

NORMA INTERNA 1/2025 SOBRE MENCIONES ESPECIALES Y LA DEFENSA Y PROTECCIÓN DEL VALOR EN LA DOP CAVA

Las Denominaciones de Origen Protegidas, como principal figura de calidad diferenciada y garantizada, son consideradas un instrumento vertebrador en el desarrollo y sostenibilidad de los tejidos rurales, sociales, económicos y paisajísticos vinculados a sus territorios y personas.

Dicha sostenibilidad se sustenta en primer lugar en la diferenciación, la identidad y la calidad de sus productos amparados. Y, en segundo lugar, en el que los operadores puedan disponer de unos medios de vida suficientes y adecuados para apoyar e invertir en sus explotaciones y bodegas, pudiendo así dar continuidad en el tiempo a las mismas, lo que requiere de unos mínimos de certeza en sus proyecciones y expectativas.

Sin duda, la creación de valor a través del producto y de las marcas construidas entorno al mismo, es una condición necesaria para la sostenibilidad de las explotaciones y empresas amparadas bajo el sello de calidad que representa la DO CAVA, que a lo largo de su historia ha conseguido dar cobertura a la creación, crecimiento y consolidación de muchas marcas de CAVA.

Es función del Consejo Regulador, en este sentido, y de acuerdo con lo establecido en el artículo 9 de la Ley 6/2015:

“a) Proteger los derechos de los productores y de los consumidores, garantizando el cumplimiento del principio general de veracidad y justificación de la información que figure en el etiquetado de los productos agrarios y alimentarios amparados por una DOP o IGP.

b) Garantizar la especificidad del producto agrario o alimentario amparado por una DOP o IGP y su protección, manteniendo su diversidad y reputación comercial.

c) Proporcionar a los operadores un instrumento para la diferenciación de sus productos, como elemento adicional para contribuir a fortalecer la competencia leal y efectiva del sector.”

Para dar cumplimiento a estos objetivos, la DOP CAVA en los últimos años ha llevado a cabo unas modificaciones normativas internas para la segmentación y zonificación de sus productos amparados, como herramienta para la creación de valor mediante la diferenciación, así como ha creado dos distintivos específicos, los Cavas de Paraje Calificados, y el sello de Elaborador Integral, vinculados a productos de prestigio en el mundo del vino, y de mayor valor añadido.

Sin embargo, al igual que el derecho de propiedad intelectual que representa la DOP CAVA, cualquier otra mención amparada por este Consejo Regulador, para seguir aportando valor, debe ser protegido para evitar que actos de competencia y aprovechamiento desleal de reputación ajena puedan perjudicar a los creadores de dicho valor con su esfuerzo, y así devaluar dichas menciones o categorías.

D.O. CAVA

Dicha protección corresponde a los propios operadores, pero también al Consejo Regulador, que con su facultad reguladora y de control, tiene el deber de velar para que dicho aprovechamiento desleal y dicha devaluación no se produzcan, protegiendo a los operadores que luchan para la creación y defensa del prestigio propio de una manera de trabajar, de asumir costes y esfuerzos, que son el motor necesario para salvaguardar y elevar la marca CAVA, aportando medios e instrumentos para la sostenibilidad presente y futura de todo un sector.

A la vista de los antecedentes expuestos, los objetivos de la presente norma interna son, en primer lugar, agregar y consolidar una normativa interna de ejecución de las disposiciones del pliego, algunas de ellas aprobadas inicialmente de forma disgregada y contenida en acuerdos separados, para dotar de transparencia y claridad a las disposiciones aplicables, con la refundición de todas ellas en una única norma interna, para un mejor conocimiento y comprensión por parte de los operadores.

Asimismo, después de unos años de aplicación, en la presente normativa, se incorporan algunos elementos de mejora de la normativa para hacerla más clara y adaptada a nuevas situaciones vividas por la Denominación de Origen Protegida CAVA, como puedan ser el cambio climático, o el posicionamiento en el mercado de las menciones en cuestión.

Por todo ello, y una vez seguidos los trámites legalmente previstos, estas normas internas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cava han sido aprobadas por su pleno a fecha 23 de octubre de 2025.

