

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3
(2019/C 307/09)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ⁽¹⁾ artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Cava“

Viitenumber: PDO-ES-A0735-AM07

Teate esitamise kuupäev: 22.2.2019

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED**1. Baasveini ja „Cava“ happesuse piirmäära muutmine**

Kirjeldus ja põhjused

Muudeti tootespetsifikaadi punkte 2.c, 3.b.1, 7.a ja 7.b ning koonddokumendi punkti 3.

Kirjeldus: Cava ja baasveini viinhappena väljendatud koguhappesuse vähendamine 0,5 grammi võrra liitri kohta (5,5 g/l asemel 5 g/l).

Põhjused: võttes arvesse viimastel koristushooaegadel ilmnenud koguhappesuse üldist langustendentsi, korraldati 2012. aastal uuring, et jälgida „Cava“ baasveinide koguhappesust, hõlmates valimisse enam kui 50 % veinidest vastavalt eri viinamarjasortide kasutamisele piirkonnas. Selle uuringu põhjal otsustati, et loomulik happesus pärast veini vajalikku

füsioloogilist valmimist on tasakaalus ning veini happesust ei ole vaja tõsta muul põhjusel kui selleks, et saavutada eeskirjadega ette nähtud koguhappesus, mida aga veini maitsetasakaalu silmas pidades ei saa pidada soovitavaks. Selline happesuse tõstmine toimus kääritamiseelses etapis nii baasveini kui ka „Cava“ puhul. Neil põhjustel tehti ettepanek vähendada nõutavat koguhappesust nii baasveini kui ka lõpptoote puhul.

2. Kaubamärkide kasutamispirangu kõrvaldamine

Kirjeldus ja põhjused

Muudeti tootespetsifikaadi punkti 8.b.vi. Koonddokumenti ei muudetud.

Kirjeldus: kaubamärkide kasutamispirangu kõrvaldamine

Põhjused: tootespetsifikaadi kohandamine kaubamärke käsitlevate ELi õigusaktidega, vastuseks Euroopa Komisjoni põllumajanduse ja maaelu arengu peadirektori 19. detsembri 2013. aasta kirjale, milles on märgitud, et teatavad tootespetsifikaadid „sisaldavad nimetusega hõlmatud kaubamärkide kasutamise piiranguid teiste veinide jaoks, mis ei ole selle kaitsega hõlmatud. Selline kaubamärkide kasutamise keeld ei ole põhjendatud nimetusega kaitstud veinivinamarjatoodete kvaliteedi kaitsmisega ning on vastuolus kaubamärkidega seotud Euroopa Liidu õigusaktidega.“ Sellest tulenevalt on pärast komisjoni esitatud kriteeriumidega nõustumist KPN „Cava“ tootespetsifikaadist jäetud punktist 8.b välja järgmine lause: „Kaubamärke ei ole lubatud kasutada samaaegselt teiste tüüpiliste vahuveinipudelites turustatavate veinide ja veini baasil valmistatud jookide märgisel“.

⁽¹⁾ ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

3. Sordi 'Trepát' kasutusala laiendamine

Kirjeldus ja põhjused

Muudeti tootespetsifikaadi punkti 6 ja punkti 7.a. Koonddokumenti ei muudetud.

Kirjeldus: lubatakse kasutada punase viinamarja sorti 'Trepát' valge „Cava“ valmistamiseks.

Põhjused: 1998. aastal hakati kaubanduslikult arendama roosat „Cava“ veini ning „Cava“ valmistamiseks lubati kasutada viinamarjasorti 'Trepát'. Praeguseks on nõudlus roosa veini järele piisavalt rahuldatud ning võttes arvesse viinamarjasordi 'Trepát' baasil valmistatud veinide kvaliteedile antavat kõrget hinnangut, leiti, et valge „Cava“ veini (punasest viinamarjast toodetav valge vein) tootmine sellest viinamarjasordist annab võimaluse tootevalikut mitmekesistada, alandamata seejuures „Cava“ kvaliteeti. Seetõttu otsustati nõustuda ettepanekuga, et valget „Cava“ veini võib samuti valmistada sellest viinamarjasordist.

4. Märge „Paraje Calificado“

Kirjeldus ja põhjused

Muudeti järgmisi punkte: tootespetsifikaadi punktid 2.d, 3.a, 3.b.1, 3.b.2, 3.b.3, 4, 5, 8.b.iii, 8.b.iv, 8.b.v, 8.b.vi, 8.b.vii ja 9.b.ii.3 ning koonddokumendi punktid 3, 4, 5 ja 8.

