; warunki produkcji muszą umożliwić powolny rozwój drugiej fermentacji oraz interakcję między winem a drożdżami (autoliza), która nadaje winom delikatne aromaty i wyjątkowe właściwości organoleptyczne.

b) Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu

Zawartość alkoholu w winach objętych ChNP Cava produkowanych prawidłowo z drugą fermentacją i dojrzewaniem w butelce w kontakcie z osadem wynosi od 10,8 do 12,8 % obj. Cava charakteryzuje się niskimi poziomami pH – między 2,8 a 3,4 – dzięki czemu wino dojrzewa prawidłowo w miarę upływu czasu, co zmniejsza ryzyko szkodliwego utleniania. Są to wina o niskim poziomie kwasu glukonowego – świadczy to o tym, że wykorzystano zdrowe winogrona.

c) Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami produktu

Gleby w połączeniu z warunkami klimatycznymi występującymi późnym latem i jesienią, które są stosunkowo łagodne i suche, umożliwiają prawidłowy rozwój winogron, w szczególności na etapach poprzedzających zbiory, co sprzyja dojrzewaniu różnych zatwierdzonych odmian w różnych terminach, powodując tym samym powstawanie dobrego wina bazowego do produkcji zdrowego wina Cava o umiarkowanej zawartości alkoholu, wysokiej kwasowości i niskim pH. Bogate trzeciorzędne aromaty produktu i intensywne uwalnianie pęcherzyków zależą w pełni od procesu produkcji, od tirage do degorżowania w specjalnie wyposażonych zakładach, co pozwala na powolne rozwijanie się drugiej fermentacji i dojrzewanie wina.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie, inne wymogi)

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Cava można produkować w pięciu piwnicach winiarskich znajdujących się poza wyznaczonym obszarem geograficznym, ponieważ piwnice te produkowały wino bazowe lub „Cava” przed wejściem w życie rozporządzenia z dnia 27 lutego 1986 r., a zatem uzyskały zezwolenie w drodze rozporządzeń ministerialnych z dnia 14 listopada 1991 r. i z dnia 9 stycznia 1992 r.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na korku powinny znajdować się nazwa CAVA i numer podmiotu dokonującego butelkowania. Obowiązkowe jest używanie znaku towarowego wpisanego do hiszpańskiego rejestru własności intelektualnej (RPI) lub zarejestrowanego w Urzędzie Harmonizacji w ramach Rynku Wewnętrznego. Jedynie w przypadku Cava „Gran Reserva” i Cava „Paraje Calificado” można używać oznaczeń „Brut Nature”, „Extra Brut” i „Brut” i podawać rocznik. Należy obowiązkowo stosować określone znaki kontrolne.

Oznaczenie „Paraje Calificado” nie może przekraczać 4 mm wysokości ani przewyższać rozmiaru marki i należy je umieszczać obok nazwy przedmiotowego obszaru.

Link do specyfikacji produktu

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