ÍNDICE

1. Mención “Elaborador Integral”

- 1.1. Solicitud
- 1.2. Acreditación cumplimiento requisitos
- 1.3. Requisitos para el reconocimiento del derecho al uso
- 1.4. Requisitos para el uso de la mención en etiquetado

2. Reconocimiento CAVA de Paraje Calificado

- 2.1. Solicitud
 - 2.1.1. Presentación del Paraje y su entorno
 - 2.1.2. Caracterización del medio
 - 2.1.3. Cultivo
- 2.2. Bodega
- 2.3. Cava de Paraje Calificado
- 2.4. Modificaciones en la configuración física del Paraje Calificado

1.- MENCIÓN “ELABORADOR INTEGRAL”

1.1.- Solicitud

- i. El operador que desee solicitar el reconocimiento como “Elaborador Integral” por parte del Consejo Regulador, deberá presentar el formulario correspondiente aprobado por el Consejo Regulador para este fin.
- ii. A partir del momento de presentación de la solicitud, el elaborador se compromete a no comprar ni mosto ni vino base ni botellas en punta para la elaboración de CAVA y a cumplir con el resto de las condiciones necesarias para tener derecho al uso de la mención y el distintivo de elaborador integral.
- iii. Los servicios técnicos valorarán el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones y en la presente norma para dicho reconocimiento durante el periodo de un año. En caso de considerarse conforme dicha solicitud, se comunicará al operador el documento de reconocimiento de la mención, que conlleva la entrega del distintivo de elaborador integral y el derecho a solicitar marchamos distintivos con dicha mención.

1.2.- Requisitos para el reconocimiento de la mención

- i. Debe cumplirse el control o manejo completo del campo, cosecha, elaboración y enología dentro, por y para una misma propiedad, entendiendo como tal, una misma razón social, lo que se considera que asegura en consecuencia una proximidad de control integral de la elaboración.
- ii. Acreditación de un control integral y efectivo de todo el proceso por una misma propiedad o bodega, empezando por el control del proceso vitícola, en todas sus dimensiones, la recolección, traslado, entrada en bodega, prensado, vinificación, tiraje, crianza y degüelle bajo una misma visión y dirección en todos los ámbitos y fases de la elaboración, y con destino a su propia producción de CAVA (mínimo el 85%). No se considera producción integral cuando más del 15% de la producción se destina a terceros, por entender que se elabora el vino a instancias de requisitos marcados por terceros, y no para la producción de la “propiedad”.
- iii. Para el cómputo del requisito de que más del 15% de la producción no se destine a terceros, no se tendrán en cuenta los primeros 100.000 litros de producción anual de mosto o vino base.

1.3.- Acreditación cumplimiento requisitos y vigencia del reconocimiento de la mención.

- i. El reconocimiento del derecho al uso de la mención “Elaborador Integral”, sin perjuicio de incumplimientos que pudieran detectarse por parte de los servicios técnicos del Consejo Regulador, tendrá una validez que se circunscribe a años naturales, finalizando su vigencia el 31 de diciembre del último año del periodo de revisión que se expondrá más adelante.
- ii. Una vez reconocido el derecho al uso de la mención “Elaborador Integral” a una bodega por parte del Consejo Regulador de la DOP CAVA, la renovación del interés para el mantenimiento del derecho al uso de la misma se considera automático, salvo manifestación expresa en contra de la propia bodega.
- iii. El Consejo Regulador de la DOP CAVA verificará anualmente los 2 primeros años desde el reconocimiento, y cada 3 años completos de vigencia de la mención, a partir del 3º año, el cumplimiento anualizado de los requisitos fijados en el pliego de condiciones y en estas normas internas para poder acreditar el mantenimiento del derecho al uso de la mención durante un nuevo periodo de 3 años completos. De forma excepcional, y debidamente justificada, los servicios técnicos podrán tener en cuenta elementos de afectación de incidencias climáticas extraordinarias para dicha valoración.

1.4.- Requisitos para el uso de la mención en etiquetado.