Kirjeldus: lisati mittekohustuslik märge „Paraje Calificado“ (kinnitatud asukoht) ning selle kasutamise tingimused.

Põhjused: kehtivate ELi õigusaktidega on lubatud KPN tähisega hõlmatud veinide puhul kasutada väiksema geograafilise üksuse nime. Samuti on tootespetsifikaadiga võimalik ette näha mittekohustuslikke märgistuse elemente, mille kasutamine sõltub teatavatest kasutustingimustest.

Vastavalt „Cava“ sektori esitatud taotlusele ja selleks, et tuua välja teatavate veinide, eeskätt teatava asukoha iseloomulike tingimustega seotud veinide kvaliteediomadused, on lisatud märke „Paraje Calificado“ kasutamise eeskirjad. Märke lisatakse asukoha nimi. Need muudatused vastavad autonoomsest piirkonnast suuremat geograafilist üksust hõlmavaid kaitstud päritolunimetusi ja geograafilisi tähiseid käsitleva 12. mai 2015. aasta seaduse nr 6/2015 neljandalle lisatud sättele.

5. Tootespetsifikaadi muutmine

Kirjeldus ja põhjused

— Muudeti tootespetsifikaadi punkte 2.d, 7.b ja 8.b.iii. Mõiste „süsihappegaas“ asendati mõistega „süsinikdioksiid“.

— Muudeti tootespetsifikaadi punkti 8.b.v. Reguleeriv asutus ei ole pädev veini kvalifitseerimiseks, selle eest vastutab ettevõtja.

— Muudeti tootespetsifikaadi punkti 8.b.vi. Reguleeriv asutus ei ole pädev märgistuse lubamiseks.

— Muudeti tootespetsifikaadi punkti 8.b.vii. Garantiimärgiseid eristatakse ka „Cava“ kategooriale vastavalt.

— Muudeti tootespetsifikaadi punkti 9.a. Ajakohastatud on pädeva asutuse andmeid. Lisaks sellele ei ole autonoomsest piirkonnast suuremat geograafilist üksust hõlmavaid kaitstud päritolunimetusi ja geograafilisi tähiseid käsitleva 12. mai 2015. aasta seaduse nr 6/2015 kohaselt reguleeriv asutus enam detsentraliseeritud valitsusasutus, vaid tegemist on avalik-õigusliku ühinguga.

6. Baasveini ja „Cava“ maksimaalse pH suurendamine

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus

Muudeti tootespetsifikaadi punkte 2.c ja 3.b.1 ning koonddokumendi punkti 8.b.

Baasveini ja „Cava“ maksimaalse pH suurendamine 0,1 võrra (3,4 varasema 3,3 asemel)

Põhjused

Kliimamuutuste mõju viinamarjade küpsemisele on põhjalikult uuritud, peamise järelalusena on nimetatud toodete alkoholisisalduse ja pH suurenemist, millega kaasneb koguhappesuse langus.

On üldiselt teada, et koguhappesuse vähenemine, mis kiideti heaks nii baasveini kui ka „Cava“ puhul tootespetsifikaadi punktide 2.c, 3.b.1, 7.a ja 7.b ning koonddokumendi punkti 3 muutmisega, toob kaasa pH suurenemise.

Samuti ei tohi unustada, et veini pH suureneb seoses kuivaperioodiga ning et kuigi tuleviku sündmusi ei ole võimalik prognoosida, on „Cava“ piirkonna sademete hulk juba mitme aasta jooksul vähenenud, samas kui üldine temperatuuritase on tõusnud.

Seetõttu on tehtud ettepanek suurendada baasveini ja „Cava“ maksimaalset pH-d 3,3-lt 3,4-le.

7. Pudelite horisontaalasendis („sõrestikul“, „rima“) või ümberpööratud asendis („korgil“, „punta“) transportimisega seotud aspektide lisamine

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus

Muudeti tootespetsifikaadi punkti 8.b.viii. Koonddokumenti ei muudetud.

