

NORMA INTERNA 1/2025 SOBRE MENCIONS ESPECIALS I LA DEFENSA I PROTECCIÓ DEL VALOR A LA DOP CAVA

Les Denominacions d'Origen Protegides, com a principal figura de qualitat diferenciada i garantida, són considerades un instrument vertebrador en el desenvolupament i la sostenibilitat dels teixits rurals, socials, econòmics i paisatgístics vinculats als seus territoris i persones.

Aquesta sostenibilitat se sustenta en primer lloc en la diferenciació, la identitat i la qualitat dels seus productes emparats. I, en segon lloc, en què els operadors puguin disposar d'uns mitjans de vida suficients i adequats per recolzar i invertir en les seves explotacions i cellers, podent així donar continuïtat en el temps, cosa que requereix uns mínims de certesa en les seves projeccions i expectatives.

Sens dubte, la creació de valor a través del producte i de les marques construïdes al seu voltant, és una condició necessària per a la sostenibilitat de les explotacions i empreses emparades sota el segell de qualitat que representa la DO CAVA, que al llarg de la seva història ha aconseguit donar cobertura a la creació, creixement i consolidació de moltes marques de CAVA.

És funció del Consell Regulador, en aquest sentit, i d'acord amb allò establert a l'article 9 de la Llei 6/2015:

“a) Protegir els drets dels productors i dels consumidors, garantint el compliment del principi general de veracitat i justificació de la informació que figuri a l'etiquetatge dels productes agraris i alimentaris emparats per una DOP o IGP.

b) Garantir l'especificitat del producte agrari o alimentari emparat per una DOP o IGP i la seva protecció, mantenint-ne la diversitat i la reputació comercial.

c) Proporcionar als operadors un instrument per a la diferenciació dels seus productes, com a element addicional per contribuir a enfortir la competència lleial i efectiva del sector.”

Per donar compliment a aquests objectius, la DOP CAVA en els darrers anys ha dut a terme unes modificacions normatives internes per a la segmentació i zonificació dels seus productes emparats, com a eina per a la creació de valor mitjançant la diferenciació, així com ha creat dos distintius específics, els Caves de Paratge Qualificats, i el segell d'Elaborador Integral, vinculats a productes de prestigi al món.

No obstant això, igual que el dret de propietat intel·lectual que representa la DOP CAVA, qualsevol altra menció emparada per aquest Consell Regulador, per continuar aportant valor, ha de ser protegit per evitar que actes de competència i aprofitament deslleial de reputació aliena puguin perjudicar els creadors del

D.O. CAVA

valor esmentat amb el seu esforç, i així devaluar aquestes mencions o categories.

Aquesta protecció correspon als mateixos operadors, però també al Consell Regulador, que amb la seva facultat reguladora i de control, té el deure de vetllar perquè aquest aprofitament deslleial i aquesta devaluació no es produeixin, protegint els operadors que lluiten per a la creació i defensa del prestigi propi d'una manera de treballar, d'assumir costos i esforços, que són el motor necessari per salvaguardar i elevar la marca CAVA, aportant Mitjans i instruments per a la sostenibilitat present i futura de tot un sector.

A la vista dels antecedents exposats, els objectius de la present norma interna són, en primer lloc, agregar i consolidar una normativa interna d'execució de les disposicions del plec, algunes d'elles aprovades inicialment de forma disgregada i continguda en acords separats, per dotar de transparència i claredat les disposicions aplicables, amb la refosa de totes elles en una única norma interna, per a un millor coneixement i comprensió per part dels operadors.

Així mateix, després d'uns anys d'aplicació, a la present normativa, s'incorporen alguns elements de millora de la normativa per fer-la més clara i adaptada a noves situacions viscudes per la Denominació d'Origen Protegida CAVA, com ara el canvi climàtic, o el posicionament al mercat de les mencions en qüestió.

Per tot això, i un cop seguits els tràmits legalment previstos, aquestes normes internes del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Cava han estat aprovades pel seu Ple en data 23 d'octubre del 2025.

