C/2024/6465

30.10.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/6465)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Cava"

PDO-ES-A0735-AM13

Data tal-komunikazzjoni: it-2 ta' Awwissu 2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. BIDLA TAD-DESKRIZZJONI TAL-KARATTERISTIĊI ORGANOLETTIĊI TAL-CAVA "PARAJE CALIFICADO".

Deskrizzjoni:

Ir-referenza organolettika għal "sfumaturi tal-minerali taż-żona stess" tħassret għall-CAVA "PARAJE CALIFICADO".

It-taqsima 2(d) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima 4 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li ma tikkorrispondi mal-ebda mill-kategorija msemmija fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament 2024/1143 dwar l-Indikazzjonijiet Ġeografiċi.

Raġuni:

Il-kliem attwali tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott f'dan il-paragrafu jinkludi referenzi organolettiċi tal-mineralità. L-aroma minerali la hija definita b'mod tekniku u lanqas ma hija kwantifikabbli. F'dan ir-rigward, il-karatteristiċi organolettiċi jridu jkunu jistgħu jiġu kkwantifikati mill-bord tad-dewqan, u għalhekk, id-deskrizzjoni organolettika tal-prodotti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għandha tiġi adattata fir-rigward tad-deskritturi biex dawn ikunu jistgħu jiġu vvalutati u kkwantifikati mill-kumitat tad-dewqan.

2. STABBILIMENT TA' RIŻERVA GĦALL-GARANZIJA TAL-KWALITÀ.

Deskrizzjoni:

Għall-fabbriki tal-inbid li jipproduċu l-cuvée, hemm il-possibbiltà li tinħoloq "riżerva għall-garanzija tal-kwalità" għall-cuvée, bil-konverżjoni ekwivalenti f'kilogrammi ta' għeneb u bl-identifikazzjoni ta' azjendi rreġistrati li jipproduċu u li minnhom joriġina l-inbid, fejn is-Sessjoni Plenarja tal-Bord Regolatorju tistabbilixxi dan permezz ta' regoli tal-ħsad. Din ir-riżerva għandha tiġi pprovduta mid-differenza fir-rendiment tal-għelejjel u/jew l-estrazzjoni, li jirrappreżenta id-differenza bejn ir-rendiment maħsub għall-produzzjoni tal-CAVA u r-rendiment maħsub għar-riżerva għal kull ħsad.

It-taqsimiet 8(b)(ii), 8(b)(iii) u 9(b)(ii)(1) ġew emendati u ġiet miżjuda taqsima ġdida 8(b)(v) fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u t-taqsimiet sussegwenti ġew innumerati mill-ġdid kif xieraq. Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tikkorrispondi mal-ebda mill-kategorija msemmija fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament 2024/1143 dwar l-Indikazzjonijiet Ġeografiċi.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Raġuni:

Minħabba r-realtà dejjem aktar evidenti tal-effett tat-tibdil fil-klima fuq il-produzzjoni agrikola u fuq il-prodotti li jiġu magħmulin minnha, bħall-CAVA, fil-forma ta' ħsad irregolari u li qed jinbidel, jeħtieġ li jittieħdu miżuri li jgħinu biex jitnaqqsu u jissolvew l-effetti negattivi tat-tibdil fil-klima fuq is-sostenibbiltà, b'enfasi fuq it-tisħiħ tad-disponibbiltà tal-produzzjoni tal-għeneb u tal-cuvée bil-kwalità garantita mid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta CAVA f'kull ħin għall-operaturi tiegħu.

Għalhekk, għall-promozzjoni tal-iżvilupp u tas-sostenibbiltà tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta CAVA, tal-operaturi u tal-pajsaġġi tagħha, il-Bord Regolatorju qabel li jistabbilixxi mekkaniżmu għall-protezzjoni u għat-titjib tal-kwalità, li huwa maħsub biex ikun strument regolatorju u li jiggarantixxi d-disponibbiltà tal-għeneb u tal-cuvée bl-istandards ta' kwalità speċifiċi għad-DOP CAVA, b'mod sostenibbli u kemm jista' jkun regolari u prevedibbli, u b'hekk dan isir strument ta' sostenibbiltà għall-operaturi u għat-territorju li hu l-għan aħħari tad-Denominazzjonijiet ta' Oriġini Protetti.

