C/2024/6465

30.10.2024

Foilsiú teachtaireachta maidir le formheas ar leasú caighdeánach ar shonraíocht táirge le haghaidh ainm in earnáil an fhíona, dá dtagraítear in Airteagal 17(2) agus (3) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún

(C/2024/6465)

Foilsítear an teachtaireacht seo i gcomhréir le hAirteagal 17(5) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún ([1]).

FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH A CHUR IN IÚL

'Cava'

PDO-ES-A0735-AM13

Dáta na teachtaireachta: 2 Lúnasa 2024

TUAIRISC AR AN LEASÚ FORMHEASTA AGUS NA CÚISEANNA LEIS

1. ATHRUITHE AR AN TUAIRISC AR THRÉITHE ORGÁNAILEIPTEACHA CAVA AR A ĐTUGTAR 'PARAJE CALIFICADO'

Tuairisc

I gcás Cava 'Paraje Calificado' (eastát aonair), baineadh den tuairisc orgánaileipteach an tagairt do 'mhiondifríochtaí mhianraí an limistéir féin'.

Leasaíodh Roinn 2(d) den tsonraíocht táirge agus Roinn 4 den doiciméad aonair.

Is leasú caighdeánach é toisc nach dtagann sé faoi réim aon cheann de na catagóirí dá bhforáiltear in Airteagal 24(3) de Rialachán (AE) Uimh. 2024/1143 maidir le tásca geografacha.

Cúiseanna

I bhfoclaíocht reatha na míre sin sa tsonraíocht, tá tagairtí don mhianracht mar thréith orgánaileipteach. Níl aon sainmhíniú teicniúil ar 'mhianra' mar dhea-bholadh, agus ní féidir é a chainníochtú. Ní mór an painéal blaiste a bheith in ann tréithe orgánaileipteacha a cháiliú. Ar an gcúis sin, ba ghá an tuairisc orgánaileipteach ar na táirgí sa tsonraíocht a oiriúnú trí úsáid a bhaint as tuairisceoirí ar féidir leis an gcoiste blaiste iad a mheasúnú agus a chainníochtú.

2. CÚLTAISCE DEARBHAITHE CÁILÍOCHTA A CHUR ISTEACH

Tuairisc

Tá an deis ag na fíonlanna a dhéanann an bunfhíon 'cúltaisce dearbhaithe cáilíochta' ('provisión de garantía cualitativa') bunfhíona a chruthú anois. Is éard atá i gceist leis sin cileagraim fíonchaor a sannadh a oiriúnú agus na fíonghoirt chláraithe a tháirgeann an bunfhíon a shainaithint, i gcás ina n-údaraíonn an Bord Rialála é sin sna rialacha maidir leis an mbliain bhuainte. Déanfar an cúltaisce sin a sholáthar leis an táirgeacht bhreise ó fhíonghoirt agus/nó ón eastóscadh, is é sin an difríocht sa táirgeacht atá beartaithe chun Cava a tháirgeadh agus an táirgeacht atá beartaithe le haghaidh na cúltaisce mar a chinntear i gcás gach buainte.

Leasaíodh Roinn 8(b)(ii) agus (iii) agus Roinn 9(b)(ii)(1) agus cuireadh Roinn 8(b)(v) nua isteach sa tsonraíocht táirge, agus leasaíodh uimhriú na rann ina dhiaidh sin dá réir. Ní dhéantar difear don doiciméad aonair.

Is leasú caighdeánach é toisc nach dtagann sé faoi réim aon cheann de na catagóirí dá bhforáiltear in Airteagal 24(3) de Rialachán (AE) Uimh. 2024/1143 maidir le tásca geografacha.

([1]) IO L 9, 11.1.2019, lch. 2.

Cúiseanna

Tá éifeachtaí an athraithe aeráide, is é sin buain neamhrialta agus neamhréireach, ag éirí níos soiléire ar tháirgeacht talmhaíochta agus ar tháirgí na táirgeachta sin, amhail Cava. Is gá, dá bhrí sin, bearta a dhéanamh chun cuidiú le héifeachtaí díobhálacha an athraithe aeráide ar an inbhuanaitheacht a mhaolú agus a réiteach. Leis sin, ní mór táirgeadh na bhfíonchaor agus an bhunfhíona den cháilíocht a ráthaítear leis an ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Cava' a mhéadú chun a áirithiú go mbeidh siad ar fáil d'oibreoirí i gcónaí.

