

PLIEGO DE CONDICIONES DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “CAVA”

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

“CAVA”

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO

a) Definición

El “Cava” es un vino espumoso de calidad, obtenido mediante la realización de una segunda fermentación alcohólica, en botella, del vino base, y cumpliendo “el método tradicional”, en la zona geográfica contemplada en el punto 4.

El vino debe permanecer, al menos, nueve meses en contacto con las lías y en la misma botella en la que tuvo lugar la segunda fermentación.

Podrá ser: blanco o rosado

b) Términos relativos a su contenido en azúcares:

- Brut Nature: Inferior a 3 g/l. y sin adición de azúcar.
- Extra brut: Entre 0 y 6 g/l.
- Brut: Inferior a 12 g/l.
- Extra seco: Entre 12 y 17 g/l.
- Seco: Entre 17 y 32 g/l.
- Semi-seco: Entre 32 y 50 g/l.
- Dulce: Superior a 50 g/l.

c) Características analíticas del “Cava”:

Graduación alcohólica adquirida	Mín.	10,8% vol.
	Máx.	12,8% vol.
Acidez total	Mín.	5 g/l en ácido tartárico, ó 66,6 miliequivalentes por litro
Acidez volátil real	Inferior a	0,65 g/l en ácido acético, ó 10,8 miliequivalentes por litro
Anhídrido sulfuroso total	Inferior a	160 mg/l
pH	Mín.	2,8
	Máx.	3,4
Sobrepresión	Mín.	3,5 bar a 20° C
	Superior a	3 bar a 20°C (para botellas con capacidad inferior a 25 cl)

Respecto a los parámetros analíticos cuyos límites no fije este pliego de condiciones será de aplicación la normativa comunitaria pertinente

d) Características organolépticas

- Será limpio, brillante y sin partículas en suspensión.
- Presentará desprendimiento de dióxido de carbono continuo en forma de rosario, de burbuja pequeña y permanencia adecuada, formando en ocasiones una corona de burbujas en la superficie de la copa.
- En ningún caso, el “Cava” presentará alteraciones impropias o de formación de compuestos desagradables, olfativa o gustativamente.

✓ “Cava” Blanco/Rosado:

Presentará color amarillo, de tonalidades diversas, del amarillo pálido al amarillo paja, pudiendo tener algún matiz verdoso. Los rosados se caracterizarán por las diferentes tonalidades del rosa.

Se caracteriza por aromas frutales, frescos y limpios. Sin aromas de reducción u oxidación, con un recuerdo de la crianza con lías en la botella.

Serán vinos frescos y equilibrados. Post gusto rico aromáticamente. Retronasal limpia y armónica, con cierto recuerdo al gusto de levaduras integrado con su parte aromática.

✓ “Cava” “Gran Reserva” Blanco/Rosado:

Presentará color amarillo, de tonalidades diversas. Los rosados se caracterizarán por las diferentes tonalidades del rosa.

Se caracterizarán por aromas complejos y limpios, así como del prolongado contacto con las levaduras. Sin aromas prolongados de reducción u oxidación.

Serán vinos equilibrados, con recuerdos a fruta madura, frutos secos, tostados, ... Post gusto rico aromáticamente. Retronasal limpia y armónica.

✓ Los vinos con derecho a la indicación “Paraje Calificado”, Blanco/rosado:

Se distinguirán por la complejidad de sus aromas con sutilezas minerales propias del paraje que les da origen, frutos secos y tostados perfectamente ensamblados. El paso de boca denotará un perfecto equilibrio en su estructura, cremosidad y acidez.

3. PRÁCTICAS ENÓLOGICAS ESPECÍFICAS

a) Prácticas culturales

- Se considerará como parcela de viñedo en producción de uva apta para la elaboración de “Cava”, la de *vitis vinífera* de una variedad autorizada que se encuentre a partir de su tercer ciclo vegetativo una vez plantada.
- La densidad de plantación será obligatoriamente de 1.500 cepas por hectárea, como mínimo, y de 3.500 cepas por hectárea, como máximo.
- Los sistemas de conducción autorizados son:
 - El tradicional en vaso
 - En espaldera:
 - ✓ con cordón simple o doble
 - ✓ con vara y pulgar simple o doble

Para la elaboración de los vinos con derecho a la indicación “Reserva”, “Gran Reserva” y “Paraje Calificado” la uva deberá proceder de viñedos que cumplan los siguientes requisitos:

- Estar certificados por la autoridad competente como viñedo ecológico. Se establece un periodo de transitoriedad y adaptación de cinco años. Durante dicho periodo transitorio, para la elaboración de los mencionados vinos, el viñedo deberá acreditar estar en conversión a ecológico a partir de la vendimia 2022. El viñedo deberá estar certificado como ecológico necesariamente a partir de la vendimia 2025.
- Tener una edad mínima de 10 años.

La falta de cumplimiento por parte del viticultor o del viñedo de alguno de los requisitos propios para el destino de CAVA de “Reserva”, “Gran Reserva” y “Paraje Calificado” recogidos en el presente pliego, incluidos los rendimientos, hará perder dicha aptitud durante las siguientes tres vendimias.

El destino total o parcial de la producción de viñedos inscritos en el Registro de Guarda Superior descrito en el apartado 8.b.i) del presente pliego, a la elaboración de vino base CAVA de Guarda no conllevará en ningún caso la pérdida de aptitud para “Reserva”, “Gran Reserva” y “Paraje Calificado” en su caso, del viñedo en cuestión.

Para la elaboración de los vinos con derecho a la indicación “Paraje Calificado”, la vendimia deberá ser manual y la uva deberá entrar entera en bodega.

El inicio y final de la vendimia en las parcelas del paraje deberá ponerse en conocimiento de la estructura de control de la DOP.

b) Prácticas enológicas específicas

b.1) Elaboración del vino base

- Únicamente podrán destinarse a la elaboración de vino base las primeras fracciones del prensado, con un rendimiento máximo de 1 hectolitro de mosto / vino por cada 150 kilogramos de uva.
-
- En los vinos con derecho a la indicación “Paraje Calificado”, el rendimiento máximo de extracción de mosto apto será de 0,6 hectolitros de mosto por cada 100 Kg. de uva.

