C/2024/3122

17.5.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard tal-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/2024/3122)

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-AM12

Data tal-komunikazzjoni: 23 ta' Frar 2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

INKLUŻJONI TA' UNITÀ ĠEOGRAFIKA IŻGĦAR ĠDIDA ("ŻONA")

Deskrizzjoni

Ġiet stabbilita unità ġeografika iżgħar ġdida, speċifikament "żona", bl-isem ta' "Requena". Id-demarkazzjoni tagħha tikkorrispondi għall-muniċipalità bl-istess isem fil-provinċja ta' Valenzja.

Il-kodiċi speċifiku li jidentifika "iż-żona" il-ġdida tal-oriġini għall-għeneb għandu jidher fuq il-kapsuni tal-fliexken tal-inbejjed eliġibbli biex juru l-kelma. Il-kodiċi jikkonsisti fl-ittri RE.

It-taqsimiet 4 u 8(b)(iii) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 6 tad-Dokument Uniku ġew emendati kif xieraq.

Din hija emenda standard peress li ma taqa' taħt l-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 105(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 (OKS unika).

Raġunijiet

L-emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet approvata fl-2021 (PDO-ES-A0735-AM10). Fost punti oħra, żdiedu tliet unitajiet ġeografiċi iżgħar – "żoni". Minbarra "żoni", l-unitajiet ġeografiċi iżgħar jistgħu jkunu "subżoni" jew "parajes calificados" (azjendi waħedhom). Kienet prevista r-raba' "żona", iżda l-Bord Regolatorju li għamel l-applikazzjoni ma qabilx fir-rigward tal-isem. L-operaturi bbażati f'dik iż-żona kienu lesti biss li jużaw l-isem Requena. Dan ma ġiex aċċettat meta deher ċar li l-użu ta' dak l-isem jikser il-protezzjoni mogħtija lill-inbejjed bid-DOP irreġistrata Utiel-Requena.

Madankollu, l-operaturi msemmija hawn fuq ressqu l-kwistjoni quddiem il-qorti u reċentement kisbu deċiżjoni finali favurihom. Din l-emenda qed issir f'konformità ma' dik id-deċiżjoni.

Id-deċiżjoni inkwistjoni hija Nru 494/2022 tat-30 ta' Novembru 2022 tal-Qorti Superjuri tal-Ġustizzja ta' Madrid. Kienet tikkonċerna l-appell amministrattiv imressaq minn diversi korpi kontra d-deċiżjonijiet tas-Segretarjat Ġenerali Tekniku tal-Ministeru għall-Agrikoltura, għas-Sajd u għall-Ikel tat-13 ta' Awwissu u tat-2 ta' Settembru 2021 li ċaħdu l-appelli mressqa, kif ukoll kontra d-deċiżjoni tad-Direttorat Ġenerali għall-Industrija tal-Ikel tat-3 ta' Settembru 2021 li tiċħad talba għal revoka u għal emenda qabel il-proċedura ta' appell amministrattiv kontra d-deċiżjoni tad-Direttorat Ġenerali għall-Industrija tal-Ikel tal-10 ta' Ġunju 2021 li tapprova l-pubblikazzjoni tad-deċiżjoni favur l-emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Cava. Id-Deċiżjoni Nru 494/2022 eliminat biss il-projbizzjoni fuq l-inklużjoni ta' Requena bħala unità ġeografika iżgħar ("żona") mid-deċiżjonijiet imsemmija hawn fuq, bil-qorti tirrikonoxxi d-dritt tal-appellanti li joħolqu ż-żona inkwistjoni billi jemendaw l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, bħala l-unika għażla aċċettabbli fil-liġi.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Barra minn hekk, fir-rigward tad-deċiżjoni inizjali kkontestata tal-10 ta' Ġunju 2021, il-11-il bażi legali ta' din id-deċiżjoni tgħid li: "Is-setgħa eżerċitata hawnhekk mill-Amministrazzjoni tal-Istat għalhekk tippermetti li l-kwistjoni tiġi riżolta bl-inklużjoni ta' dik l-unità ġeografika iżgħar, kif mitlub".

Barra minn hekk, skont il-liġi Spanjola (il-Liġi 39/2015 tal-1 ta' Ottubru 2015 dwar il-proċedura amministrattiva komuni għall-amministrazzjonijiet pubbliċi), it-tneħħija ta' parti minn att amministrattiv ma tfissirx li partijiet oħra mhux relatati jitneħħew ukoll. L-atti u l-proċeduri li l-kontenut tagħhom kien jinżamm l-istess li kieku ma twettaq l-ebda ksur, jinżammu.

Fir-rigward tad-data tad-dħul fis-seħħ ta' din l-emenda tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u f'konformità mad-deċiżjoni msemmija hawn fuq, din trid tkun datata b'lura għad-data tad-dħul fis-seħħ tad-deċiżjoni tad-Direttorat Ġenerali għall-Industrija tal-Ikel tal-10 ta' Ġunju 2021, ippubblikata fil-Gazzetta Uffiċjali tal-Istat fil-15 ta' Ġunju 2021.