Dan il-mekkaniżmu huwa bbażat fuq ir-regolamentazzjoni varjabbli tal-produzzjoni u tar-rendimenti tagħha, filwaqt li jitqiesu l-kundizzjonijiet speċifiċi tal-ħsad, id-disponibbiltà tal-elementi tal-produzzjoni u l-bilanċ bejn il-provvista u d-domanda għall-prodotti ta' kwalità. Dan jikkostitwixxi riżerva ta' cuvée ta' kwalità garantita skont l-istandards tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, li għandha sservi biex tipproteġi u tiggarantixxi l-kwalità f'sitwazzjonijiet ta' ħsad u ta' disponibbiltà anqas favorevoli, kif ukoll għat-titjib tal-kwalità permezz ta' sostituzzjoni abbażi ta' kriterji kwalitattivi.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Cava

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika:**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

5. Inbid spumanti ta' kwalità

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 - XORB, XORB SPIRITUŻ U ĦALL

2204 - Inbid magħmul minn għeneb frisk, inkluż inbid imqawwi; most tal-għeneb, għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

Inbid spumanti ta' kwalità

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

CAVA Abjad jew Rożè: Inbejjed trasparenti u luċidi, li jerħu d-diossidu tal-karbonju kontinwament fil-forma ta' bżieżaq żgħar fl-għamla ta' żibeġ. L-abjad ivarja minn isfar pallidu għal isfar kulur it-tiben; ir-rożè jvarja fl-intensità tiegħu, għajr ir-rożè ta' kulur vjola; għandu aromi karatteristiċi tal-frott, kemxejn aċiduži, friski u bilanċjati, bi ħjiel ta' ħmira fir-riħa.

CAVA "Gran Reserva" Abjad jew Rożè: Inbejjed bilanċjati, b'noti ta' frott misjur, frott niexef, u ġewż inkaljat, b'aromi kumplessi u nodfa, u bi ħjiel ta' kuntatt fit-tul mal-ħmira.

CAVA "Paraje Calificado" Abjad jew Rożè: il-kumplessità tal-aromi tiegħu ta' frott niexef u ġewż inkaljat, imħalltin flimkien perfettament. Fil-palat, dan jippreżenta bilanċ strutturali perfett, kremożità u aċidità.

(*) Il-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE tapplika fir-rigward tal-parametri analitiċi, li l-limiti tagħhom mhumiex stabbiliti f'dan id-Dokument Uniku.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10,8

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 10,83

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 160

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1.

Prattika enoloġika speċifika

Il-cuvée għall-Cava jista' jsir biss bl-użu tal-meraq tal-ewwel tagħsira, b'rendiment massimu ta' 1 Hl wieħed ta' most/inbid għal kull 150 kg ta' għeneb. Skont iż-żoni, irid jintuża għeneb f'saħħtu b'kontenut alkoħoliku naturali minimu ta' 8,5 % tal-volum jew 9 % tal-volum. Il-cuvées jistgħu jsiru biss bl-użu tal-meraq tal-ewwel tagħsira u mill-ebda parti oħra tal-għenba; meta jiġi prodott ir-rożè, mill-inqas 25 % tal-għeneb li jintuża jrid ikun ġej minn varjetajiet ta' għeneb aħmar.

Meta jiġi prodott il-Cava "Paraje Calificado":

— ir-rendiment massimu tal-estrazzjoni huwa ta' 0,6 Hl ta' most għal kull 100 kg ta' għeneb.