- Solamente se dedicarán a la elaboración de vinos base “Cava” las partidas de uva sana con grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 8,5% vol. en la zona CII y 9% vol. en la zona CIII.
- Los vinos base se elaborarán siempre en virgen, pudiendo ser blancos o rosados.
- Los vinos base rosados deberán elaborarse al menos con un 25% de uvas de variedades tintas.
- En la elaboración de los vinos con derecho a la indicación “Paraje Calificado”, no se autorizará la práctica enológica de incremento artificial del grado alcohólico natural de los mostos y/o de los vinos base, ni acidificación ni decoloración.
- Los vinos base para el “Cava” cumplirán las siguientes características analíticas:

Graduación alcohólica adquirida	Mín.	9,5% vol.
	Máx.	11,5% vol.
Acidez total	Mín.	5 g/l en ácido tartárico, ó 66,6 miliequivalentes por litro
Acidez volátil real	Inferior a	0,60 g/l en ácido acético, ó 10 miliequivalentes por litro
Anhídrido sulfuroso total	Inferior a	140 mg/l
pH	Mín.	2,8
	Máx.	3,4

- Para el cava “Paraje Calificado”, los vinos base tendrán una Acidez Total mínima de 5,5 g/l., y un pH máximo de 3,3.
- Los vinos base para el “Cava” cumplirán las siguientes características organolépticas:

Fase visual

- Blanco: Presentará color amarillo, de tonalidades diversas, del amarillo pálido al amarillo paja, pudiendo tener algún matiz verdoso.
- Rosado: De color rosa con intensidad y tonalidad diversa, exceptuando las violáceas.

Fase olfativa

- Blanco: Se caracterizará por aromas afrutados. Serán vinos frescos y limpios.
- Rosado: Con aromas frutales que evoquen a frutos rojos.

Fase gustativa

- Serán vinos equilibrados, ligeramente ácidos y paso fácil. No presentarán alteraciones impropias, ni olfativa ni gustativamente.

b.2) Elaboración del “Cava”

La totalidad del proceso de elaboración del “Cava”, desde el tiraje hasta el degüelle inclusive, deberá transcurrir en la misma botella.

- Tiraje

✓ Se denomina “tiraje” a la operación de llenado de las botellas con el vino base y el licor de tiraje.

✓ Para la preparación del “licor de tiraje” únicamente podrán utilizarse, además de levaduras secas o en suspensión vínica, sacarosa y mosto de uva concentrado, rectificado o no, mosto de uva parcialmente fermentado y vino base.

✓ La adición de licor de tiraje al vino base no deberá originar el comienzo de la fermentación alcohólica en depósito abierto.

✓ La incorporación del licor de tiraje no puede aumentar el grado alcohólico volumétrico total del vino base en más de 1,5% vol.

- Rima

✓ Efectuado el tiraje y cerradas las botellas, éstas se colocan en los locales de crianza, en posición horizontal, denominada “en rima”, efectuándose en esta fase la fermentación y toma de espuma y posterior crianza.

- Removido

✓ Concluida la fase de “rima” la botella es sometida a un proceso de removido hasta conseguir que todo el sedimento quede perfectamente aglomerado en el cuello de la misma, manteniéndose la botella en posición invertida, denominada “botellas en punta”, hasta el momento de proceder a su degüelle.

- Degüelle

✓ El degüelle consiste en la eliminación de las lías depositadas en el cuello de la botella, debiendo quedar el vino, después de la operación, perfectamente brillante, sin muestra de sedimento alguno.

Inmediatamente se realizará el relleno de cada botella para restablecer el volumen inicial, mediante la adición del mismo vino espumoso y en su caso del licor de expedición, siendo cerrada la botella con el tapón definitivo, también denominado “de expedición”.

✓ El licor de expedición únicamente puede estar compuesto de: sacarosa, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado, vino base, o una mezcla de dichos productos, con adición en su caso, de destilado de vino.

✓ La incorporación del licor de expedición no podrá aumentar el grado alcohólico adquirido en más de 0,5% vol.

- Transvase:

✓ Una vez realizado el degüelle, el “Cava” podrá transvasarse a botellines de 18,75 cl. / 20 cl., medias botellas de 37,5 cl. y a botellas de capacidad superior a 3 litros.

- ✓ Se prohíbe la filtración en la operación de transvase.

Todo el proceso de elaboración del “Cava” destinado a “Gran Reserva”, y a “Paraje Calificado”, deberá transcurrir en la misma botella, y en la misma bodega, no aceptándose la operación de transvase.

b.3) Condiciones de crianza.

A continuación, se indican las condiciones mínimas de crianza, sin perjuicio de los demás requisitos establecidos en el presente pliego, que deberán cumplir los vinos para ostentar las siguientes menciones:

“Reserva”, cuyo proceso de elaboración, desde el momento del tiraje, hasta el degüelle, no sea inferior a 18 meses.

“Gran Reserva”, cuyo proceso de elaboración, desde el momento del tiraje, hasta el degüelle, no sea inferior a 30 meses, se haya realizado en la misma bodega y cumpla las especificaciones organolépticas reflejadas en el apartado d) del Punto 2.

“Paraje Calificado”, la duración mínima del proceso de elaboración desde el tiraje al degüelle, será de 36 meses.

4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción de uva y elaboración de vino base y “Cava” se encuentra delimitada en los términos municipales siguientes:

Provincia	TÉRMINOS MUNICIPALES
Barcelona	Abrebra, Alella, Artés, Avinyonet del Penedès, Begues, Cabrera d'Igualada, Cabriels, 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 Sescarrigues, Sant Esteve Sesrovires, Sant fust de Campsentelles, Vilassar de Dalt, Sant Llorenç d'Hortons, Sant Martí Sarroca, Sant Pere de Ribes, Sant Pere de Riudevittles, 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.
Lleida	Lleida, Fullela, Guimerà, L'Albi, L'Espluga Calva, Maldà, Sant Martí de Riucorb, Tarrés, Verdú, El Vilosell, y Vinaixa.
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, Vilaberdi, y Vimbodí.
Provincia	TÉRMINOS MUNICIPALES
Álava	Laguardia, Moreda de Álava, y Oyón

La Rioja	Alesanco, Azofra, Briones, Casalarreina, Cihuri, Cordovín, Cuzcurrita de Río Tirón, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela, y Villalba de Rioja.
Navarra	Mendavia, y Viana.
Zaragoza	Ainzón, y Cariñena.
Provincia	TÉRMINOS MUNICIPALES
Badajoz	Almendralejo.
Provincia	TÉRMINOS MUNICIPALES
Valencia	Requena.

Se establecen tres unidades geográficas menores, denominadas Zonas: “COMTATS DE BARCELONA”, “VALLE DEL EBRO”, “VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO”, formadas por los siguientes municipios:

ZONA COMTATS DE BARCELONA	
Provincia	TÉRMINOS MUNICIPALES
Barcelona	Abrera, Alella, Artés, Avinyonet del Penedès, Begues, Cabrera d'Igualada, Cabriels, Canyelles, Castellet i la Gornal, Castellví de la Marca, Castellví 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.
Lleida	Lleida, Fullella, Guimerà, L'Albi, L'Espuga Calva, Maldà, Sant Martí de Riucorb, Tarrés, Verdú, El Vilosell, y Vinaixa.
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'Espuga 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, Vilaberdi, y Vimbodí.
ZONA VALLE DEL EBRO	
Provincia	TÉRMINOS MUNICIPALES
Álava	Laguardia, Moreda de Álava, y Oyón
La Rioja	Alesanco, Azofra, Briones, Casalarreina, Cihuri, Cordovín, Cuzcurrita de Río Tirón, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela, y Villalba de Rioja.
Navarra	Mendavia, y Viana.
Zaragoza	Ainzón, y Cariñena.
ZONA VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO	
Provincia	TÉRMINOS MUNICIPALES
Badajoz	Almendralejo.

