

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2019/C 307/09)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Cava“

Bezugsnummer: PDO-ES-A0735-AM07**Datum der Mitteilung: 22.2.2019****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Verringerung des Maximalgehalts an Säure der Cuvée und des Cava**

Beschreibung und Änderungsgründe

Diese Änderung betrifft die Nummern 2.c, 3.b.1, 7a und 7b der Produktspezifikation und Abschnitt 3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Der Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Weinsäure, des Cava und der Cuvée wird um 0,5 g/l verringert (von 5,5 auf 5).

Gründe: In Anbetracht des anhaltenden Rückgangs des in früheren Ernten beobachteten Gesamtsäuregehalts wurde während der Ernte 2012 eine Studie zur Überwachung des Gesamtsäuregehalts der Cuvée für Cava durchgeführt, bei der mehr als 50 % der Weine je nach den unterschiedlichen Keltertraubensorten in dem Gebiet untersucht wurden.

Aus dieser Studie geht hervor, dass der natürliche Säuregehalt nach ausreichender Reifung ausgewogen ist und die Weine nicht zusätzlich angesäuert werden müssen. Eine Versäuerung kommt dann in Frage, sollte der gesetzlich vorgeschriebene Gesamtsäuregehalt nicht eingehalten werden, was jedoch zu einem unausgewogenen Geschmack der Weine führt. Diese Versäuerung, erfolgt sowohl für die Cuvée in der Phase vor der Fermentierung als auch für den Cava. Aufgrund dessen wird vorgeschlagen den Gesamtsäuregehalt für die Cuvée und das Enderzeugnis zu verringern.

2. Aufhebung der Beschränkung der Verwendung von Marken

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Änderung betrifft Nummer 8.b.vi der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Aufhebung der Beschränkung der Verwendung von Marken.

Gründe: Anpassung der Produktspezifikation an die EU-Rechtsvorschriften in Bezug auf Marken als Reaktion auf das Schreiben des Generaldirektors für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung vom 19. Dezember 2013, in dem er angab, dass bestimmte Produktspezifikationen „Verbote für die Verwendung von Handelsmarken enthalten, die Teil der geschützten Bezeichnung anderer Weine sind und diesem Schutz nicht unterliegen. Dieses Verbot von Markenrechten ist nicht durch Gründe für den Erhalt der Qualität von Weinbauerzeugnissen einer geschützten Bezeichnung gerechtfertigt und widerspricht dem Markenrecht der Europäischen Union.“ Aufgrund der von der Kommission angegebenen Gründe wird daher folgender Satz aus Nummer 8b der Produktspezifikation der g. U. „Cava“ gestrichen: „Marken können nicht gleichzeitig auf Etiketten anderer Weine oder aus Wein erzeugten Getränken verwendet werden, die in für Schaumwein typischen Flaschen verkauft werden.“

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. Freigabe der Verwendung der Keltertraubensorte „Trepát“

Beschreibung und Änderungsgründe

Diese Änderung betrifft die Nummern 6 und 7a der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Freigabe der roten Keltertraubensorte „Trepát“ für die Erzeugung von weißen Cavas.

Gründe: Mit der 1998 aufkommenden kommerziellen Entwicklung von roséfarbenem Cava, wurde die Keltertraubensorte „Trepát“ für dessen Erzeugung zugelassen. Angesichts der Tatsache, dass die Nachfrage nach Roséweinen mehr als gedeckt ist, und unter Berücksichtigung der guten qualitativen Bewertung der aus der Sorte „Trepát“ erzeugten Weine ist man der Auffassung, dass die Herstellung weißen Cavas (blanc de noirs) aus der Keltertraubensorte „Trepát“ Gelegenheit für eine Produktdiversifizierung bietet, die die Qualität des Cava nicht mindert. Auf dieser Grundlage wird die Verwendung der Keltertraubensorte „Trepát“ für die Erzeugung weißer Cavas zugelassen.

4. Cava „Paraje Calificado“

Beschreibung und Änderungsgründe

Diese Änderung betrifft die Nummern 2d, 3a, 3b1, 3b2, 3b3, 4, 5, 8biii, 8biv, 8bv, 8bvi, 8bvii und 9bii3 der Produktspezifikation und die Abschnitte 3, 4, 5 und 8 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Aufnahme der optionalen Angabe („Paraje Calificado“) für die Etikettierung und der entsprechenden Verwendungsbedingungen in die Produktspezifikation.