Dá réir sin, chun forbairt agus inbhuanaitheacht an ainmniúcháin tionscnaimh faoi chosaint 'Cava' a chur chun cinn, mar aon leis na hoibreoirí agus na limistéir gheografacha ghaolmhara, chinn an Bord Rialála sásra a chruthú chun an cháilíocht a chosaint agus a fheabhsú. Tá sé beartaithe go bhfeidhmeoidh sé sin mar uirlis rialála, agus ráthaíocht go mbeidh fíonchaora agus bunfhíon lena ngabhann caighdeáin cháilíochta ATFC 'Cava' ar fáil i gcónaí, agus sin ar an mbonn is intuartha is comhsheasmhaí is féidir. Ar an gcaoi sin, beidh an sásra ina uirlis inbhuanaitheachta ar mhaithe leis na hoibreoirí agus na limistéir, arb é cuspóir deiridh na n-ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint é.

Tá an sásra sin bunaithe ar sholúbthacht sna rialacha maidir le táirgeadh agus táirgeacht, agus an méid seo a leanas á chur san áireamh: dálaí sonracha gach bliana buainte, infhaighteacht na n-amhábhar, agus an chothromaíocht idir soláthar táirge ardcháilíochta agus an t-éileamh air. Is éard atá i gceist leis cúltaisce bunfhíona a chruthú ina bhfuil an cháilíocht a ráthaítear leis na caighdeáin a leagtar síos sa tsonraíocht. Ní mór gurb é cuspóir an tsásra é an cháilíocht a chosaint agus a ráthú i gcásanna ina bhfuil an bhuaint agus an infhaighteacht laghdaithe, agus gur féidir feabhas a chur ar an gcáilíocht trí ionadú a dhéanamh ar bhonn critéir cháilíochtúla.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

Cava

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC – Ainmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint

3. **Catagóirí na dtáirgí fíniúna**

5. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

— 22 - DEOCHANNA, BIOTÁILLÍ AGUS FÍNÉAGAR

2204 - Fíon ó fhíonchaora úra, lena n-áirítear fíonta treisithe; úrfhíon fíonchaor seachas é sin atá faoi cheannteideal 2009

4. **Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)**

Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Cava – Geal nó Rosé: Fíonta glana geala óna scaoiltear dé-ocsaíd charbóin go leanúnach i bhfoirm boilgeoga beaga ar dhéanamh coirníní. Bíonn an dath ar Cava geal sa raon idir buí éadrom agus buí ar dhath na tuí; bíonn éagsúlacht déine i ndath Cava rosé, cé is moite de na fíonta rosé a mbíonn dath corcairghorm orthu. Bíonn dea-bholaithe ar Cava atá ina saintréithe de, is é sin dea-bholaithe atá torthaíoch, beagáinín aigéadach, úr agus cothromaithe lena ngabhann ruainníní giostacha sa chumhracht.

Cava 'Gran Reserva' – Geal nó Rosé: Fíonta cothromaithe lena ngabhann ruainníní torthaí aibí agus cnónna rósta mar aon le dea-bholaithe casta glana agus ruainníní den teagmháil fhada leis an moirt.

Cava 'Paraje Calificado' – Geal nó Rosé: Dea-bholaithe casta de chnónna úra agus rósta atá cumaiscthe go foirfe. Léiríonn an blas atá air cothromaíocht fhoirfe i dtéarmaí struchtúir, uachtarúlachta agus aigéadachta.

(*) Beidh feidhm ag reachtaíocht ábhartha an Aontais i leith na bparaiméadar anailíseach, i gcás nach socraítear na teorainneacha sa doiciméad aonair seo.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): 10,8

— Aigéadacht iomlán íosta: 5 g/l arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): 10,83

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): 160

5. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

5.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha*

1.

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Ní fhéadfar an bunfhíon le haghaidh Cava a dhéanamh ach amháin trí úsáid a bhaint as an sú ón gcéad bhrú, ag a bhfuil uastáirgeacht 1 hl d'úrfhíon/d'fhíon in aghaidh gach 150 kg d'fhíonchaora. Ag brath ar na 'criosanna', ní mór úsáid a bhaint as fíonchaora sláintiúla ina bhfuil cion íosta alcóil nádúrtha 8,5 % nó 9 % de réir toirte. Táirgtear na bunfhíonta trí úsáid a bhaint as an sú ón gcéad bhrú amháin agus gan aon chuid eile den fhíonchaor a úsáid; agus fíonta rosé á dtáirgeadh, ní mór 25 % ar a laghad de na fíonchaora a úsáidtear a bheith ina gcineálacha fíonchaor dearg.

Agus Cava 'Paraje Calificado' á dhéanamh:

— is é 0,6 hl d'úrfhíon in aghaidh gach 100 kg d'fhíonchaora an uastáirgeacht eastósctha.