Dentro de la zona de producción de la Denominación de Origen, se incluyen dos tipos más de unidades geográficas menores, denominadas “Subzonas”, y “Parajes Calificados”.

➤ Unidades geográficas menores “Subzonas”:

ZONA COMTATS DE BARCELONA	
SUBZONA VALLS D'ANOIA – FOIX	
Provincia	TÉRMINOS MUNICIPALES
Barcelona	Abdera, Avinyonet del Penedès, Begues, Cabrera d'Igualada, Canyelles, Castellet i la Gornal, Castellví de la Marca, Castellví de Rosanes, Cervelló, Corbera de Llobregat, Cubelles, Font-Rubí, Gelida, La Granada, La Llacuna, La Pobla de Claramunt, Les Cabanyes, Martorell, Masquefa, Mediona, Odena, Olérdola, Olesa de Bonesvalls, Olivella, Pacs del Penedès, Piera, Els Hostelets de Pierola, El Pla del Penedès, Pontons, Puigdalber, Rubí, Sant Cugat Sescarrigues, Sant Esteve Sesrovires, 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 Miralles, Sitges, Subirats, Torrelavit, Torrelles de Foix, Vallbona d'Anoia, Vallirana, Vilafranca del Penedès, Vilanova i la Geltrú, Vilobí del Penedès.
Tarragona	Aiguamúrcia, Albinyana, Banyeres del Penedès, Bellvei, Bonastre, Calafell, El Vendrell, La Bisbal del Penedès, L'Arboç, Llorenç del Penedès, El Montmell, Sant Jaume dels Domenys, Santa Oliva.
SUBZONA SERRA DE MAR	
Barcelona	Alella, Cabriels, El Masnou, Martorelles, Mongat, Premià de Mar, Sant Fost de Campsentelles, Santa Maria de Martorelles, Teià, Tiana, Vilassar de Dalt.
SUBZONA CONCA DEL GAIÀ	
Tarragona	Alió, Bràfim, Cabra del Camp, Creixell, El Catllar, El Pla de Santa Maria, Els Garidells, Els Pallaresos, Figuerola del Camp, La Nou de Gaià, La Riera de Gaià, La Secuita, Masllorenç, Montferri, Nulles, Perafort, Puigpelat, Renau, Roda de Berà, Rodonyà, Salomó, Vallmoll, Valls, Vespella, Vilabella, Vila-rodona, Vilaseca de Solcina.
SUBZONA SERRA DE PRADES	
Tarragona	Barberà de la Conca, Blancafort, L'Espluga de Francolí, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Solivella, Vilaberdró, y Vimbodí.
SUBZONA PLA DE PONENT	
Lleida	Lleida, Fullela, Guimerà, L'Albi, L'Espluga Calva, Maldà, Sant Martí de Riucorb, Tarrés, Verdú, El Vilosell, y Vinaixa.
ZONA VALLE DEL EBRO	
SUBZONA ALTO EBRO	
Provincia	TÉRMINOS MUNICIPALES
Álava	Laguardia, Moreda de Álava, y Oyón
La Rioja	Alesanco, Azofra, Briones, Casalarreina, Cihuri, Cordován, Cuzcurrita de Río Tirón, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela, y Villalba de Rioja.
Navarra	Mendavia, y Viana.
SUBZONA VALLE DEL CIERZO	
Provincia	TÉRMINOS MUNICIPALES
Zaragoza	Ainzón, y Cariñena.

➤ Unidades geográficas menores “Parajes Calificados”:

Los “Parajes Calificados” reconocidos en la Denominación de Origen CAVA se encuentran detallados en el siguiente enlace:

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/parajescalificadoscava_tcm30-563225.pdf

Cada paraje que opte a la indicación como “Paraje Calificado” estará delimitado cartográficamente, con identificación de las parcelas que lo componen, debiendo contar con características edáficas, climáticas y de cultivo propias, que lo diferencien de su entorno.

Los viñedos integrados en las parcelas del paraje tendrán una edad mínima de 10 años.

La/s parcela/s que componen el paraje estarán en el entorno de la bodega o de su centro de prensado.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO

La producción máxima admitida, de uva por hectárea, es de 12.000 kilogramos equivalente a 80 hectolitros, tanto para uvas blancas como para tintas.

No obstante, para la indicación “Reserva” y “Gran Reserva”, la producción máxima de uva por hectárea de las parcelas de viñedo aptas para tales categorías es de 10.000 kilogramos, equivalente a 66,66 hectolitros, tanto para uvas blancas como para tintas. Aquellas parcelas que sobrepasen este rendimiento, perderán la aptitud para la elaboración de Cava “Reserva” y “Gran Reserva” de toda su producción.

Para la indicación “Paraje Calificado”, la producción máxima de uva por hectárea es de 8.000 kilogramos equivalente a 48 hectólitros, tanto para uvas blancas como para tintas. En aquellas parcelas del paraje que sobrepasen este rendimiento, la totalidad de su producción perderá la aptitud para la elaboración de “Paraje Calificado”.

6. VARIEDADES DE VID

Las variedades de vid autorizadas para producir uva destinada a la elaboración de vino base y “Cava” son las siguientes:

- Variedades de uva blanca: Macabeo (Viura), Xarel.lo, Parellada, Malvasía (Subirat Parent) y Chardonnay.
- Variedades de uva tinta: Garnacha tinta, Monastrell, Pinot Noir y Trepat.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

a) Área geográfica

FACTORES NATURALES

Los suelos de la zona geográfica del “Cava” son en su mayoría de naturaleza calcárea, poco arenosos y relativamente arcillosos. Suelen ser bajos en contenido de materia orgánica y poco fértiles.

Dicha zona ofrece unas características generales típicas del ambiente mediterráneo: una estación estival muy larga, con una elevada insolación y temperaturas altas en primavera-verano, que dan lugar a integrales heliotérmicas también altas que permiten una buena maduración incluso de las variedades de ciclo más largo. Asimismo las lluvias son escasas y con una mala distribución estacional, de manera que durante el período de actividad vegetativa las precipitaciones son escasas y en general la humedad relativa es muy baja; por todo ello el déficit hídrico es pronunciado, especialmente en la fase de maduración.

Tiene un clima mediterráneo de transición entre el de la costa, dada la proximidad al mar, más suave, y el continental, más riguroso, frío en invierno y más caluroso en verano, propio de las zonas interiores.

La pluviometría anual ronda los 500 mm, con precipitaciones más concentradas, en otoño y primavera. Es muy luminoso, con una media de horas de insolación en torno a 2.500, adecuadas para la buena maduración de la uva.