Kirjeldus: pudelite horisontaalasendis („sõrestikul“, „rima“) või ümberpööratud asendis („korgil“, „punta“) transportimisega seotud aspektide lisamine

Põhjused: pudelite horisontaalasendis („sõrestikul“, „rima“) või ümberpööratud asendis („korgil“, „punta“) transportimine tootmise lõpuleviimiseks, pudelite teisaldamiseks või logistilistel põhjustel eri üksuste vahel või ettevõttesiseselt on „Cava“ sektoris tavapärane. Samas on otstarbekohane määrata kindlaks selliste toimingute maksimaalne hulk, et vältida üksuste teket, mis tegelevad üksnes sisseostetud pudelitega, millega ei kaasne toote tegelikku töötlemist.

Seetõttu on tootespetsifikaati lisatud tingimused, milles käsitletakse pudelite „Cava“ tootjate vahel liikumise piiramist, järelevalvet, jälgitavust ja kontrolli.

Horisontaal- või ümberpööratud asendis pudelite ostu-müügitehingud tootjate vahel võivad hõlmata kuni 25 % ettevõtjate omatoodangust, seda protsendimäära peetakse piisavaks selleks, et rahuldada nõudluse tipphetkede vajadused, mida ei ole võimalik rahuldada ettevõtte laos olevate pudelite kogusega. Toodangu nõudluse tipphetked on tingitud turu ootamatult tõusnud nõudlusest, mida on keeruline rahuldada tootepartiide prognoosimise abil, võttes arvesse ettevõtte käsutuses oleva toodangu minimaalset valmimisaja; seetõttu peab sisseostetud toodangul juba olema nõutav minimaalne vanus.

Samaaegselt kehtestatud piiranguga on KPN toote reguleeriv asutus näinud ette sellised kontrollimeetmed horisontaal- või ümberpööratud asendis pudelite transportimise kontrollimiseks, mis hõlmavad pudelite kõiki transporditoiminguid; kontrollitakse seda, kas järgitakse kehtestatud 25 % piirangut, kas transporditavad pudelid on nõutava minimaalse vanusega, ning seda, kas pudelite kogus vastab kontrolliasutuse andmebaasis olevale teabele.

KOONDDOKUMENT

1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)

Cava

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

5. Kvaliteetvahuvein

4. Veini(de) kirjeldus

Kvaliteetvahuvein

Valge või roosa CAVA: selge, sädelev vein, millest eraldub pidevalt peenikeste mullidena süsinikdioksiidi. Valge „Cava“ värvus ulatub kahvatukollasest õlgkollaseni, roosa „Cava“ värvus võib olla erineva intensiivsusega, kuid lubatud ei ole violetjad värvusenüansid; veini iseloomustavad lõhna- ja maitseenüansid on puuviljalised, kergelt happelised, värsked ja tasakaalustatud, lõhnas on tunda kergeid pärminüansse.

Valge või roosa CAVA „Gran Reserva“: tasakaalustatud vein, millel on küpsenud puuviljade ja röstitud pähklite lõhna- ja maitseüansid, maitse on terviklik ja selge ning tunda on pikemaajalisest kokkupuutest pärmiga tingitud iseloomulikke nüansse.

Valge või roosa CAVA „Paraje Calificado“: terviklik lõhn ja maitse, konkreetset asukohta iseloomustavate õrnade mineraalsete varjunditega, hästi kokku sobitatud röstitud pähklite lõhna- ja maitsevarjunditega. Maitseomadusi iseloomustab veini struktuuri, voolavuse ja happesuse ideaalne tasakaalustatus.

Analüütiliste parameetrite puhul, mille piirväärtused ei ole määratletud käesolevas koonddokumendis, kohaldatakse valdkonnas kehtestatud ELi õigusaktide sätteid.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,8
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10,83
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	160

5. Veinivalmistustavad

a. Peamised veinivalmistustavad

Veinivalmistuse eritavad

„Cava“ baasveini valmistamiseks võib kasutada üksnes esimesi pressimisfraktsioone ning maksimaalne tootlikkus on 1 hektoliiter virret/veini 150 kg viinamarjade kohta. Sõltuvalt piirkonnast kasutatakse tervete viinamarjade partiisid, mille minimaalne loomulik alkoholisisaldus on 8,5 või 9 mahuprotsenti. Valge veini saamiseks töödeldakse baasveini, roosa veini valmistamiseks kasutatakse vähemalt 25 % ulatuses punaseid viinamarju.