— toirmisctear na nithe seo a leanas: neart alcóil nádúrtha na n-úrfhíonta agus/nó an bhunfhíona a mhéadú go saorga, aigéadú agus dídhathú.

— ní mór aigéadacht iomlán íosta an bhunfhíona a bheith 5,5 g/l (5 g/l i gcás fíonta eile de chineál Cava).

— ní mór pH uasta an bhunfhíona a bheith 3,3 (3,4 i gcás fíonta eile de chineál Cava).

2.

Cleachtas saothraithe

Meastar plásóga fíonghoirt a bheith ag táirgeadh fíonchaora atá oiriúnach do tháirgeadh Cava ó thráth an tríú séasúr fáis de chuid an chineáil údaraithe. Ní mór dlús na plandála a bheith idir 1 500 agus 3 500 stoc in aghaidh an heicteáir, agus úsáid á baint as na modhanna traidisiúnta treoraithe cuachphrúnála nó treilíse.

Maidir le fíonchaora a úsáidtear chun fíonta a údaraítear chun na tásca 'Reserva', 'Gran Reserva' agus 'Paraje Calificado' a bheith orthu, ní mór go dtagann siad ó fhíonghoirt atá 10 mbliana d'aois ar a laghad agus atá deimhnithe ag an údarás inniúil mar fhíonghoirt orgánacha.

5.2. *Uastáirgeacht*

1. Cava

12 000 kg d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

2.

80 hl in aghaidh an heicteáir

3. Cava 'Paraje Calificado'

8 000 kg d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

4.

48 hl in aghaidh an heicteáir

5. Cava ‘Reserva’ agus ‘Gran Reserva’

10 000 kg d’fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

6.

66,66 hl in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Tá an limistéar geografach ina bhféadfar na fíonchaora a fhás agus an bunfhíon agus Cava a tháirgeadh suite laistigh de theorainneacha na mbardas seo a leanas, arna leagan amach de réir cúige sa téacs:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava agus Oyón.

— Badajoz:

Almendralejo.

— Barcelona:

Abrera, Alella, Artés, Avinyonet del Penedès, Begues, Cabrera d’Igualada, Cabrils, Canyelles, Castellet i la Gornal, Castellvi de la Marca, Castellvi de Rosanes, Cervelló, Corbera de Llobregat, Cubelles, El Masnou, Font-Rubí, Gelida, La Granada, La Llacuna, La Pobla de Claramunt, Les Cabanyes, Martorell, Martorelles, Masquefa, Mediona, Mongat, Odena, Olérdola, Olesa de Bonesvalls, Olivella, Pacs del Penedès, Piera, Els Hostelets de Pierola, El Pla del Penedès, Pontons, Premià de Mar, Puigdalber, Rubí, Sant Cugat 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 agus Vilobí del Penedès.

— Girona:

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

— La Rioja:

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

— Lleida:

Lleida, Fulleda, Guimerà, L’Albi, L’Espluga Calva, Maldà, Sant Martí de Riucorb, Tarrés, Verdú, El Vilosell agus Vinaixa.

— Navarra:

Mendavia agus 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, Vilaberd agus Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón agus Cariñena.

Bunaíodh ceithre 'chrios' le haghaidh an limistéir iomláin sin ('COMTATS DE BARCELONA', 'VALLE DEL EBRO', 'VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO' agus 'REQUENA'); tá an chéad dá cheann roinnte ina 'bhfo-chriosanna'. Is féidir 'Parajes calificados' a chríochú freisin. Is aonad geografach beag é gach ceann acu.

7. **Cineál (nó cineálacha) fíonchaor**

ALARIJE - SUBIRAT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Tuairisc ar an nasc (nó ar na naisc)**

8.1. *a) Tosca nádúrtha agus daonna*

TOSCA NÁDÚRTHA: Ithreacha de chineál aolmhar atá ann den chuid is mó, gan iad a bheith an-ghainmheach, agus tá siad measartha cré-bhunaithe. De ghnáth, bíonn cion íseal ábhair orgánaigh iontu agus ní bhíonn siad an-torthúil.