FACTORES HUMANOS

En la segunda mitad del siglo XIX, varias familias bodegueras iniciaron la elaboración de vinos espumosos en el interior de la provincia de Barcelona, según el entonces denominado "méthode champenoise" en el que, la segunda fermentación que dará lugar a la toma de espuma, se produce en botella. Fue en 1872 cuando se elaboraron en el municipio de Sant Sadurní d'Anoia las primeras botellas de cava.

Las botellas de vinos espumosos, una vez realizado el tiraje, quedaban alojadas en cuevas subterráneas o "cavas", en las que se da un nivel de humedad relativa adecuado y una temperatura ambiente que se mantenía durante todo el año en torno a los 13/ 15º C, propiciándose además, la ausencia de vibraciones, nada convenientes para la elaboración de vinos espumosos de calidad. Estas son condiciones ideales para que la segunda fermentación, y el proceso de crianza de los vinos espumosos se desarrolle adecuadamente.

Con el paso del tiempo el nombre citado ("cava") que identificaba los lugares donde se mantenían las botellas de vino espumoso durante su proceso de crianza, hizo fortuna, y acabó designando el nombre del vino. De esta forma quedó consolidado el nombre "Cava", aplicado a los vinos espumosos cuya fase decisiva de su elaboración tiene lugar en las instalaciones descritas.

En 1972 se constituye el Consejo Regulador de los Vinos Espumosos y de los Vinos Gasificados, entre los que se incluía de forma destacada el "Cava" como vino obtenido de acuerdo con el método tradicional o "método champenoise".

La consolidación del Cava como Denominación de origen se concreta en los primeros meses de 1986, seguida, años más tarde, en 1989, en el contexto comunitario, de su consideración, junto con otros nombres de denominaciones de otros Estados miembros, como excepción al principio general de designar la región determinada mediante un nombre geográfico (R CEE 2043/89 del Consejo, de 19 de junio).

Las variedades de vid más cultivadas en la DOP "Cava" son: "Macabeo" "Xarello" y "Parellada", que representan aproximadamente el 85% de las uvas que se dedican a la elaboración del Cava. Sus características venían siendo contrastadas en la zona de producción desde hace más de 100 años y vienen utilizándose, de forma significativa, en la elaboración de los vinos base, otorgando características singulares al Cava. La presencia de estas tres variedades, en proporciones distintas, es prácticamente una constante en los vinos base obtenidos a lo largo de la zona geográfica delimitada.

Estas tres variedades, en su adaptación a las distintas condiciones de la zona geográfica del "Cava", producen los vinos base que determinarán las características peculiares del producto amparado.

Los vinos de **Macabeo** son ligeros y frescos, con aromas a frutas y flores blancas. Entra a formar parte en la mayoría de los vinos base de cava. El grado alcohólico de sus vinos

base suele oscilar entre 9,5 y 10,5°, con 6-6,5 g/L de acidez total expresada en ácido tartárico.

La variedad **Xarello**, suele dar vinos base con un grado alcohólico de 10-12° y 6 -6,5 g/l de acidez total, expresada en ácido tartárico. Vinos finos, afrutados, frescos con un ligero sabor amargo y con estructura y cuerpo: conducen a una equilibrada acidez y alcohol.

Los vinos base de la variedad **Parellada** son de grado alcohólico bajo y acidez media, de cuerpo ligero y con aromas ligeros y finos, de carácter floral y normalmente con una graduación alcohólica entre 9,5 y 10,5° para los vinos base y con 5-5,5 g/l de acidez total expresada en ácido tartárico. En la mezcla con las otras variedades aporta elegancia y suavidad. Está especialmente bien adaptada a situaciones topográficas altas.

Otras variedades que igualmente aportan características al producto final son Malvasía o Subirat Parent y Chardonnay, en distintas proporciones en los vinos base o como monovarietales. También se utilizan variedades tintas: Garnacha, Monastrell, Pinot Noir y Trepat,

La **Chardonnay** da vinos base bien constituidos, con grado y buena acidez. Los vinos resultan equilibrados, de gran persistencia en boca.

La **Malvasía** aporta aroma y frescura.

Las variedades **Garnacha tinta** y **Monastrell** entran en la composición de determinados vinos base, tanto blancos como rosados, aportando graduación alcohólica y moderada acidez.

La **Pinot Noir** produce un vino extremadamente suave, fresco y afrutado, de buen bouquet, con gran equilibrio entre acidez y alcohol.

La **Trepat** produce vinos con poca intensidad de color, moderada graduación alcohólica, acidez equilibrada, ligeros y con poco cuerpo.

Por otro lado, a la vista de los factores naturales, el saber hacer de los viticultores de la denominación de origen se ha concretado en prácticas de cultivo propias tendentes a obtener vinos base destinados a la elaboración de Cava con características propias y calidad requerida.

Así, la baja densidad de plantación establecida en esta denominación de origen, entre 1.500 y 3.500 plantas por hectárea, es considerada conveniente para una mejor calidad del vino base, aprovechando, además, la limitada pluviometría de la zona.

La conducción del viñedo, tanto en vaso como en espaldera, ofrece una moderada carga de yemas productivas, y se orienta igualmente a obtener el mejor resultado posible, dadas las condiciones del medio, limitando los rendimientos unitarios por hectárea a un máximo de 12.000 kilogramos.

Además, la limitación de los rendimientos se completa con que únicamente podrán destinarse a la elaboración de vino base las primeras fracciones del prensado, con un rendimiento máximo de 100 litros de mosto por cada 150 kilogramos de uva.

Así mismo, las condiciones de suelo y clima, junto con un adecuado manejo de la vendimia, permiten obtener una maduración escalonada y, consecuentemente, una

recogida separada de las distintas variedades, cuidando la graduación alcohólica potencial del vino base que debe estar en torno a 9,5- 11,5 % vol., una acidez total superior a 5 g/l y unos indicadores analíticos que aseguran la calidad sanitaria de la cosecha. En cuanto a la relación entre los principales ácidos, las prácticas vitícolas consolidadas buscan una relación entre el málico y el tartárico lo más próxima posible a la unidad.

Por último, las condiciones de las instalaciones en las que se elabora el Cava, descritas más arriba, proporcionan unas condiciones adecuadas para que la segunda fermentación se produzca con lentitud, dando lugar a una interacción entre el vino y la levadura que, al avanzar el tiempo de crianza, sufre el fenómeno de autólisis, aportando aromas delicados que dan singularidad organoléptica al producto. El conjunto del proceso de elaboración debe durar al menos 9 meses. Dicho período se alarga en función de la concepción de los vinos base que ha elaborado la bodega. En los Cavas que llevan las menciones “Reserva” o “Gran Reserva” su proceso de elaboración, desde el tiraje, al degüelle, no debe ser inferior a 18 meses, en el primer caso, ni a 30 meses, en el segundo.

b) Información detallada sobre la calidad o las características del producto.