— dawn li ġejjin huma pprojbiti: iż-żieda artifiċjali tal-qawwa alkoħolika naturali tal-most u/jew tal-cuvée, tal-aċidifikazzjoni, u tal-iskulurazzjoni.

— l-aċidità totali minima tal-cuvée għandha tkun ta' 5,5 g/l (5 g/l għal inbejjed Cava oħra)

— il-pH massimu tal-cuvée għandu jkun ta' 3,3 (3,4 għal inbejjed Cava oħra)

2.

Prattika ta' kultivazzjoni

L-irqajja' ta' art bil-vinji li jipproduċu l-għeneb għandhom jitqiesu bħala xierqa għall-produzzjoni tal-Cava mit-tielet ċiklu veġetattiv tal-varjetà awtorizzata 'l quddiem. Id-densità tat-thawwil trid tkun minn 1 500 sa 3 500 dielja għal kull ettaru, permezz tas-sistemi tradizzjonali ta' żbir f'forma ta' sġajriet jew ta' kannizzati.

L-għeneb li jintuża fil-produzzjoni ta' nbejjed li huma awtorizzati li jkollhom l-indikazzjonijiet "Reserva", "Gran Reserva" u "Paraje Calificado" jridu jiġu minn vinji li għandhom mill-inqas 10 snin u li huma ċċertifikati bħala organiċi mill-awtorità kompetenti.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Cava

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2.

80 Hl għal kull ettaru

3. Cava "Paraje Calificado"

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4.

48 Hl għal kull ettaru

5. Cava “Reserva” u “Gran Reserva”

10 000 kilogramma ta’ għeneb għal kull ettaru

6.

66,66Hl għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żona ġeografika li fiha jista’ jitkabbar l-għeneb u jiġu prodotti l-cuvée u l-Cava tinsab fi ħdan il-limiti tal-muniċipalitajiet li ġejjin, imqassmin fit-test skont il-provinċja li jappartjenu għaliha:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava, u 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, 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, u Villalba de Rioja.

— LLeida:

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

— Navarra:

Mendavia, u 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, u Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón, u Cariñena.

Ġew stabbiliti erba' żoni għal din iż-żona kollha ("COMTATS DE BARCELONA", "VALLE DEL EBRO", "VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO" u "REQUENA"); l-ewwel tnejn huma maqsumin f'subżoni; u l-"parajes calificados" jistgħu jiġu demarkati wkoll. Kollha huma unitajiet ġeografiċi iżgħar.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *a) Fatturi naturali u umani.*

FATTURI NATURALI: Fil-biċċa l-kbira, il-ħamrija hija magħmula mill-ġebla tal-ġir, mhijiex ramlija ħafna u hija relattivament taflija. Għandha tendenza li jkollha kontenut baxx ta' materjal organiku u mhijiex fertili ħafna.

Iż-żona għandha karatteristiċi ġenerali tipiċi ta' ambjent Mediterranju: staġun tas-sajf twil ħafna b'sigħat twal ta' xemx u temperaturi għoljin tul ir-rebbiegħa sas-sajf, filwaqt li tippreżenta wkoll varjazzjonijiet kbar fit-temperatura li jippermettu biex l-għeneb isir sew, inklużi varjetajiet b'ċikli itwal. Barra minn hekk, tagħmel ftit xita li mhijiex imqassma sew matul l-istaġuni, u dan ifisser li matul il-perjodu tat-tkabbir tal-pjanti, ix-xita hija skarsa u l-umdità relattiva hija baxxa ħafna; B'riżultat ta' dan, hemm nuqqas notevoli ta' ilma, b'mod partikolari fil-fażi tal-maturazzjoni. Il-klima Mediterranja fiż-żona hija tranżizzjonali bejn il-klima aktar moderata fuq il-kosta, minħabba l-prossimità tagħha mal-baħar, u l-klima kontinentali aktar ħarxa taż-żoni interni, li hija kiesħa fix-xitwa u aktar sħuna fis-sajf. Tinżel medja ta' 500 mm ta' xita kull sena, b'xita aktar frekwenti fil-ħarifa u fir-rebbiegħa. Iż-żona hija mdawla ħafna, b'medja ta' madwar 2 500 siegħa ta' dawl tax-xemx, li huwa biżżejjed biex l-għeneb jimmatura kif suppost.