- i. El reconocimiento a un operador de la DOP CAVA de la mención de “Elaborador Integral” supone la cesión de uso del distintivo de elaborador integral propiedad del Consejo Regulador, única y exclusivamente mientras se mantenga vigente el reconocimiento como elaborador integral.
- ii. Que dicha cesión es para uso EXCLUSIVO de la propia bodega, no pudiendo ser cedida en ningún caso a ninguna otra bodega, persona física o jurídica.
- iii. Que el distintivo asociado sólo será utilizado para productos amparados por la DOP CAVA que se comercialicen bajo marcas no compartidas.
- iv. Que no se utilizará el distintivo en productos amparados bajo la fórmula de elaboración por encargo, constando en cualquier caso la razón social del elaborador en la etiqueta de los productos.

D.O. CAVA

- v. Que el distintivo asociado a la mención, o la mención, únicamente se utilizará en botellas en las que conste un distintivo de garantía del Consejo Regulador de la DOP CAVA. Y siempre y cuando el distintivo de garantía incluya también el distintivo o la mención de elaborador integral. En este sentido, el hecho de hacer constar en el etiquetado la mención, o el distintivo, “Elaborador Integral”, conlleva la obligatoriedad de hacer uso del marchamo correspondiente, no pudiéndose mencionar la misma, en ningún caso, sin la plena correspondencia con el distintivo de control facilitado por el Consejo Regulador.
- vi. Que no podrá utilizarse ni hacer constar este distintivo ni su mención en relación a, o en ningún etiquetado, de ningún producto que no sea amparado por la Denominación de Origen Protegida CAVA.
- vii. El incumplimiento de cualquiera de los requisitos propios de esta mención comporta la pérdida del reconocimiento de la misma, de la cesión de uso del distintivo y de la posibilidad de hacer referencia o mención al distintivo o mención durante un período de dos ejercicios.
- viii. Se establece la obligación de comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte o pueda afectar al cumplimiento de los requisitos propios de la mención elaborador integral.
- ix. El distintivo de elaborador integral es propiedad del Consejo Regulador, y por tanto su uso debe considerarse restringido al objeto por el que se cede, siendo responsable la bodega cesionaria de hacer cumplir estas obligaciones, y velar tomando las medidas técnicas y organizativas para que no se pueda hacer uso no autorizado, ya sea por personal propio o por parte de terceros.
- x. Que, en el caso de pérdida de la condición o reconocimiento como ELABORADOR INTEGRAL, se obliga a la devolución al Consejo Regulador de la DOP CAVA del documento de reconocimiento de la mención, el distintivo de elaborador integral y de los marchamos o distintivos correspondientes que obraran en su poder, no quedándose ninguna copia, ni haciendo uso de ningún tipo, ni a través de ningún medio, ya sea de forma explícita, como implícita o evocativa.

2.- Reconocimiento CAVA de Paraje Calificado

2.1.- Solicitud

- i. El operador que desee solicitar el reconocimiento como “Paraje Calificado” de una o varias parcelas vitícolas por parte del Consejo Regulador, deberá presentar el formulario correspondiente aprobado por el Consejo Regulador para este fin, junto con la documentación establecida legalmente.

- ii. Los servicios técnicos valorarán el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, en esta norma interna, y en la demás normativa aplicable para dicho reconocimiento. En caso de considerarse conforme dicha solicitud, se emitirá el informe correspondiente, y se remitirá el expediente al Ministerio de Agricultura para su resolución.
- iii. La solicitud deberá contener los siguientes elementos:

2.1.1.- Presentación del Paraje y su entorno

- i. La solicitud incluirá una memoria justificativa que incluirá la presentación del Paraje y su entorno, en especial la identificación de la finca y su localización, con el siguiente detalle mínimo:
 - Descripción de su ubicación, municipio, accesos ...
 - Polígono/parcela/subparcela. "Identificación catastral".
 - Coordenadas del centro de la parcela. Cartografía y fotografía aérea y fotografía actual de la plantación.
 - Superficie total de la viña que se propone, delimitación en la ortofoto.
 - Altitud sobre el nivel del mar.
 - Exposición/es. Superficies sobre cada orientación. Entorno.
 - Las parcelas que integren el paraje deben estar inscritas en el Registro 1. de Explotaciones Vitícolas como parcelas de Guarda Superior.
 - Nombre del propietario, que será coincidente con la bodega. Se entenderá como propietario la persona física o jurídica que disponga de la propiedad o de un contrato de arrendamiento o de compra de la producción de las parcelas en exclusiva igual o superior a los 10 años de forma ininterrumpida.
 - Cuando se produzca la baja voluntaria de una parcela calificada dentro de un paraje, en el caso de que se solicite su nueva inclusión deberá transcurrir un mínimo de 3 años.
 - La finca objeto del Paraje deberá estar situada en la misma unidad geográfica menor que la bodega elaboradora.