Los vinos de la DOP Cava, una vez cumplido todo el proceso de elaboración, incluido el proceso de segunda fermentación en botella y el de crianza en dicho recipiente, en contacto con las lías, alcanzan una graduación alcohólica comprendida entre 10,8 y 12.8 % Vol.

El Cava combina las sensaciones asociadas a aromas florales y frutas frescas por su composición varietal, que madura y evoluciona conforme avanza su crianza, manteniendo su frescor por la acidez consiguiendo así un producto estructurado y vivo.

En los cavas, especialmente en los de larga crianza, la autólisis de las levaduras aporta los denominados “aromas terciarios” (aromas a frutos secos, panadería) que dan gran complejidad al vino.

Visualmente, al producirse el descorche, el Cava presenta desprendimiento de dióxido de carbono continuo en forma de rosario, de burbuja pequeña y permanencia adecuada, formando en ocasiones una corona de burbujas en la superficie de la copa.

Caracterizan los vinos Cava unos niveles de pH relativamente bajos, entre 2,8 y 3,4 lo cual resulta muy conveniente para permitir una buena evolución en el tiempo del vino, contribuyendo a reducir los riesgos de eventuales oxidaciones consideradas perjudiciales en los vinos, al incidir en el deterioro de perfil organoléptico de los mismos. Igualmente son vinos con un nivel relativamente bajo en ácido glucónico, lo cual es indicador de una de una correcta calidad sanitaria de las uvas.

El nivel de acidez total exigido para el Cava, al menos 5 g/l expresado en ácido tartárico, contribuye a darle frescura y viveza.

c) Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto

Los suelos sobre los que se asienta el viñedo, junto con las condiciones de clima, con finales de verano y otoños relativamente suaves y secos permiten una evolución

correcta del viñedo, en especial en las fases previas a la vendimia, facilitando una maduración escalonada de las distintas variedades autorizadas, a los efectos de conseguir vinos base aptos para la elaboración del Cava con graduaciones alcohólicas moderadas, alta acidez, bajo pH, y buena sanidad (bajo nivel de ácido glucónico).

En la riqueza del producto en aromas terciarios y el adecuado desprendimiento de burbujas, son determinantes las condiciones en las que se desarrolla el proceso de elaboración, desde el tiraje al degüelle, en las instalaciones a las que se ha hecho referencia, especialmente acondicionadas a tal efecto, para permitir un lento desarrollo de la segunda fermentación y de la crianza del vino espumoso.

8. REQUISITOS APLICABLES

a) Marco legal

- Legislación Nacional

- Orden de 14 de noviembre de 1991 que aprueba el Reglamento de la Denominación de origen “Cava” y de su Consejo Regulador y sus modificaciones posteriores.

- EXCEPCIONES:

Bodegas elaboradoras de “Cava”, situadas fuera de la zona geográfica delimitada de la DOP “Cava”, que efectuaban la elaboración de vino base y/o “Cava” con anterioridad a la entrada en vigor de la Orden de 27 de febrero de 1986, autorizadas conforme a las Ordenes Ministeriales de 14 de noviembre de 1991 (Disposición Adicional segunda) y de 9 de enero de 1992, y al tercer párrafo del apartado 4º del artículo 6 del R CE nº 607/2009, de la Comisión:

-BODEGAS LANGA, Hnos. S.L. Ctra.N-II Km. 241,7 - 50300 Calatayud (Zaragoza)	-Registro 4.
-BODEGAS PEÑALBA LOPEZ, S.L. Finca Torremolinos – 09400 Aranda de Duero (Burgos)	-Registros 1, 2 y 4.
-BODEGAS TROBAT, S.A. c/ Castelló, 10 - 17780 Garriguella (Girona)	-Registro 4.
-COCA SOLER, S.L. Partida Calabarra, 1100 - 46389 Turis (Valencia)	-Registro 4.
-PUJOL VILALLONGA, Juan c/ Eduard Gibert, 44 - 08940 Cornellà de Llobregat (Barcelona)	-Registro 4.

b) Requisitos adicionales

i) Registros de la DOP:

- ✓ Registro de explotaciones vitícolas.
- ✓ Registro de bodegas elaboradoras de vino base.
- ✓ Registro de bodegas de almacenamiento de vino base.
- ✓ Registro de bodegas elaboradoras de “Cava”.

Todas las explotaciones vitícolas cuya uva vaya a destinarse a la elaboración de vino base, las bodegas elaboradoras de vino base, las de almacenamiento y las empresas elaboradoras de “Cava” deberán figurar inscritas en el Registro o Registros correspondientes. Será condición necesaria para la inscripción que se cumplan los requisitos establecidos, las normas técnicas que resulten aplicables de acuerdo con la regulación específica y las condiciones técnicas complementarias.

Dentro del Registro de explotaciones vitícolas, con el objeto de facilitar el control de certificación de producto, constará un Registro de viñedos de Guarda Superior, en el que deberán constar inscritos los viñedos cuya uva quiera destinarse a “Reserva”, “Gran Reserva” y “Paraje Calificado”, siendo condición necesaria para la inscripción el cumplimiento de los requisitos previstos en el presente pliego para dichas aptitudes.

Durante el periodo en que estén vigentes en la DOP CAVA limitaciones a nuevas plantaciones y restricciones a las autorizaciones de replantación y de conversión de derechos en autorizaciones, y en sus mismos términos y alcance, no se aceptarán las solicitudes de nueva inscripción en el Registro de explotaciones vitícolas del Consejo Regulador, de parcelas con variedades aptas procedentes de variedades no aptas por cambio varietal mediante reinjerto efectuado durante dicho periodo.

La inscripción conllevará la obligación de satisfacer las cuotas que correspondan.

ii) Explotaciones vitícolas

No obstante lo indicado en el punto 5, el Consejo Regulador, con el fin de proteger la calidad, y en función de los condicionantes climatológicos de la campaña, podrá modificar, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarias, el Rendimiento de producción por hectárea para cada campaña, a iniciativa propia o a petición de los interesados inscritos en los registros, petición que deberá ser efectuada con anterioridad a la vendimia. La modificación podrá afectar a toda la zona de producción del “Cava” o sólo a determinadas zonas, subzonas, términos municipales, o variedades. La modificación no permitirá, en ningún caso, que el rendimiento máximo autorizado por hectárea exceda del 25%, de 12.000 kilogramos.

En el supuesto de que se acuerde la reducción del rendimiento máximo admitido con destino a vinos protegidos por esta Denominación por debajo de 12.000 kilogramos por hectárea, exceder el rendimiento máximo admitido hasta el límite de 12.000 kilogramos no supondrá, en su caso, que la totalidad de la uva procedente de la parcela en cuestión pierda su aptitud para elaborar vino de la DOP. El vino elaborado con tal exceso de uva en ningún caso podrá ser amparado por la misma.

iii) Bodegas elaboradoras de vino base y “Cava”

El Consejo Regulador podrá establecer otros requisitos analíticos y parámetros complementarios, con anterioridad a la vendimia, lo que comunicará fehacientemente a los operadores afectados bajo cualquier fórmula admitida en derecho.

