

CIRCULAR INFORMATIVA 4/2021

AUTORITZACIÓ DE L'AUGMENT ARTIFICIAL DEL GRAU ALCOHÒLIC VOLUMÈTRIC NATURAL

La Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya ha aprovat Resolució de data 16 de setembre de 2021 per la qual s'autoritza l'augment artificial del grau alcohòlic volumètric natural per a l'elaboració de vins amb DOP "Cava" collita 2021-2022.

D'acord amb aquest Decret, l'autorització fa referència als següents elements:

- Categoria de producte sobre el qual es sol·licita la pràctica:
Most de raïm amb aptitud Base Cava i/o Most de raïm parcialment fermentat amb aptitud Base Cava.
- Varietats:
Parellada i Trepat.
- Zona:
Comtats de Barcelona (zona de producció dels municipis de la Denominació d'Origen CAVA ubicats a Catalunya).
- Pràctica:
Most Concentrat Rectificat (MCR) o Concentració parcial (inclosa l'òsmosi inversa).
- Límit d'augment artificial del grau alcohòlic volumètric natural:
1,5%vol (tant amb MCR com mitjançant concentració parcial).

D'acord amb l'establert a l'article 15 del Decret 260/1998, les persones físiques o jurídiques que pretenguin realitzar la pràctica enològica de l'augment artificial del grau alcohòlic volumètric natural que prèviament hagi estat autoritzat, han de presentar una declaració, com a mínim 48 hores abans que comenci cada operació, davant l'oficina comarcal del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya corresponent a l'àmbit territorial de les instal·lacions on hagi de realitzar-se cada operació.

El procediment del Consell Regulador respecte l'autorització d'augment de grau de les varietats Parellada i Trepat en la verema 2021 és el següent per als operadors que optin per aquesta pràctica:

- S'efectuarà sobre el most de raïm o el most de raïm parcialment fermentat, aptes per a l'obtenció de vi base Cava, mitjançant l'addició de Most Concentrat Rectificat o Concentració Parcial de Most.
- Els mostos a enriquir tindran aptitud base Cava, procediran de la varietat de raïm Parellada o Trepat i els raïms hauran de complir el que disposa el Plec de Condicions i les Normes de Campanya.

D.O. CAVA

- L'augment del grau alcohòlic volumètric natural no podrà sobrepassar el 1,5% vol.
- S'acceptaran les operacions d'augment artificial del grau alcohòlic volumètric natural que compleixin els preceptes que li siguin d'aplicació i s'hagin declarat al CRC, per la qual cosa, es presentarà a les oficines del CRC còpia del model normalitzat establert pel Departament per a aquesta pràctica, una vegada complimentat i amb el registre d'entrada a la corresponent oficina comarcal del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural. A l'imprès hi constarà clarament identificada la varietat vinífera de la que procedeix el most a enriquir i la presentació s'efectuarà sempre amb una **antelació mínima de 48 hores abans de l'inici de l'operació**.
- El celler elaborador enviarà al CRC les pesades de raïm pujades al RVC de les que procedeixi el most a enriquir.
- El CRC segellarà i numerarà les operacions que es presentin en temps i forma, enviant còpia al celler elaborador.
- Els vins elaborats amb la pràctica d'enriquiment autoritzat pel CRC, hauran d'estar separats amb clara traçabilitat d'aquells altres que s'hagin enriquit sense l'autorització del CRC. La seva mescla invalidarà la possibilitat d'acceptar la partida que en resulti, quan entri en el procés de qualificació com a Vi Base Cava.

Vilafranca del Penedès, 17 de setembre de 2021