Tá saintréithe ginearálta ag an limistéar ar saintréithe iad is gnách a bheith ann i dtimpeallacht Mheánmhuirí: séasúr samhraidh an-fhada agus uaireanta fada gréine agus teochtaí arda ann feadh an earraigh go deireadh an tsamhraidh, agus bíonn éagsúlachtaí móra teochta ann rud a ligeann do na fíonchaora, lena n-áirítear cineálacha lena mbaineann timthriallta níos faide, aibiú go maith. De bhreis air sin, bíonn an leibhéal báistí íseal agus ní bhíonn sí dáilte go maith thar na séasúir. Ciallaíonn sé sin gurb amhlaidh, le linn na tréimhse ina bhfásann plandaí, go bhfuil an bháisteach gann agus go bhfuil an bhogthaise choibhneasta an-íseal. Dá thoradh sin, bíonn easnamh suntasach uisce ann, go háirithe i rith na tréimhse aibiúcháin. Maidir leis an aeráid Mheánmhuirí atá ann sa limistéar, is aeráid idirchriosach í, is é sin, idir an aeráid níos cineálta ar an gcósta, mar gheall ar a gaireacht don fharraige, agus aeráid ilchríochach níos crua na limistéar intíre, a bhíonn fuar sa gheimhreadh agus níos teo sa samhradh. Is é atá sa mheánmhéid báistí bliantúil 500 mm, agus is minice an bháisteach a bheith ann san fhómhar agus san earrach. Bíonn an limistéar an-gheal, agus thart ar 2 500 uair an chloig de sholas na gréine ann ar an meán, rud is leor chun ligean do na fíonchaora aibiú i gceart.

TOSCA DAONNA: Sa dara leath den 19ú haois, thosaigh teaghlaigh éagsúla fíonóireachta ag déanamh fíonta súilíneacha faoin tuath i gcúige Barcelona agus úsáid á baint acu as an modh ar a dtugtaí 'modh *champagne*' an tráth sin, ar modh é ina ndéantar an dara coipeadh sa bhuidéal, rud a chruthaíonn na boilgeoga. Ba in 1872 a rinneadh na chéad bhuidéil Cava i mbardas Sant Sadurní d'Anoia. Tar éis an '*tirage*', stóráladh na buidéil d'fhíon súilíneach in uaimheanna faoi thalamh ina raibh leibhéal dóthanach bogthaise coibhneasta agus teocht chomhthimpeallach a d'fhan thart ar 13/15 C feadh na bliana, rud a chuidigh le deireadh a chur le creathanna nach mór iad a sheachaint le linn fíonta súilíneacha ar ardchaighdeán a dhéanamh. Is dálaí idéalacha iad sin agus fágann siad gur féidir leis an dara coipeadh, agus le próiseas aosaithe na bhfíonta súilíneacha, tarlú i gceart. Le himeacht aimsire, tháinig an t-ainm 'cava', lenar sainaithníodh na háiteanna inar stóráladh buidéil d'fhíon súilíneach lena aosú, chun bheith mar ainm an fhíona féin sa deireadh. Is iad seo a leanas na cineálacha fíonchaor is mó a fhástar: Macabeo, Xarello, agus Parellada, arb iad 85 % de na cineálacha fíonchaor a úsáidtear chun Cava a dhéanamh. Bíonn na trí chineál sin ann i gcónaí, i méideanna éagsúla, sna bunfhíonta a fhaightear ón limistéar geografach críochaithe. Cuidíonn dlús íseal na bhfíniúnacha, is é sin, idir 1 500 agus 3 500 planda in aghaidh an heicteáir, le feabhas a chur ar cháilíocht an bhunfhíona. De bhreis air sin, mar thoradh ar an méid teoranta báistí sa limistéar agus ar an modh treoraithe cuachphrúnála nó treilíse, ceadaítear méid measartha bachlóg táirgiúil a bheith ann, rud a chuireann teorainn 12 000 kg leis an uastáirgeacht in aghaidh an heicteáir. Ina theannta sin, ní fhéadfar an bunfhíon le haghaidh Cava a dhéanamh ach amháin trí úsáid a bhaint as an sú ón gcéad bhrú, agus uasmhéid 100 lítear d'úrfhíon/150 kg d'fhíonchaora a bheith ann, agus trí aibiú céimnithe a dhéanamh arb é atá i gceist leis ná baint ar leithligh i leith na gcineálacha éagsúla ag a bhfuil leibhéal alcóil féideartha le haghaidh an bhunfhíona idir 9,5 % agus 11,5 % de réir toirte, aigéadacht iomlán > 5 g/lítear agus táscairí anailíseacha lena n-áirithítear cáilíocht sláintíochta an bhairr. Ní mór gaolmhaireacht thart ar 'aon le haon' a bheith ann freisin idir an t-aigéad malach agus an t-aigéad tartarach, mar aon le dálaí táirgthe lena gceadaítear forbairt mhall i leith an dara coipeadh agus idirghníomhaíocht idir an fíon agus an giosta (uathalú) lena dtugtar bolaithe séimhe do na fíonta seo, rud a thugann cáilíochtaí orgánaileipteacha uathúla dóibh.