El límite de rendimiento máximo de extracción, podrá ser modificado excepcionalmente por el Consejo Regulador, de acuerdo con las características técnicas de las instalaciones de elaboración y condiciones de la añada.

Las uvas deberán recepcionarse por la bodega de manera separada por variedad.

Asimismo, las uvas destinadas a la elaboración de vino con las menciones “Reserva” y “Gran Reserva” deberán entregarse, recepcionarse y prensarse, por la bodega, de forma separada del resto de uvas, al igual que deberá hacerse también de forma separada en relación con las uvas destinadas a la elaboración de Cava de “Paraje Calificado”. El incumplimiento o no acreditación del cumplimiento del presente requisito por parte de los viticultores y las bodegas receptoras comportará la pérdida de los respectivos mencionados destinos.

Los mostos y vinos base aptos para destino “Reserva” y “Gran Reserva” deberán elaborarse, calificarse, almacenarse y comercializarse, si es el caso, por separado. De igual forma, los mostos y vinos base aptos para destino Cava de “Paraje Calificado” deberán también elaborarse, calificarse, almacenarse y comercializarse por separado. El incumplimiento o no acreditación del cumplimiento del presente requisito por parte de las bodegas comportará la pérdida de la aptitud para los mencionados destinos.

La elaboración, crianza y calificación de los Cavas aptos para destino “Reserva” y “Gran Reserva” deberá efectuarse por separado. De igual forma, los Cava aptos para destino Cava de “Paraje Calificado”. El incumplimiento o no acreditación del cumplimiento del presente requisito por parte de las bodegas comportará la pérdida de la aptitud para los mencionados destinos.

Las bodegas elaboradoras de vino base, las de almacenamiento y las bodegas elaboradoras de “Cava” deberán estar separadas en cuanto a sus edificios e instalaciones, y sin otra comunicación más que a través de la vía pública, de cualquier otra donde se elaboren, almacenen o manipulen otros vinos espumosos, vinos espumosos gasificados, vinos de aguja u otras bebidas derivadas de vino, presentados en “botella clásica” o en botella de características similares a la de los vinos espumosos.

Los locales de las industrias elaboradoras de “Cava” no podrán contener maquinaria, útiles, etiquetas, impresos o cualquier clase de distintivos propios de la elaboración o comercialización de vinos mencionados en el apartado anterior.

Las bodegas elaboradoras de “Cava”, las bodegas de elaboración de vino base y las de almacenamiento, deberán estar separadas en locales independientes, y sin otra comunicación más que a través de la vía pública, de aquellas otras en las que se elaboren, manipulen o almacenen vinos obtenidos en áreas geográficas no incluidas en la zona geográfica del “Cava”.

No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, para las instalaciones elaboradoras de vino base, de almacenamiento, y elaboradoras de “Cava”, situadas en la zona de producción de una denominación de origen cuyo ámbito geográfico coincida en parte con la zona geográfica del “Cava”, el Consejo Regulador podrá autorizar la recepción de uvas, elaboración y almacenamiento de vinos procedentes de la respectiva zona de producción, aun cuando no procedan del área geográfica de la Denominación “Cava”. En cualquier caso las operaciones citadas se realizarán de forma separada de las correspondientes a los productos que opten a ser amparados por la DOP “Cava” y de acuerdo con lo establecido en el Pliego de condiciones de la denominación de origen protegida correspondiente.

La persona física o jurídica que ostente la titularidad de la bodega que elabore vinos con derecho a la indicación “Paraje Calificado”, deberá llevar la dirección y gestión de todos los viñedos a partir de los cuales se obtiene el producto final.

El uso de dióxido de carbono como gas de contrapresión en las instalaciones de trasvase, máquinas llenadoras, niveladoras y dosificadoras de “licor de expedición”, deberá comunicarse a la estructura de control, previamente a su utilización.

Del mismo modo, las instalaciones de transvase deben ser puestas en conocimiento y verificadas por dicha estructura de control.

Los tapones de tiraje de las botellas de “Cava” deberán llevar impreso el número de registro de embotellador y una contraseña que identifique la fecha en que se haya efectuado el tiraje (el primer dígito de la contraseña indica el mes y los dos últimos el año correspondiente). En el caso de un “Cava” monovarietal se añadirá la contraseña de la variedad: Macabeo-M; Xarel.lo-X; Parellada-P; Chardonnay-Ch.; Malvasía-MV; Monastrell-MO; Garnacha Tinta-G; Trepal-T; Pinot Noir-PN.

Los tapones de tiraje de las botellas de los vinos con derecho a la indicación “Reserva” y “Gran Reserva”, llevarán impresa una contraseña específica como CAVA de Guarda Superior, que consistirá en las siglas -GS.

Los tapones de tiraje de las botellas de los vinos con derecho a la indicación de “Zona” y “Subzona”, llevarán impresa una contraseña específica que identifique la “Zona” o “Subzona” preceptiva de origen de la uva, que consistirá en las siguientes siglas:

ZONAS:

Comtats de Barcelona: CB

Valle del Ebro: VE

Viñas de Almendralejo: VA

SUBZONAS:

Valls d’Anoia Foix: AF

Serra de Mar: SM

Conca del Gaià: CG

Serra de Prades: PR

Pla de Ponent: PP

Alto Ebro: AE

Valle del Cierzo: VC

La constancia en el tapón de tiraje de la mención correspondiente a la “Subzona”, implicará la no necesidad de hacer constar las siglas relativas a la “Zona”.

Los tapones de tiraje de las botellas de los vinos con derecho a la indicación “Paraje Calificado”, llevarán impresa una contraseña específica, que consistirá en las siglas -PC.

iv) Otros requisitos que deben cumplir los vinos con derecho al uso de la indicación “Reserva”, “Gran Reserva” y “Paraje Calificado”

En los vinos con derecho a la indicación “Reserva”, “Gran Reserva” y “Paraje Calificado” el tiraje deberá efectuarse con posterioridad al uno de enero del año siguiente a la vendimia correspondiente.

Los vinos base y los Cavas aptos para las indicaciones “Reserva”, “Gran Reserva” y “Paraje Calificado”, serán certificados de producción ecológica. Se establece

un periodo de transitoriedad y adaptación para las bodegas de cinco años a partir de la aprobación de la presente medida, siendo de plena aplicación, a más tardar, en vinos aptos para las citadas menciones procedentes de la vendimia 2025.

v) Aspectos generales a verificar para el uso de la DOP “Cava”

Para poder hacer uso de la DOP “Cava”, todos los vinos obtenidos en la zona de producción en bodegas inscritas, estarán sujetos a la trazabilidad y el autocontrol de cada operador.

La calificación de las partidas de “vino base” y de “Cava” se realizará verificando las condiciones físico-químicas y organolépticas, de acuerdo con lo dispuesto en la normativa comunitaria y específica de la Denominación.