Dan ifisser li, fid-deċiżjoni tal-10 ta' Ġunju 2021 li tapprova l-emenda AM10 għad-DOP Cava, l-uniċi partijiet li tneħħew bid-deċiżjoni tal-2022 huma dawk li jipprojbixxu l-użu tat-terminu "Requena" għall-unità ġeografika iżgħar inkwistjoni. L-emendi l-oħra kollha tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott approvati b'dik id-deċiżjoni jibqgħu mhux affettwati. Fi kliem ieħor, l-uniku rekwiżit tad-deċiżjoni huwa l-inklużjoni ta' "Requena" bħala unità ġeografika iżgħar ("żona") fit-taqsimiet rilevanti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-DOP Cava, permezz ta' din l-emenda AM12.

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

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

Inbid spumanti ta' kwalità

DESKRIZZJONI QASIRA

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

Cava Gran Reserva – Abjad jew Roża: Inbejjed ibbilanċjati, bi sfumaturi ta' frott misjur u ġewż inkaljat b'aromi kumplessi u nodfa, u bi ħjiel tal-kuntatt fit-tul man-naqal.

Cava Paraje Calificado – Abjad jew Roża: Aromi kumplessi bi sfumaturi tal-minerali taż-żona stess imħallta perfettament, flimkien ma' ġewż inkaljat. 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 ma humiex 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 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità valotili 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 użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Prattika enoloġika speċifika

L-inbid bażi għall-Cava jista' jsir billi jintuża l-meraq tal-ewwel tagħsira biss, b'rendiment massimu ta' 1 hl 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 % vol. jew 9 % vol. L-inbejjed bażi jiġu prodotti billi jintuża l-meraq tal-ewwel tagħsira biss u l-ebda parti oħra tal-għenba; meta jiġi prodott ir-rożè, mill-inqas 25 % tal-għeneb użat irid ikun 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-inbid bażi, aċidifikazzjoni, u skulurazzjoni.

— l-aċidità totali minima tal-inbid bażi trid tkun ta' 5,5 g/l (5 g/l għal inbejjed Cava oħra).

— il-pH massimu tal-inbid bażi jrid ikun ta' 3,3 (3,4 għal inbejjed Cava oħra).

2. Prattikatal-kultivazzjoni

L-irqajja' art bil-vinji jitqiesu li jipproduċu għeneb adattat għall-produzzjoni tal-Cava mit-tielet staġun tat-tkabbir tal-varjetà awtorizzata. Id-densità tat-tħawwil trid tkun minn 1 500 sa 3 500 pjanta għal kull ettaru, bl-użu tal-metodi tradizzjonali ta' tħarriġ f'forma ta' sġajriet jew ma' kannizzata.

L-għeneb użat 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 għal kull ettaru*

1. Cava

12 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

2. 80 hl għal kull ettaru

3. Cava Paraje Calificado

8 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

4. 48 hl għal kull ettaru

5. Cava Reserva u Gran Reserva

10 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

6. 66,66hl għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona ġeografika li fiha jista' jitkabbar l-għeneb u jiġu prodotti l-inbid bażi u l-Cava tinsab fi ħdan il-konfini tal-muniċipalitajiet li ġejjin, imqassmin skont il-provinċja fit-test:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava u Oyón.

— Badajoz:

Almendralejo.

— Barċellona:

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 u Vilobí del Penedès.

— Girona:

Blanes, Capmany, Masarac, Mollet de Perelada u 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.

— Valenzja:

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 maqsuma f'"subżoni". Il-"Parajes calificados" jistgħu jiġu demarkati wkoll. Kollha huma unitajiet ġeografiċi iżgħar.

7. **VARJETÀ JEW VARJETAJIET TAD-DWIELI LI MINNHOM JINKISEB L-INBI / JINKISBU L-INBEJJED**

ALARIJE - SUBIRAT 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: Il-ħamrija hi fil-biċċa l-kbira kalkarja, mhux ramlija ħafna u relattivament ibbażata fuq it-tafal. Għandha tendenza li jkollha kontenut baxx ta' materjal organiku u ma hijiex fertili ħafna.

Iż-żona għandha karatteristiċi ġenerali tipiċi ta' ambjent Mediterran: staġun twil ħafna tas-sajf b'sigħat twal ta' xemx u temperaturi għoljin tul ir-rebbiegħa sas-sajf, filwaqt li tipproduċi wkoll varjazzjonijiet kbar fit-temperatura li jagħtu l-possibbiltà li l-għeneb isir sew, inkluż il-varjetajiet b'ċikli itwal. Barra minn hekk, tagħmel ftit xita u ma hijiex imqassma sew matul l-istaġuni. 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 defiċit tal-ilma notevoli, b'mod partikolari fil-fażi ta' 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. Ix-xita annwali hija medja ta' 500 mm, b'xita aktar frekwenti fil-ħarifa u r-rebbiegħa. Iż-żona hija mdawla ħafna, b'medja ta' madwar 2 500 siegħa ta' dawl tax-xemx, li huwa biżejjed biex l-għeneb jimmatura kif suppost.