„Cava“ „Paraje Calificado“ puhul:

- ekstraheerimise tootlikkus on 0,6 hl virret 100 kg viinamarjade kohta;
- keelatud on kunstlikult suurendada virde ja/või baasveini loomulikku alkoholisisaldust või happesust, samuti on keelatud veini värvitustada;
- baasveini happesus on vähemalt 5,5 g/l (5 g/l ülejäänud „Cava“ veinide puhul).

Viljelustavad

„Cava“ tootmisel kasutatavate viinamarjade kasvatamiseks lubatud kasvatusaladeks loetakse alad alates kolmandast kasvutsüklist. Istutustihedus peab jääma vahemikku 1 500 – 3 500 tüve hektari kohta, kasutada tuleb traditsioonilist kasvatusüsteemi: lehtrikujuliseks pügamist või toestamist.

b. Maksimaalne saagikus

Cava

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

Cava

80 hektoliitrit hektari kohta

Cava „Paraje Calificado“

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

Cava „Paraje Calificado“

48 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud piirkond

Viinamarja, baasveini ja „Cava“ tootmise geograafiline piirkond hõlmab järgmisi kommuune, mis on liigendatud lähituvalt provintsidest, mille koosseisu need kuuluvad:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava ja 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 Río Tirón, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela ja Villalba de Rioja.

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia ja 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, Masllorenc, Montblanc, Montferri, El Montmell, Nulles, Perafort, Pira, Puigpelat, Renau, Rocafort de Queralt, Roda de Berà, Rodonyà, Salomó, Sant Jaume dels Domenys, Santa Oliva, Sarraí, Solivella, Vallmoll, Valls, Vespella, Vilabella, Vila-rodona, Vilaseca de Solcina, Vilaberdi ja Vimodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón ja Cariñena.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

'MACABÉO – VIURA'

'XARELLO'

'CHARDONNAY'

'PARELLADA'

'GARNACHA TINTA'

'TREPAT'

'PINOT NOIR'

8. Seos(ed)

a) Looduslikud ja inimtegurid

LOODUSLIKUD TEGURID: peamiselt on tegemist väheliivase ja suhteliselt savise lubjarikka mullaga. Üldiselt on mullas vähe orgaanilisi aineid ning see on väheviljakas.

Piirkonnale on omased teatavad üldised vahemerelisele kliimale iseloomulikud tunnused: väga pikk suveperiood, suur päikesekiirguse tase ja kõrge temperatuur kevadel ja suvel, lisaks märkimisväärsed temperatuurikõikumised, mis võimaldavad eri sortidesse kuuluvatel viinamarjadel, sealhulgas ka pika kasvutsükliga marjadel, hästi küpseda. Lisaks sellele on sademeid vähe ning need on aastaegade lõikes ebaühtlaselt jaotunud, seejuures sajab kasvuperioodi kestel harva ja suhteline õhuniiskus on väga madal; see tingib eeskätt kasvuperioodi ajal märkimisväärse veepuuduse. Piirkonda iseloomustab vahemereline üleminekukliima mere lähedusest tingitud mahedama rannikuala ja kontinentaalsema, st karmima, külmemate talvede ja soojemate suvedega sisemaa kliima vahel. Aastane keskmine sademete hulk on 500 mm ja sademeid esineb peaaesjalikult sügisel ja kevadel. Valgust on palju, aastast on keskmiselt 2 500 päikesepaistelist tundi, mis soodustab viinamarjade head küpsemist.