Gründe: Die geltenden EU-Rechtsvorschriften erlauben die Verwendung von Namen kleiner geografischen Einheiten auf den Etiketten von Weinen mit einer g. U. Optionale Angaben zur Etikettierung, die unter bestimmten Verwendungsbedingungen geregelt sind, können ebenfalls in der Produktspezifizierung festgelegt werden

Auf Ersuchen des Cava-Sektors und um die Aufmerksamkeit auf die Qualität einiger seiner Weine zu lenken, insbesondere wenn diese in Verbindung mit den Bedingungen eines bestimmten Gebiets stehen, wurde eine Regelung für die Verwendung der Angabe „Paraje Calificado“ eingeführt, die mit dem Namen des Gebiets einhergeht. All dies steht im Einklang mit der vierten Zusatzbestimmung des Gesetzes 6/2015 vom 12. Mai 2015 über geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geografische Angaben mit einem über die Autonome Gemeinschaft hinausgehenden territorialen Geltungsbereich.

5. Textkorrekturen der Produktspezifikation

Beschreibung und Änderungsgründe

- Korrektur der Nummern 2d, 7b und 8biii der Produktspezifikation. Der Begriff „Kohlensäure“ wird durch „Kohlendioxid“ ersetzt.
- Korrektur der Nummer 8bv der Produktspezifikation. Der Regulierungsausschuss ist nicht für die Klassifizierung des Weines zuständig, sondern der Erzeuger selbst.
- Korrektur der Nummer 8bvi der Produktspezifikation. Der Regulierungsausschuss ist nicht für die Genehmigung von Etiketten zuständig.
- Korrektur der Nummer 8bvii der Produktspezifikation. Die Garantimarken unterscheiden sich je nach Cavakategorie.
- Korrektur der Nummer 9a der Produktspezifikation. Die Daten der zuständigen Behörde wurden aktualisiert. Darüber hinaus ist der Regulierungsausschuss im Einklang mit dem Gesetz 6/2015 vom 12. Mai 2015 über geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geografische Angaben mit einem über die Autonome Gemeinschaft hinausgehenden territorialen Geltungsbereich inzwischen eine Körperschaft des öffentlichen Rechts und nicht mehr als dezentrale Regierungsstelle tätig.

6. Anhebung des maximalen pH-Werts in Cuvée und Cava

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung:

Diese Änderung betrifft die Nummern 2.c und, 3.b.1 der Produktspezifikation und Abschnitt 8.b des Einzigen Dokuments.

Der maximale pH-Wert für Cuvée und Cava wird um 0,1 angehoben (von 3,3 auf 3,4).

Gründe:

Die umfangreiche Untersuchung der Auswirkungen des Klimawandels auf die Traubenreife zeigt, dass die Weine in erster Linie einen höheren Alkoholgehalt, einen geringeren Gesamtsäuregehalt und einen höheren pH-Wert aufweisen.

Bekannt ist, dass der geringere Gesamtsäuregehalt, der für die Cuvée und den Cava in der Änderung der Nummern 2.c, 3b.1, 7a und 7b der Produktspezifikation und des Abschnitts 3 des Einzigen Dokuments genehmigt wurde, zu einem Anstieg des pH-Werts führt.

Auch die Tatsache, dass der pH-Wert der Weine in Dürreperioden zunimmt, sollte nicht außer Acht gelassen werden. Obwohl es nicht möglich ist, die Zukunft vorherzusagen, war die Niederschlagsmenge in der Cava-Region in den letzten Jahren deutlich rückläufig, gekoppelt mit einem allgemeinen Anstieg der Temperaturen.

Aus diesen Gründen wird der maximale pH-Wert der Cuvée und des Cava von 3,3 auf 3,4 erhöht.