- ii. La memoria detallará claramente el nombre del Paraje, que deberá tenerlo registrado la bodega solicitante como marca por la clase 33.
- iii. En caso de tener concedido un “paraje calificado” y se opte por cambiar de propiedad/titularidad, se procederá a la renovación de su reconocimiento.

2.1.2.- Caracterización del medio

- i. La memoria incluirá un apartado relativo a la geomorfología de la parcela, en el que se incluirán, si perjuicio de cualquier otro elemento que se considere relevante, lo siguientes:
 - Pendiente.
 - Textura, estructura, profundidad, capacidad de campo o de retención de agua, encharcamientos.
 - Calicatas de observación de estratos. Se harán en función de la ondulación del terreno y de la uniformidad del suelo. Se mantendrán abiertas para su reconocimiento como complemento del informe técnico que presente la bodega.
 - Análisis de suelos, (*materia orgánica, pH, caliza activa, carbonatos totales*). Fertilidad y propiedades variables.
- ii. Igualmente, se incluirá un apartado relativo a la climatología, en el que, entre otros, se incluirán los siguientes elementos:
 - Resumen climático de la zona.
 - Pluviometría. Datos de los últimos 10 años, dadas por meses.
 - Temperaturas medias anuales, dadas por meses en los últimos 10 años.
 - Horas de insolación.

2.1.3.- Cultivo y parcelas

- i. La memoria justificativa detallará los elementos más destacados del cultivo, sin perjuicio de otros que se consideren relevantes, los siguientes:
 - Portainjerto.
 - Variedad. El paraje quedará limitado a las variedades autorizadas por la DOPCAVA.
 - Densidad de plantación.
 - Sistema de conducción.

D.O. CAVA

- Año de plantación.
- Para que la finca/parcela acceda a la calificación deberá tener una edad mínima de 10 años.

2.2.- Bodega

- i. Se tendrá el máximo cuidado en la sanidad de la uva. El vino base será menor a 0,2 gr/l. de ácido glucónico.
- ii. La vendimia se realizará manualmente. Para el reconocimiento inicial de la mención especial de “Cava de Paraje Calificado”, deberá haberse acreditado ante el Consejo Regulador que durante las 3 vendimias previas consecutivas, la vendimia se ha realizado a mano. A estos efectos, las bodegas interesadas podrán solicitar al Consejo Regulador la acreditación de dicho extremo.
- iii. La vendimia se realizará en el momento óptimo del día para que llegue a la bodega o centro de prensado en perfecto estado. En condiciones especiales se podrá marcar que el traslado se realice en cajas perforadas de pequeño volumen y con transporte climatizado, de manera que la uva en destino no haya superado los 18°C.
- iv. El vino base del CpC provendrá en su totalidad del viñedo del paraje y se elaborará separadamente de otros vinos.
- v. Para el adecuado control de rendimientos, la entrada de uvas en bodega procedentes de parcelas de Paraje Calificado, deberá realizarse en cualquier caso de forma separada del resto de parcelas, inclusive cuando el destino final de las uvas no sea la producción de Cava de Paraje Calificado.
- vi. Para el reconocimiento inicial de la mención especial de “Cava de Paraje Calificado”, deberá haberse acreditado ante el Consejo Regulador que La bodega elaboradora tiene una trayectoria de prestigio y calidad en el mercado durante un periodo mínimo de 10 años y cumplir, al menos, unos de los siguientes supuestos:
 - Que la totalidad del Cava que se elabore en sus instalaciones provenga de vino base obtenido de las uvas entradas en las mismas, aceptándose que la bodega adquiera un máximo del 15% del volumen total del vino base de su producción, o

D.O. CAVA

- ser una bodega especializada en la elaboración de CAVA de largas crianzas, considerándose como tal aquellas bodegas que como mínimo el 50% de su producción de CAVA es de Guarda Superior, y que como mínimo un 50% del Cava que se elabore en sus instalaciones provenga de vino base obtenido de uva entrada en sus instalaciones.