FATTURI UMANI: Fit-tieni nofs tas-seklu 19, 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", li fih it-tieni fermentazzjoni li tipproduċi l-bżieżaq issir fil-flixkun. Kien fl-1872 li ġew prodotti l-ewwel fliexken tal-Cava fil-muniċipalità ta' Sant Sadurní d'Anoia. Wara l-ibottiljar, 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, li kien jgħin biex jiġu eliminati l-vibrazzjonijiet, li għandhom jiġu evitati meta jkunu qed jiġu prodotti l-inbejjed spumanti ta' kwalità tajba. 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 isem l-inbid innifsu. Il-varjetajiet tal-għeneb li jitkabbru l-aktar huma: Macabeo, Xarello, u Parellada, li jirrappreżentaw 85 % ta' dawk użati fil-produzzjoni tal-Cava. Dawn it-tliet varjetajiet huma dejjem preżenti fi proporzjonijiet differenti fl-inbejjed bażi miksuba miż-żona ġeografika demarkata. Id-densità baxxa tad-dwieli, ta' bejn 1 500 u 3 500 pjanta għal kull ettaru, tgħin biex titjieb il-kwalità tal-inbid bażi. Barra minn hekk, ix-xita limitata fiż-żona u l-metodu ta' tħarriġ f'forma ta' sġajriet jew ma' kannizzata jippermettu ammont moderat ta' rimjiet produttivi, li

jillimita r-rendiment massimu għal kull ettaru għal 12 000 kg. Barra minn hekk, l-inbid bażi għall-Cava jista' jsir billi jintuża l-meraq tal-ewwel tagħsira biss, massimu ta' 100 litru most/150 kg għeneb, u maturazzjoni gradwali li tinvolvi l-ħsad separat tal-varjetajiet differenti b'livell potenzjali ta' alkoħol bejn id–9,5 u l–11,5 % tal-volum għall-inbid bażi, aċidità totali ta' > 5 g/litru, u indikaturi analitiċi li jiżguraw il-kwalità sanitarja tal-għalla. Irid ikun hemm ukoll relazzjoni ta' bejn wieħed u ieħor wieħed għal wieħed bejn l-aċidu maliku u l-aċidu tartariku, kundizzjonijiet tal-produzzjoni li jippermettu żvilupp bil-mod tat-tieni fermentazzjoni, u l-interazzjoni bejn l-inbid u l-ħmira (awtoliżi) li ġġib 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 l-proċess tal-produzzjoni jitlesta bit-tieni fermentazzjoni u l-maturazzjoni fil-flixkun f'kuntatt man-naqal, l-inbejjed bid-DOP Cava għandhom kontenut ta' alkoħol ta' bejn 10,8 % u 12,8 %. Il-Cava huwa kkaratterizzat minn livelli baxxi ta' pH, ta' 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 relattivament moderata u niexfa, jippermettu li l-għeneb jiżviluppa kif suppost, b'mod partikolari fil-fażijiet ta' qabel il-ħsad tiegħu, li jħeġġeġ lid-diversi varjetajiet awtorizzati jimmaturaw fi żminijiet differenti, u b'hekk jiġu prodotti nbejjed bażi tajbin biex jiġi prodott Cava f'saħħtu, b'qawwa alkoħolika moderata, aċidità għolja u pH baxx. L-aromi terzjarji rikki tal-prodott u r-rilaxx xieraq tal-bżieżaq jiddependu kompletament fuq il-proċess ta' produzzjoni mit-tirage sal-isbokkament fl-impjanti mgħammra apposta, li jippermettu li t-tieni fermentazzjoni u t-tqaddim tal-inbid jiżviluppaw 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 kantini tal-inbid li jinsabu barra ż-żona ġeografika demarkata, billi dawn il-kantini kienu qed jipproduċu l-inbid bażi 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 dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-tapp tas-sufra għandu juri l-isem 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.

Il-Cava Gran Reserva u l-Cava 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 ma humiex Reserva, Gran Reserva jew Paraje Calificado.

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

It-terminu "Produttur integrali" huwa stabbilit biss għall-kantini tal-inbid li, bħala produtturi kemm tal-inbid bażi kif ukoll tal-Cava, jippressaw u jipproduċu 100 % tal-inbid bażi użat fil-Cava tagħhom u jipproduċu 100 % tal-inbejjed Cava tagħhom fl-istess post (fil-kantina tal-inbid) u ma jixtrux il-fliexken f'pożizzjoni orizzontali (en rima) jew invertita (en punta) mingħand produtturi oħra.

Huwa obbligatorju li jintużaw marki ta' kontroll speċifiċi.

L-indikazzjoni Paraje Calificado ma tridx taqbeż għoli ta' 4 mm, jew id-daqs tal-marka, u trid tidher maġenb 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