7. Aufnahme von Aspekten in Bezug auf den Transfer von liegenden („rima“) oder auf dem Flaschenhals stehenden („punta“) Flaschen

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung:

Diese Änderung betrifft Nummer 8.b.viii der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Aufnahme von Aspekten in Bezug auf den Transfer von liegenden (rima) oder auf dem Flaschenhals stehenden (punta) Flaschen

Gründe: Der Transfer von liegenden (rima) oder auf dem Flaschenhals stehenden (punta) Flaschen ist eine gängige Methode im Cava-Sektor zusätzlich zum Erzeugungsverfahren oder für den Transfer der Flaschen zwischen den verschiedenen Anlagen derselben Unternehmensgruppe aus logistischen Gründen. Die Anzahl dieser Transfers ist jedoch einzugrenzen, um das Bestehen von Anlagen zu vermeiden, die sich lediglich der Fertigstellung angekaufter Flaschen widmen, ohne am eigentlichen Erzeugungsprozess beteiligt zu sein.

Aus diesem Grund wurde eine Reihe von Bedingungen in die Produktspezifikation aufgenommen, die solche Transfers begrenzen und eine angemessene Kontrolle, Überwachung und Rückverfolgbarkeit der Flaschen zwischen den Erzeugern von Cava sicherstellen.

Der Ankauf von liegenden (rima) oder auf dem Flaschenhals stehenden (punta) Flaschen zwischen Erzeugern ist auf 25 % ihrer eigenen Produktion begrenzt. Dieser Prozentsatz wird als angemessen angesehen, um punktuelle Nachfragehochs zu decken, die nicht mit den unternehmenseigenen Lagerbeständen gedeckt werden können. Aufgrund unvorhersehbarer Marktbedingungen kommt es zu einer besonders großen Nachfrage welche nur schwierig auf der Grundlage der Füllmengen und der Mindestreifezeit des Lagerbestands von Flaschen eines Unternehmens zu decken ist. Daher ist es notwendig, Produkte zu erwerben, die bereits die Mindestanforderungen an die Reifung erfüllt haben.

Neben dieser Beschränkung hat der Regulierungsausschuss für die geschützte Ursprungsbezeichnung auch Bedingungen festgelegt, um die Transfers von liegenden (rima) oder auf dem Flaschenhals stehenden (punta) Flaschen zu begrenzen. Alle Transfers müssen überwacht werden, um zu gewährleisten, dass die Obergrenze von 25 % eingehalten wird, dass die Flaschen den Mindestanforderungen an die Reifung entsprechen und dass die Anzahl der Flaschen den Angaben in der Datenbank des Ausschusses entspricht.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Cava

2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

5. Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

Qualitätsschaumwein

Cava — weiß oder rosé: Klare, glänzende Weine, mit ständiger Kohlendioxidbildung in Form von kleinen perlenförmigen Bläschen. Die Farbpalette des weißen Cavas reicht von blass- bis strohgelb. Die Färbung von roséfarbenem Cava ist unterschiedlich intensiv, violette Tönungen sind jedoch ausgeschlossen. Geschmacklich zeichnet er sich durch fruchtige, leicht säuerliche, frische und ausgeglichene Aromen aus, die an Hefe erinnern.

Cava „Gran Reserva“ — weiß oder rosé: Ausbalancierte Weine, die an reife Früchte und geröstete Trockenfrüchte erinnern, mit komplexen und reinen Aromen und typischen Nuancen des langen Kontakts mit Hefe.

Cava „Paraje Calificado“ — weiß oder rosé: Aromatisch komplexe Weine mit für das Gebiet typischen Mineralnuancen und Noten von gerösteten Trockenfrüchten. Am Gaumen weisen sie ein perfektes Gleichgewicht zwischen Struktur, Cremigkeit und Säure auf.

Alle im Einzigen Dokument nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den in der EU geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,8
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10,83
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	160

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Cuvée für Cava darf nur mit dem ersten Presssaft mit einem Höchstertag von 1 Hektoliter Most/Wein für jeweils 150 kg Trauben hergestellt werden. Je nach Gebiet werden gesunde Trauben mit einem natürlichen Alkoholgehalt von 8,5 % vol oder 9 % vol verwendet. Es werden ausschließlich weiße Cuvéés erzeugt. Für die Herstellung von Roséweinen müssen mindestens 25 % rote Keltertraubensorten verwendet werden.

Für Cava „Paraje Calificado“ gilt:

- die maximale Extraktionsmenge liegt bei 0,6 Hektoliter Traubenmost pro 100 kg Trauben;
- verboten sind: die künstliche Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts des Traubenmosts oder der Cuvée, die Versauerung sowie die Entfärbung;
- die Mindestgesamtsäure der Cuvée liegt bei 5,5 g/l (5 g/l bei anderen Cavas).