Para ambos supuestos se tendrá en cuenta un periodo de valoración de 3 años consecutivos previos a dicho reconocimiento.

- vii. La bodega llevará una trazabilidad integral desde la viña hasta la puesta en el mercado del Cava de Paraje Calificado.

2.3.- Cava de Paraje Calificado

- i. Cabe señalar que un Cava de Paraje Calificado es un producto caracterizado por una gran especificidad, sus cualidades resultan de la conjunción de una serie de factores naturales y humanos que conllevan un coste añadido en su producción. El CRC podrá realizar estudios de mercado que tengan por objeto garantizar el mantenimiento de estas cualidades y características, en consecuencia, vigilar y controlar la reputación de dicha categoría en función de la imagen de que goza entre los prescriptores y/o consumidores, cuya responsabilidad deben asumir plenamente los operadores.
- ii. La calidad y singularidad de un CAVA para su reconocimiento como de Paraje Calificado deberá haberse contrastado en el mercado como mínimo durante tres años previamente a su aprobación. A estos efectos, se acompañará de un informe que demuestre el reconocimiento, renombre y prestigio en el mercado del Cava a acceder a “Paraje Calificado”, basado en el posicionamiento, distribución y nivel de PVP de dicho producto.
- iii. La memoria justificativa incluirá una ficha de cata descriptiva del producto (vino base y cava), que será referente para la práctica de los ensayos del Comité de Cata.
- iv. La aprobación inicial de un Cava de Paraje Calificado deberá contar con el visto bueno de un Comité de cata específico de Paraje Calificado, que se convocará a tales efectos, y que será el encargado de contrastar la calidad y la singularidad del Cava objeto de la valoración, así como el reconocimiento del producto en el mercado.

- v. Un Cava de Paraje Calificado no podrá ser comercializado con más de una marca comercial. En el caso que la bodega desee comercializar bajo una marca distinta un producto diferente procedente del mismo Paraje reconocido como tal, deberá someterse a los criterios de evaluación de la singularidad del nuevo producto mediante el Comité de Cata y Evaluación Específico de los Cavas de Paraje Calificado.
- vi. El CpC deberá tener continuidad en el tiempo, con tirajes en las sucesivas añadas. Los años que la bodega decida no elaborar justificará los motivos ante el CRC. No obstante se mantendrán los condicionantes y limitaciones de producción marcados.
- vii. La no calificación de los vinos base de dos añadas consecutivas conllevará la revisión del reconocimiento del "paraje calificado", en base a un informe técnico elaborado por el CRC.
- viii. No se admite la fórmula de elaboración por encargo en los cavas de Paraje Calificado.

2.4.- Modificaciones en la configuración física del Paraje Calificado

- i. Las modificaciones en la extensión del Paraje Calificado deberán solicitarse al Consejo Regulador, para su valoración y remisión al Ministerio de Agricultura si fuera el caso.
- ii. La reducción de la superficie nunca podrá realizarse por superficies superiores o inferiores a una parcela vitícola o unidad mínima vitícola según el correspondiente Registro vitícola autonómico.
- iii. La ampliación de la superficie nunca podrá realizarse por superficies superiores o inferiores a una parcela vitícola o unidad mínima vitícola según el correspondiente Registro vitícola autonómico. Se deberá justificar técnicamente que se cumplen los mismos requisitos en el Paraje originario. La inclusión de variedades diferentes a las del Paraje inicial requerirán el inicio de un nuevo expediente de reconocimiento de la mención especial de Cava de Paraje Calificado.
- iv. En el caso de renovación parcial de vides, esta no podrá ser superior al 10% anual, y en ningún caso, la edad promedio de los viñedos puede ser inferior a los 10 años.