Cualquier partida calificada podrá ser sometida a revisión en cualquier fase del proceso de elaboración.

vi) Uso del nombre de la DOP “Cava” y el de las unidades geográficas menores

El uso de la Denominación de Origen CAVA será obligatorio.

Los vinos espumosos protegidos y amparados por la Denominación de Origen CAVA, para poder mencionar o hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor “Zona”, deberán haber sido obtenidos totalmente a partir de uva recolectada en la correspondiente unidad geográfica menor “Zona” así como elaborados en su totalidad por bodegas situadas en el ámbito territorial de la misma “Zona”.

Los vinos espumosos protegidos y amparados por la Denominación de Origen CAVA “Reserva” y “Gran Reserva”, para poder llevar el nombre de una unidad geográfica menor “Subzona”, deberán haber sido obtenidos totalmente a partir de uva recolectada en el ámbito territorial de la “Subzona” en cuestión, y elaborados por bodegas situadas en el ámbito territorial de la correspondiente “Zona”.

La indicación de la unidad geográfica menor “Subzona”, es apta sólo para los CAVA “Reserva”, “Gran Reserva” y “Cava de Paraje”, en los términos que se establezcan por las normas internas aprobadas por el Consejo Regulador.

El uso del nombre de cualquier “Zona” o “Subzona” se llevará a cabo conforme a las normas internas de etiquetado del Consejo Regulador, que garantizarán que en ningún caso dicho uso pueda inducir a error al consumidor. En este sentido, los nombres de las unidades geográficas menores deberán constar en el etiquetado en los términos exactos recogidos en el pliego de condiciones.

No se podrá hacer mención, evocación o cualquier tipo de referencia, ni se podrán utilizar términos que por similitud fonética, tipográfica o gráfica puedan inducir a confusión haciendo pensar, sin que sea el caso, que el Cava tiene derecho a la mención “Zona” o “Subzona”, ni en el etiquetado, ni en leyendas o expresiones de cualquier tipo, en relación con las unidades geográficas menores previstas en el presente pliego sin cumplir los requisitos previstos en el mismo a tal fin, y disponer del correspondiente marchamo que acredite dicho cumplimiento.

No se podrá hacer mención, evocación o cualquier tipo de referencia, a nombres geográficos distintos de las unidades geográficas menores previstas en este pliego, ni siquiera las que pudieran contener las marcas comerciales, salvo las menciones obligatorias legalmente establecidas como tales.

Los Cava con la indicación “Paraje Calificado” serán elaborados con uvas procedentes exclusivamente de las parcelas que constituyen el Paraje en cuestión.

vii) Envasado y presentación

El “Cava” únicamente podrá ser comercializado en botellas de vidrio de las siguientes capacidades:

-	Botella standard	75 cl.
-	Botellas medias	37,5 cl.
-	Botellín	20 cl. / 18,75 cl.
-	Magnum	150 cl.
-	Doble Magnum	300 cl.

Cualquier volumen nominal que no sea de los standards métricos referidos deberá ser autorizado por el Consejo Regulador.

El tapón de expedición, en el caso de las botellas con un volumen nominal superior a 0,20 litros tendrá forma de champiñón, de corcho u otros materiales, autorizados por el Consejo, de contacto con los productos alimenticios, sujeto con una ligadura, cubierto, en su caso, de una chapa, y revestido por una hoja que cubra la totalidad del tapón y, total o parcialmente, el cuello de la botella.

En el caso de las botellas de volumen nominal igual o inferior a 0,20 litros: cualquier otro dispositivo de cierre apropiado, excluido el tapón corona.

Para los botellines podrán utilizarse otros tipos de cierre, excluido el tapón corona.

En el tapón de expedición constará la denominación “Cava” y el número de registro de embotellador, impresos en la parte del tapón que está en contacto con el vino. En el caso de otros tipos de cierre usados para los botellines las inscripciones y contraseñas figurarán en el círculo exterior o interior del mismo. Las inscripciones deben resultar fácilmente legibles.

Todas las etiquetas utilizadas para la comercialización de la DOP “Cava” deberán comunicarse ante el órgano de gestión previamente a su utilización, de acuerdo a los requisitos específicos de la denominación y a la legislación aplicable.

En todas las etiquetas de la DOP “Cava” será preceptiva la utilización de una marca comercial (inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial) u Oficinas de Registro de Patentes y Marcas internacionales, la cual no podrá contener palabras, partes de palabra, signos o ilustraciones que puedan inducir a confusión y en particular en lo que se refiere al origen geográfico, variedad de uva, año de cosecha y calidad del producto.

Para la denominación de origen protegida “Cava” el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es: “Denominación de Origen”.

Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos “Cava” a la expresión “Denominación de origen protegida”.

Podrá utilizarse, previo reconocimiento por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, la indicación “Paraje Calificado”.

Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) N° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la DOP “Cava” son: “Reserva¹” y “Gran Reserva”.

Los vinos con derecho al término tradicional “Gran Reserva”, y a la indicación “Paraje Calificado” únicamente podrán utilizar en su etiquetado y presentación los tipos “Brut Nature”, “Extra Brut” y “Brut”.

Es obligatoria la indicación del año de cosecha en el etiquetado de los cavas que ostenten la mención “Reserva”, “Gran Reserva” y “Cava de Paraje”.

La denominación “Cava” y la indicación “Paraje Calificado”, figurarán impresas de forma destacada del resto de las indicaciones que figuren impresas en la etiqueta.

Se establece la indicación “Guarda” para los Cavas que no sean “Reserva”, “Gran Reserva” y “Paraje Calificado”.

Se establece la indicación “Guarda Superior”, para los Cavas “Reserva”, “Gran Reserva” y “Paraje Calificado”, de acuerdo con los requisitos establecidos en el presente pliego.

La indicación “Paraje Calificado” deberá constar en la etiqueta frontal, y su tamaño no podrá superar los 4 mm de altura, ni el tamaño del nombre de la marca.

El nombre del paraje deberá constar en el etiquetado de forma inmediata a la de la indicación “Paraje Calificado”

viii) Distintivo de control

Las botellas de la DOP “Cava” destinadas al consumo deberán ir provistas de una contraetiqueta u otro tipo de marchamo, en ambos casos numerados, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán colocarse en la bodega de elaboración.

Existirán diversos tipos de marchamos o contraetiquetas, en función de la capacidad de las botellas sobre las que se adhieran, y en los que constarán las menciones “Cava”, “Reserva”, “Gran Reserva”, “Paraje Calificado”, “Guarda” y “Guarda Superior”, así como el origen, o unidad geográfica menor, en su caso.

Las botellas de los vinos que cumplan los requisitos de “Paraje Calificado”, irán provistas de un marchamo específico.

La utilización de un marchamo “Reserva”, “Gran Reserva”, o “Paraje Calificado” conllevará la obligación de hacer constar tales menciones en el etiquetado del “Cava”.