Anbauverfahren

Parzellen von Rebflächen für den Anbau von für die Erzeugung von Cava zugelassen Trauben werden ab der dritten Vegetationsperiode anerkannt. Die Pflanzdichte beträgt zwischen 1 500 und 3 500 Rebstöcken pro Hektar, die in traditioneller Gobelet- oder Spaliererziehung angebaut werden.

b. Höchstserträge

Cava

12 000 kg Trauben pro Hektar

Cava

80 Hektoliter pro Hektar

Cava „Paraje Calificado“

8 000 kg Trauben pro Hektar

Cava „Paraje Calificado“

48 Hektoliter pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet für den Anbau der Trauben und die Erzeugung von Cuvée und Cava liegt innerhalb der Grenzen folgender Gemeinden, die nach Provinz aufgelistet werden:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava, y Oyón

— Badajoz:

Almendralejo.

— Barcelona:

Abrera, Alella, Artés, Avinyonet del Penedès, Begues, Cabrera d'Igualada, Cabrls, 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 fust 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 Río Tirón, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela, und Villalba de Rioja.

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia und 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, Masllorç, 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, Vilaber, und Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón und Cariñena.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

MACABEO — VIURA

XARELLO

CHARDONNAY

PARELLADA

GARNACHA TINTA

TREPAT

PINOT NOIR

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

a) *Natürliche und menschliche Faktoren*

NATÜRLICHE FAKTOREN: Die Böden sind reich an Kalkstoffen, wenig sandig und relativ tonig. Sie neigen zu einem niedrigen Gehalt an organischem Material und sind wenig fruchtbar.

Das Gebiet weist eine Vielzahl an mittelmeeertypischen Eigenschaften auf: eine lange Sommerzeit mit erhöhter Sonneneinstrahlung und hohen Temperaturen im Frühjahr-Sommer sorgt für hohe solarthermische Integrale, die eine gute Reifung, einschließlich der Keltertraubensorten, die eine längere Reifungszeit benötigen, begünstigen. Niederschläge treten nur gering und über die Jahreszeiten hinweg nur unregelmäßig verteilt auf, was eine niedrige Niederschlagsmenge und Luftfeuchtigkeit während der Phase des Pflanzenwachstums zur Folge hat. Daraus resultiert eine Wasserknappheit, vor allem während der Reifungsphase. Das mediterrane Übergangsklima des Gebiets ist mild an der Küste, aufgrund der Nähe zum Meer, und rauer im Inland, mit kälteren Wintern und wärmeren Sommern, typisch für das Landesinnere. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt bei 500 mm, wobei sich die Niederschläge eher auf den Frühling und Herbst konzentrieren. Die hohe durchschnittliche Sonneneinstrahlung von ca. 2 500 Stunden begünstigt eine gute Reifung der Traube.