FATTURI UMANI: Fit-tieni nofs tas-seklu dsatax, diversi familji li kienu jipproduċu l-inbid bdew jagħmlu nbejjed spumanti fil-kampanja tal-provinċja ta' Barċellona bl-użu tal-metodu li dak iż-żmien kien magħruf bħala l-metodu tax-xampanja, fejn it-tieni fermentazzjoni li tipproduċi l-bżieżaq issir fil-flixkun. Fl-1872 ġew prodotti l-ewwel fliexken tal-Cava fil-muniċipalità ta' Sant Sadurní d'Anoia. Wara l-ibbottiljar, il-fliexken tal-inbid spumanti kienu jinħażnu f'għerien taħt l-art li kellhom livell suffiċjenti ta' umdità relattiva u temperatura ambjentali li kienet tibqa' madwar 13/15 °C tul is-sena kollha, u dan kien jgħin biex jiġu eliminati l-vibrazzjonijiet, li għandhom jiġu evitati waqt il-produzzjoni ta' nbejjed spumanti ta' kwalità. Dawn huma kundizzjonijiet ideali biex it-tieni fermentazzjoni u l-proċess ta' maturazzjoni tal-inbejjed spumanti jseħħu kif suppost. Maż-żmien, l-isem cava, li kien jidentifika l-postijiet fejn kienu jinħażnu l-fliexken tal-inbid spumanti għall-maturazzjoni, spiċċa sar l-isem tal-inbid innifsu. Il-varjetajiet tal-għeneb li jitkabbru l-aktar huma: Macabeo, Xarel•lo u Parellada, li jirrappreżentaw 85 % ta' dawk li jintużaw fil-produzzjoni tal-Cava. Dawn it-tliet varjetajiet huma dejjem preżenti fi proporzjonijiet differenti fil-cuvées li jinkisbu miż-żona ġeografika demarkata. Id-Denisa baxxa tat-tħawwil, bejn 1 500 u 3 500 pjanta għal kull ettaru, tgħin fit-titjib tal-kwalità tal-cuvée; Barra minn hekk, ix-xita limitata fiż-żona u l-kultivazzjoni f'forma ta' sġajriet jew ta' kannizzati jippermettu ammont moderat ta' rimjiet produttivi, li jillimita r-rendiment massimu għal kull ettaru għal 12 000 kg. Barra minn hekk, il-cuvée jista' jiġi prodott biss bl-użu tal-meraq tal-ewwel tagħsir, b'massimu ta' 100 litru ta' most għal kull 150 kg ta' għeneb; Maturazzjoni gradwali li tinvolvi l-ħsad separat tal-varjetajiet differenti, b'livell potenzjali ta' alkoħol għall-cuvée ta' bejn 9,5 u 11,5 % tal-volum, aċidità totali ta' > 5 g/l u indikaturi analitiċi li jiżguraw il-kwalità sanitarja tal-ħsad. Irid ikun hemm ukoll relazzjoni bejn wieħed u ieħor ekwivalenti bejn l-aċidu maliku u l-aċidu tartariku; kundizzjonijiet tal-produzzjoni li jippermettu żvilupp bil-mod tat-tieni fermentazzjoni, u interazzjoni bejn l-inbid u l-ħmira (awtoliżi), li tirriżulta f'aromi delikati f'dawn l-inbejjed, u tagħtihom kwalitajiet organolettiċi uniċi.