8.2. *b) Faisnéis mhionsonraithe faoi cháilíocht nó saintréithe an táirge*

Nuair atá an próiseas táirgthe curtha i gcrích agus an dara coipeadh agus an t-aosú déanta sa bhuidéal i dteagmháil leis an moirt, bíonn cion alcóil idir 10,8 % agus 12,8 % de réir toirte ag fíonta AFTC Cava. Saintréith de chuid Cava is ea leibhéil ísle pH, is é sin, idir 2,8 agus 3,4, agus mar sin téann an fíon in aois i gceart le himeacht aimsire, rud a laghdaíonn na rioscaí a bhaineann le hocsaídiú díobhálach. Is fíonta iad seo a bhfuil leibhéal íseal aigéid ghlúcónaigh acu, rud a léiríonn gur úsáideadh fíonchaora sláintiúla.

8.3. *c) Nasc cúisíoch idir an limistéar geografach agus saintréithe an táirge*

Mar thoradh ar na hithreacha, agus an aeráid i ndeireadh an tsamhraidh agus san fhómhar á cur san áireamh in éineacht leo ar aeráid í atá measartha cineálta agus tirim, ligtear do na fíonchaora forbairt i gceart, go háirithe sna céimeanna sula mbaintear iad, rud a spreagann na cineálacha éagsúla údaraithe chun aibiú ag tráthanna éagsúla, agus, ar an dóigh sin, táirgtear bunfhíonta maithe chun Cava sláintiúil a dhéanamh ag a bhfuil neart alcóil measartha, aigéadacht ard agus pH íseal. Braitheann bolaithe saibhre treasacha an táirge agus scaoileadh iomchuí boilgeog go hiomlán ar an bpróiseas táirgthe ó *tirage* go dímhoirtiú sna gléasraí atá feistithe go speisialta, rud a fhágann gur féidir leis an dara coipeadh agus le haosú an fhíona forbairt go mall.

9. **Coinníollacha riachtanacha breise (pacáistiú, lipéadú, ceanglais eile)**

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an choinníll breise:

Maolú ar tháirgeadh sa limistéar geografach críochaithe

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Féadfar Cava a tháirgeadh i gcúig fhíonlann atá suite lasmuigh den limistéar geografach críochaithe, ós rud é go raibh bunfhíon agus/nó 'Cava' á dtáirgeadh ag na siléir sin sular tháinig Ordú an 27 Feabhra 1986 i bhfeidhm agus gur deonaíodh údarú dóibh dá bhrí sin trí Orduithe Aireachta an 14 Samhain 1991 agus an 9 Eanáir 1992.

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an choinníll breise:

Forálacha breise maidir le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Beidh an t-ainm CAVA agus uimhir an bhuidéalaí ar taispeáint ar an gcorc.

Tá sé sainordaitheach trádmharc atá cláraithe le Clárlann Maoine Intleachtúla na Spáinne (RPI) nó leis an Oifig um Chomhchuibhiú sa Mhargadh Inmheánach a úsáid.

Ní fhéadfaidh ach Cava 'Gran Reserva' agus Cava 'Paraje Calificado' na téarmaí 'Brut Nature', 'Extra Brut' agus 'Brut' a úsáid.

Tá sé sainordaitheach bliain an fhómhair a shonrú i gcás Cava 'Reserva', 'Gran Reserva' agus 'Paraje Calificado'.

Tá an tásc 'Guarda' bunaithe le haghaidh fíonta Cava nach 'Reserva', 'Gran Reserva' ná 'Paraje Calificado' iad.

Tá an tásc 'Guarda Superior' bunaithe le haghaidh Cava 'Reserva', 'Gran Reserva' agus 'Paraje Calificado'.

Tá an téarma 'Táirgeoir comhtháthúcháin' bunaithe d'aon toisc amháin le haghaidh fíonlanna a dhéanann 100 % den bhunfhíon a úsáidtear ina Cava a bhrú agus a tháirgeadh, mar tháirgeoirí bunfhíona agus Cava araon, agus a tháirgeann 100 % dá bhfíonta Cava san áitreabh céanna (fíonlann) agus nach gceannaíonn buidéil i suíomh cothrománach ('*en rima*') ná inbhéartaithe ('*en punta*') ó tháirgeoirí eile.

Tá sé sainordaitheach marcanna sonracha rialaithe a úsáid.

Ní ceadmhach an tásc 'Paraje Calificado' a bheith níos mó ná 4 mm ar airde nó níos airde ná méid an bhranda, agus ní mór é a bheith ar taispeáint taobh le hainm an limistéir atá i gceist.

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

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