¹ España ha solicitado a la Comisión el reconocimiento de “Reserva” como término tradicional.

Del mismo modo, el hecho de hacer constar las menciones “Reserva” o “Gran Reserva” o la indicación “Paraje Calificado” conllevará la obligación de hacer uso del marchamo correspondiente.

El hecho de hacer constar en el etiquetado las menciones relativas a las unidades geográficas menores, así como las de “Guarda” y “Guarda Superior”, conllevará la obligatoriedad de hacer uso del marchamo correspondiente, no pudiéndose mencionar las mismas, en ningún caso, sin la plena correspondencia con el distintivo de control facilitado por el Consejo Regulador.

La gestión de los marchamos o contraetiquetas la llevará el Consejo Regulador, y su asignación a las empresas se realizará en base a comprobaciones de stocks, declaraciones y verificaciones de tenencia de marchamos y botellas según categoría, capacidad, crianza y tipo de vino.

ix) Mención “Elaborador Integral”

Se establece la mención “Elaborador integral”, sólo para aquellas bodegas que, siendo elaboradoras de vino base y CAVA al mismo tiempo, prensan y elaboran el 100% del vino base de su producción de CAVA así como elaboran el 100% de sus CAVAS en la misma propiedad (bodega), y no adquieren botellas en rima o punta a otros elaboradores.

El distintivo “Elaborador integral” sólo podrá ser utilizado por aquellas bodegas que tengan reconocido anualmente el correspondiente derecho por parte del Consejo Regulador de la DOP CAVA, según el cumplimiento durante los dos ejercicios anteriores de los requisitos fijados a tal fin.

El distintivo “Elaborador integral” sólo podrá ser utilizado para los CAVAS que hayan sido elaborados íntegramente en la propiedad y se comercialicen bajo marcas no compartidas por otros elaboradores de CAVA, y que cumplan íntegramente con los requisitos propios de la mención. No se podrá utilizar dicho distintivo en productos amparados bajo la fórmula de elaboración por encargo y en el etiquetado deberá constar en cualquier caso la razón social del elaborador.

El incumplimiento de alguno de los requisitos mencionados en el presente apartado hará perder el derecho al uso del distintivo durante los dos ejercicios siguientes al que se produjera el incumplimiento.

No se podrán utilizar en el etiquetado términos que por similitud fonética, tipográfica o gráfica puedan inducir a confusión haciendo pensar, sin que sea el caso, que el cava tiene derecho a la mención “elaborador integral” o lo evoquen, ni tampoco leyendas o expresiones que pretendan indicar lo mismo en cavas sin tal derecho.

x) Circulación de productos

Circulación de mostos aptos para la elaboración del vino base “Cava”:
El mosto estará convenientemente desfangado y refrigerado de manera que a la llegada a la bodega de destino no supere los 18º C.

La expedición de mosto, vino y botellas en fase de elaboración que circulen entre bodegas inscritas, se realizará en las condiciones que establecen la normativa y regulación específica, así como la legislación aplicable.

El Consejo Regulador podrá autorizar la circulación de botellas en fase de “rima” o “punta”, siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

Tanto la instalación expedidora como la receptora deberá figurar inscrita en el Registro número 4, de bodegas elaboradoras de “Cava”.

La circulación de botellas en “rima” o “punta” se considera como un complemento a la producción propia, quedando limitada la compra a un máximo del 25% de dicha producción.

Las botellas objeto de circulación deberán haber permanecido un mínimo de 9 meses, contados desde el momento del tiraje, en la empresa elaboradora.

La expedición y circulación de las botellas contempladas requerirá la autorización previa del Consejo Regulador y deberá ser puesta en conocimiento de dicho Organismo con la necesaria antelación, a fin de que pueda controlar la procedencia, naturaleza y destino de cada partida.

Toda expedición de botellas en fase de “rima” ó “punta” deberá ir acompañada de la documentación establecida por el Consejo Regulador.

En relación con los vinos con derecho a la indicación “Gran Reserva” y “Paraje Calificado”, se perderá el derecho al uso de tales menciones en el caso de haberse comercializado las botellas "en rima" o "en punta", entre operadores.

xi) Declaraciones

Con objeto de poder controlar el origen, la producción, elaboración, crianza, existencias, movimientos y cuanto sea necesario, las personas físicas o jurídicas titulares de las explotaciones vitícolas y de las bodegas inscritas vendrán obligadas a presentar las declaraciones legales y reglamentarias, así como la regulación específica y las normas internas que a tal efecto establezca el Consejo Regulador.

9. COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO

a) Autoridad Competente u Organismo de Control

- Autoridad Competente

Dirección General de la Industria Alimentaria
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo de la Infanta Isabel, 1 - 28014 MADRID
Teléfono: (34) 91 347 53 61
Fax: (34) 91 347 57 00
Correo electrónico: dgia@mapa.es; sgccla@mapa.es

- Organismo de control:
Consejo Regulador de la DOP “Cava”.

Avenida de Tarragona, 24 - 08720 Vilafranca del Penedés.
Teléfono: (34) 93 890 31 04;
Fax: (34) 93 890 14 57;
correo electrónico: consejo@crcava.es

b) Tareas

i) Alcance de los controles

Los inscritos en los diferentes Registros de la Denominación mencionados en el punto 8.

ii) Metodología de control

ii1) Control sobre las explotaciones vitícolas inscritas

-Prácticas culturales	-POR MUESTREO
-Variedades de uva	-POR MUESTREO
-Rendimientos	-SISTEMÁTICO
-Rendimientos previos a la vendimia	-POR MUESTREO

La totalidad de la uva procedente de las parcelas de viñedo inscritas como tales en el Registro de explotaciones vitícolas del Consejo Regulador, cuyo rendimiento constatado por la inspección con antelación a la vendimia según establezca el procedimiento de control, sea superior al límite máximo admitido en la campaña, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación, con excepción de lo previsto en el apartado 8.b.ii relativo al supuesto de reducción de rendimientos por debajo de los 12.000 kilogramos por hectárea.

ii2) Control sobre las Bodegas Elaboradoras de Vino base y de almacenamiento.

-Condiciones de las instalaciones	-SISTEMÁTICO
-Rendimientos de extracción	-SISTEMÁTICO
-Proceso elaboración Vino Base	-SISTEMÁTICO
-Examen analítico y organoléptico	-SISTEMÁTICO

ii3) Control sobre las Bodegas Elaboradoras de "Cava".

ALEATORIOS, basados en ANÁLISIS DE RIESGOS, así como por MUESTREO sobre:

- Condiciones de las instalaciones.
- Proceso de elaboración.
- Examen analítico y organoléptico. (1)
- Términos tradicionales facultativos.
- Envasado y presentación.

(1) Los exámenes analíticos y organolépticos del cava "Paraje Calificado", incluidos en la comprobación anual del cumplimiento del pliego de condiciones, deberán hacerse de forma sistemática por lotes homogéneos de volumen limitado.