8.2. *b) Informazzjoni dettaljata dwar il-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott.*

Ladarba jitlestew il-proċess tal-produzzjoni u t-tieni fermentazzjoni u l-maturazzjoni fil-flixkun, f'kuntatt mal-ħmira, l-inbejjed bid-DOP Cava jkollhom kontenut ta' alkoħol ta' bejn 10,8 % u 12,8 % tal-volum. Il-Cava huwa kkaratterizzat minn livelli baxxi ta' pH, bejn 2,8 u 3,4, u b'hekk maż-żmien l-inbid jimmatura kif suppost u jitnaqqsu r-riskji ta' ossidazzjoni detrimentali. Dawn huma nbejjed b'livell baxx ta' aċidu glukoniku, li jindika li jkun intuża għeneb f'saħħtu.

8.3. *c) Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-karatteristiċi tal-prodott.*

Il-ħamrija flimkien mal-klima lejn tmiem is-sajf u l-ħarifa, li hija moderata u niexfa, jippermettu biex l-għeneb jiżviluppa kif suppost, b'mod partikolari fil-fażijiet ta' qabel il-ħsad, li jiffaċilita l-maturazzjoni fi stadji tal- varjetajiet awtorizzati differenti, u b'hekk jiġu prodotti cuvées tajbin għall-produzzjoni tal-Cava, b'qawwa alkoħolika moderata, b'aċidità għolja u b'pH baxx, u saħħa tajba. Ir-rikkezza tal-prodott f'aromi terzjarji u r-rilaxx xieraq tal-bżieżaq jiddependu kompletament fuq il- kundizzjonijiet li jseħħ fihom il-proċess tal-produzzjoni, mit-tirage sal-iżbokkament fl-impjanti mgħammra apposta, li jippermettu li t-tieni proċess tal-fermentazzjoni u l-maturazzjoni tal-inbid jsiru bil-mod.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar u rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-Cava jista' jiġi prodott f'ħames fabbriki tal-inbid li jinsabu barra miż-żona ġeografika demarkata, billi dawn il-fabbriki kienu qed jipproduċu l-cuvée u/jew il-Cava qabel daħlet fis-seħħ l-Ordni tas-27 ta' Frar 1986, u għalhekk ingħataw awtorizzazzjoni permezz tal-Ordnijiet Ministerjali tal-14 ta' Novembru 1991 u tad-9 ta' Jannar 1992.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-tapp tas-sufra irid juri d-Denominazzjoni CAVA u n-numru tal-bottiljatur.

Huwa obbligatorju li tintuża trademark irreġistrata mar-Reġistru tal-Proprjetà Intellettwali ta' Spanja (RPI) jew mal-Uffiċċju għall-Armonizzazzjoni fis-Suq Intern (OAMI).

Il-Cava "Gran Reserva" u "Paraje Calificado" biss jistgħu jużaw it-termini Brut Nature, Extra Brut u Brut.

Huwa obbligatorju li l-Cava "Reserva", "Gran Reserva" u "Paraje Calificado" jindikaw is-sena tal-ħsad.

L-indikazzjoni "Guarda" hija stabbilita għall-inbejjed Cava li mhumiex tat-tip "Reserva", "Gran Reserva" u "Paraje Calificado".

L-indikazzjoni "Guarda Superior" hija stabbilita għall-Cava "Reserva", "Gran Reserva" u "Paraje Calificado".

It-terminu "Produttur integrali" huwa stabbilit biss għall-fabbriki tal-inbid li, bħala produtturi kemm tal-cuvée kif ukoll tal-Cava, jippressaw u jipproduċu 100 % tal-cuvée li jintuża fil-Cava tagħhom u jipproduċu 100 % tal-inbejjed Cava tagħhom fl-istess post (fil-fabbrika tal-inbid) u ma jixtrux fliexken f'pożizzjoni orizzontali jew invertita mingħand produtturi oħra.

Huwa obbligatorju li jintużaw marki ta' kontroll speċifiċi.

L-indikazzjoni "Paraje Calificado" ma għandhiex taqbeż għoli ta' 4 mm, jew id-daqs tal-marka, u għandha tidher ħdejn l-isem taż-żona inkwistjoni.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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