INIMTEGURID: XIX sajandi teisel poolel hakkas mitu veinitootjate perekonda valmistama Barcelona provintsi siseosas vahuveine, kasutades nn šampanjameetodit, mille kohaselt teine kääritamine, mis põhjustab vahu tekkimise, toimub pudelis. Sant Sadurní d'Anoia kohaliku omavalitsuse territooriumil toodeti esimesed pudelid „Cava“ veini 1872. aastal. Pärast veini valmistamist hoiti vahuveini pudeleid maa-alustes koobastes või keldrites (cavas), kus oli sobiv õhuniiskus ja temperatuur püsis aasta ringi ühtlaselt 13–15 °C juures ning puudus vibratsioon, mis kahjustab kvaliteetvahuveini tootmist. Tegemist on ideaalsete tingimustega teisese kääritamise ja vahuveini tootmise nõuetekohaseks toimumiseks. Aja jooksul hakati nimetusega „cava“, mis algselt tähendas kohta, kus vahuveini pudeleid valmimise ajal hoiti, tähistama kõnealust veini ennast. Levinumad viinamarjasordid on 'Macabéo', 'Xarello' ja 'Parellada', mis moodustavad 85 % „Cava“ jaoks kasutatavatest viinamarjadest. Nende kolme viinamarjasordi kasutamine eri proportsioonides on üks iseloomulik tegur geograafilises piirkonnas valmistatud baasveini tootmisel. Väike istutustihedus, 1 500 – 3 500 taime hektari kohta, võimaldab saada parima kvaliteediga baasveini. Lisaks sellele võimaldavad piirkonna piiratud sademete hulk ja viinapuude kasvatamine lehtrikujuliseks pügatuna või toestatuna vähendada taimede koormust, piirates saagikuse 12 000 kilogrammiga hektari kohta. Peale selle võib baasveini valmistamiseks kasutada üksnes esimesi pressimisfraktsioone ning maksimaalne tootlikkus on 100 hektoliitrit virret 150 kg viinamarjade kohta. Tootmise teised eripärad on viinamarjade järkjärguline valmimine, eri viinamarjasortide eraldi koristamine, baasveini võimalik alkoholisisaldus 9,5–11,5 mahuprotsenti, koguhappesus üle 5 g/l ja analüütilised näitajad, mis tagavad saagi sanitaarse kvaliteedi. Lisaks sellele on õunhappe- ja viinhappesisaldused ligikaudselt võrdsed. Teisene kääritamine toimub aeglaselt ning veini ja pärm (autolüüs) koosmõjul tekivad õrnad maitseüansid, mis annavad veinile eripärased organoleptilised omadused.

b) Üksikasjalik teave toote kvaliteedi ja omaduste kohta

KPN veinil „Cava“ on pärast töötlemise, teisese kääritamise ja pudelis küpsemise etappi koos sadestunud osistega alkoholisisaldus 10,8–12,8 mahuprotsenti. „Cava“ veini iseloomustab madal pH, mis jääb vahemikku 2,8–3,4 ja mis võimaldab veinil seismisel täiustuda, kuna veini kahjustava oksüdeerumise oht on piiratud. Tegemist on madala glükoonhappesisaldusega veiniga, mis näitab viinamarjade head sanitaarset kvaliteeti.

c) Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote omaduste vahel

Mullastik ja kliimatingimused, pehme ja kuiv suve lõpp ja sügis, võimaldavad viljade head küpsemist eeskätt koristuseelsel perioodil, soodustades samuti „Cava“ valmistamiseks kasutatavate eri viinamarjasortide järkjärgulist valmimist, mis võimaldab saada mõõduka alkoholisisalduse, suure happesuse, madala pH ja hea sanitaarse kvaliteediga veini. Kolmanda taseme aroomide rikkus ja piisav mullide eraldumine on tagatud tingimustega, milles veini valmimine aset leiab; alates mahla eraldamisest kuni tarbimiseni toimub töötlemine spetsiaalselt selleks ette nähtud seadmete abil, millega tagatakse, et kääritamine ja veini küpsemine kulgevad aeglaselt.

9. Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

Õigusraamistik:

riigisiseseid õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise erand

Tingimuse kirjeldus

„Cava“ tootmine on lubatud viies väljaspool geograafilist piirkonda asuvas keldris, kuna neis valmistati baasveini ja/või veini „Cava“ enne 27. veebruari 1986. aasta otsuse jõustumist. Tootmiseks anti luba ministri 14. novembri 1991. aasta ja 9. jaanuari 1992. aasta otsustega.

Õigusraamistik:

riigisiseseid õigusaktid

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus

Veini väljastamisel kasutataval korgil peab olema nimetus „CAVA“ ja villimisettevõtja number. Kohustuslik on kasutada Hispaania intellektuaalomandi registris või Euroopa Liidu Intellektuaalomandi Ameti registris registreeritud kaubamärki. „Cava“ „Gran Reserva“ ja „Paraje Calificado“ puhul on lubatud kasutada üksnes termineid Brut Nature, Extra Brut ja Brut, ning märkida tuleb viinamarjade koristamise aasta. Kohustuslik on kasutada spetsiaalseid erikontrollitähiseid.

Märke „Paraje Calificado“ (kinnitatud asukoht) tähesuurus ei või olla suurem kui 4 mm, see ei või ületada kaubamärgi suurust ning märges peab paiknema asukoha nime kõrval.

Link tootespetsifikaadile

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