MENSCHLICHE EINFLÜSSE: In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts begannen Winzerfamilien im Inneren der Provinz Barcelona Schaumweine mit der damals überwiegenden „Méthode Champenoise“ zu erzeugen. Dabei findet die zweite Fermentation, die zur Schaumerzeugung dient, in der Flasche statt. 1872 wurden in der Gemeinde Sant Sadurní d'Anoia die ersten Flaschen Cava erzeugt. Nach der Dosage wurden die Schaumweinflaschen in unterirdischen Höhlen oder Reifekellern gelagert, die eine ausreichende Luftfeuchtigkeit und eine Umgebungstemperatur aufwiesen, die das ganze Jahr über bei etwa 13/15 °C lag und somit Schwingungen ausschloss, die der Erzeugung von Qualitätsschaumweinen schaden. Dies sind ideale Bedingungen für die zweite Fermentation und den Ausbau von Schaumweinen. Mit der Zeit wurden die Orte, an denen die Flaschen Schaumwein für ihren Ausbau gelagert wurden Namensgeber für den Wein „Cava“. Die am häufigsten angepflanzten Keltertraubensorten sind: Macabeo, Xarel·lo und Parellada, die 85 % der für die Erzeugung von Cava verwendeten Keltertraubensorten ausmachen. Diese drei Sorten sind in den Cuvées aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stets zu unterschiedlichen Anteilen vorhanden. Die geringe Pflanzdichte von zwischen 1 500 und 3 500 Rebstöcken pro Hektar, begünstigt eine höhere Qualität der Cuvée. Ebenso tragen die geringe Niederschlagsmenge des Gebiets und die Bebauung des Weinbergs (Gobelet- oder Spaliererziehung) zu einer mäßigen Anzahl an produktiven Knospen bei, die die Höchstertragsmenge auf ein Maximum von 12 000 kg Trauben pro Hektar beschränkt. Für die Erzeugung der Cuvée darf ausschließlich der erste Presssaft (maximal 100 l Traubenmost/150 kg Trauben) verwendet werden. Die gestaffelte Reifung, die separate Ernte der verschiedenen Keltertraubensorten mit einem potenziellen Alkoholgehalt der Cuvée zwischen 9,5 % und 11,5 %, der Gesamtsäuregehalt von mehr als 5 g/l und analytische Indikatoren garantieren die gesundheitliche Qualität der Ernte. Außerdem gegeben sein müssen eine ausgeglichene Beziehung zwischen Apfelsäure und Weinsäure, Erzeugungsbedingungen, die eine langsame Entwicklung der zweiten Fermentation ermöglichen, sowie die Wechselwirkungen zwischen dem Wein und der Hefe (Autolyse), die diesen Weinen delikate Aromen und einzigartige organoleptische Eigenschaften verleihen.

b) *Weitere Informationen zur Qualität und den Eigenschaften des Produkts*

Bei Einhaltung des Erzeugungsprozesses, der zweiten Fermentation und des Ausbaus in der Flasche, weisen die Weine der g. U. „Cava“ einen Alkoholgehalt von 10,8 % vol bis 12,8 % vol auf. Typisch für Cava sind die niedrigen pH-Werte zwischen 2,8 und 3,4, die eine gute Entwicklung des Weines über die Zeit hinweg gewährleisten und das Risiko schädlicher Oxidationen mindern. Der niedrige Glukonsäuregehalt in den Weinen ist ein Indiz für gesunde Trauben.

c) *Kausalzusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Eigenschaften des Erzeugnisses*

Die Böden in Kombination mit dem im Spätsommer und im Herbst relativ milden und trockenen Klima ermöglichen die korrekte Entwicklung der Trauben, insbesondere in den Phasen vor der Ernte, wodurch die verschiedenen zugelassenen Keltertraubensorten zu unterschiedlichen Zeitpunkten reifen und so gute Cuvées für die Erzeugung von Cava mit einem mäßigen Alkoholgehalt, einem hohen Säuregehalt und einem niedrigen pH-Wert erzeugt werden. Die reichhaltigen Tertiäraromen und die starke Blasenbildung hängen in vollem Umfang vom Erzeugungsverfahren ab, von der Dosage bis zur Abfüllung in den speziell ausgerüsteten Anlagen, was eine langsame Entwicklung der zweiten Fermentation und den Ausbau der Weine begünstigt.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Beschreibung der Bedingung:

Cava kann in fünf Weinkellern außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erzeugt werden, da diese Kellereien bereits vor dem Inkrafttreten des Erlasses vom 27. Februar 1986 Cuvée und/oder „Cava“ herstellten und somit durch die Ministerialverordnungen vom 14. November 1991 und 9. Januar 1992 Genehmigungen erhielten.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Auf dem Versandverschluss wird die Bezeichnung „CAVA“ sowie die Kennnummer des Abfüllbetriebs angegeben. Es ist obligatorisch, eine Marke zu verwenden, die im spanischen Verzeichnis des geistigen Eigentums (RPI) oder beim Harmonisierungsamt für den Binnenmarkt eingetragen ist. Nur für die Cava-Sorten „Gran Reserva“ und „Paraje Calificado“ dürfen die Beschreibungen „Brut Nature“, „Extra Brut“ und „Brut“ verwendet werden. Ebenfalls muss das Erntejahr angegeben werden. Die Verwendung bestimmter Kontrollmarken ist obligatorisch.

Die Angabe „Paraje Calificado“ darf nicht größer als 4 mm oder größer als die Marke sein und steht neben dem Namen des betreffenden Gebiets.

Link zur produktspezifikation

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