



COMUNICAT DE PREMSA

**La D.O. CAVA es bolca en assegurar l'origen i
el compliment de les exigents normatives
qualitatives de la verema, sense oblidar la pandèmia**



D.O. CAVA, verema 2020

Vilafranca de Penedès, 01 de setembre de 2020.- Aquesta verema han tornat a implementar-se destacades mesures per aprofundir en la verificació de les normatives i garantia del segell D.O. CAVA. S'ha posat en marxa, per segon any consecutiu en aquests mesos de campanya, un potent **equip de verificadors format per més de 90 persones**. Aquest esforç garanteix la serietat, la procedència i la traçabilitat del producte des del seu mateix origen. El president de la D.O. CAVA, Javier Pagés, afirma que l'aposta pel rigor i el control es realitza "en nom de donar la màxima garantia a al consumidor". **Les mesures de control adoptades a la D.O. CAVA s'equiparen a les més exigents aplicades a les denominacions d'origen més prestigioses del món.**



Els més de 90 verificadors contractats, que han estat formats específicament, treballen 40 hores setmanals, amb un horari que va en funció de la pròpia realitat de la vinya i, conseqüentment, dels ritmes dels cellers als quals estan assignats. **Els verificadors de la D.O. CAVA reben una completa formació**, que donada la realitat actual que vivim, és impartida tant presencialment com online; formació que enguany també inclou el coneixement i aplicació dels protocols i mesures de seguretat necessàries per adaptar-se a la COVID-19.

Els dies comencen d'hora donant entrada a la bàscula des d'on es verifiquen els quilos de raïm que ingressen per ser premsats, registrant la seva procedència i origen, analitzant, entre altres paràmetres qualitatius, els rendiments de les vinyes, el grau alcohòlic probable o els nivells d'àcid glucònic per verificar que es compleix amb la normativa exigida per la D.O. CAVA. Es tracta d'un treball imprescindible per garantir la traçabilitat i compliment de les exigents normatives qualitatives.

Llançament d'una nova aplicació

Per a aquesta campanya s'ha desenvolupat una nova aplicació específica per verificadors i cellers. Aquesta permet recopilar i desenvolupar una base de dades a temps real. **Els verificadors a través dels seus dispositius mòbils poden accedir a aquesta nova font de dades i, així, d'una forma fàcil i àgil, coordinar-se amb els cellers i garantir tant l'origen com el compliment de les normatives.**

S'ha establert, així mateix, un centre de coordinació a la seu de el Consell Regulador amb quatre llocs de coordinació per a l'adequat seguiment i monitoratge de les dades entrades diàriament per cellers i verificadors a través de l'aplicació.

Compliment de les mesures de seguretat

Per a la contractació i assignació dels verificadors als cellers, s'han pres les mesures de seguretat corresponents. A més, **cada verificador segueix la normativa i protocol COVID-19 del celler al qual ha estat assignat, realitzant proves PCR i controls de temperatura diaris.** Així mateix, cada verificador rep els EPIS (equips de protecció individual) corresponents, entre els quals hi ha màscares i gel hidroalcohòlic. Aquest any hi ha aproximadament 90 verificadors i un total de 8 coordinadors treballant matins i tardes.



Els controls dels Serveis Tècnics de la D.O. CAVA comencen a les vinyes, basant-se en els registres de les parcel·les amb dret a produir raïm amb destinació a la D.O. CAVA, en el control de rendiments, la vigilància de la qualitat i la destinació final del raïm. Després de la verema, es realitzen controls de qualitat, analítics i organolèptics, per tal de qualificar els vins base, procés durant el qual s'efectuen inspeccions periòdiques, declaracions d'existències i verificació de moviments. Accions totes elles fonamentals per garantir la traçabilitat de producte i assegurar al consumidor Caves d'excel·lència.

DO CAVA

Amb més d'un 60% de vendes internacionals, CAVA és la DO espanyola que més exporta. Reuneix més de 38.000 hectàrees de vinya i més de 6.800 viticultors. Els seus 370 cellers associats estan presents en més de 100 països. El CAVA, harmonia universal per a la gastronomia, s'elabora pel mètode tradicional amb un estricte compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat.

Per a més informació:

MAHALAWINE&

Naila Tahbaub
T +34 93 412 78 78 Ext. 2029
M +34 667 79 82 25
naila@mahala.es