ÍNDEX

1. Menció "Elaborador Integral"

- 1.1. Sol·licitud
- 1.2. Acreditació compliment requisits
- 1.3. Requisits per al reconeixement del dret a l'ús
- 1.4. Requisits per a l'ús de la menció en etiquetatge

2. Reconeixement CAVA de Paratge Qualificat

- 2.1. Sol·licitud
 - 2.1.1. Presentació del Paratge i el seu entorn
 - 2.1.2. Caracterització del medi
 - 2.1.3. Cultiu
- 2.2. Celler
- 2.3. Cava de Paratge Qualificat
- 2.4. Modificacions en la configuració física del Paratge Qualificat

1.- MENCIÓ “ELABORADOR INTEGRAL”

1.1.- Sol·licitud

- i. L'operador que vulgui sol·licitar el reconeixement com a “Elaborador Integral” per part del Consell Regulador, haurà de presentar el formulari corresponent aprovat pel Consell Regulador per a aquest fi.
- ii. A partir del moment de presentació de la sol·licitud, l'elaborador es compromet a no comprar most ni vi base ni ampolles en punta per a l'elaboració de CAVA i complir amb la resta de les condicions necessàries per tenir dret a l'ús de la menció i el distintiu d'elaborador integral.
- iii. Els serveis tècnics valoraran el compliment dels requisits establerts al plec de condicions i a la present norma per a aquest reconeixement durant el període d'un any. En cas de considerar-se conforme aquesta sol·licitud, es comunicarà a l'operador el document de reconeixement de la menció, que comporta el lliurament del distintiu d'elaborador integral i el dret a sol·licitar marxamos distintius amb aquesta menció.

1.2.- Requisits per al reconeixement de la menció

- i. S'ha de complir el control o maneig complet del camp, collita, elaboració i enologia dins, per i per a una mateixa propietat, entenent com a tal, una mateixa raó social, cosa que es considera que assegura en conseqüència una proximitat de control integral de l'elaboració.
- ii. Acreditació d'un control integral i efectiu de tot el procés per una mateixa propietat o celler, començant pel control del procés vitícol, en totes les seves dimensions, la recol·lecció, trasllat, entrada al celler, premsatge, vinificació, tiratge, criança i degollament sota una mateixa visió i direcció en tots els àmbits i fases de l'elaboració, i amb destinació a la seva pròpia producció de CAVA (mínim el 85%). No es considera producció integral quan més del 15% de la producció es destina a tercers, per entendre que s'elabora el vi a instàncies de requisits marcats per tercers, i no per a la producció de la “propietat”.

D.O. CAVA

- iii. Per al còmput del requisit que més del 15% de la producció no es destini a tercers, no es tindran en compte els primers 100.000 litres de producció anual de most o vi base.

1.3.- Acreditació compliment requisits i vigència del reconeixement de la menció.

- i. El reconeixement del dret a l'ús de la menció "Elaborador Integral", sens perjudici d'incompliments que es puguin detectar per part dels serveis tècnics del Consell Regulador, tindrà una validesa que se circumscriu a anys naturals, i la vigència finalitzarà el 31 de desembre del darrer any del període de revisió que s'exposarà més endavant.
- ii. Un cop reconegut el dret a l'ús de la menció "Elaborador Integral" a un celler per part del Consell Regulador de la DOP CAVA, la renovació de l'interès per al manteniment del dret a l'ús del mateix es considera automàtic, llevat de manifestació expressa en contra del propi celler.
- iii. El Consell Regulador de la DOP CAVA verificarà anualment els 2 primers anys des del reconeixement, i cada 3 anys complets de vigència de la menció, a partir del 3r any, el compliment anualitzat dels requisits fixats al plec de condicions i en aquestes normes internes per poder acreditar el manteniment del dret a l'ús de la menció durant un nou període de 3 anys complets. De manera excepcional, i degudament justificada, els serveis tècnics poden tenir en compte elements d'afectació d'incidències climàtiques extraordinàries per a aquesta valoració.

1.4.- Requisits per a l'ús de la menció en etiquetatge.

- i. El reconeixement a un operador de la DOP CAVA de la menció d'"Elaborador Integral" suposa la cessió d'ús del distintiu d'elaborador integral propietat del Consell Regulador, únicament i exclusiva mentre es mantingui vigent el reconeixement com a elaborador integral.
- ii. Que aquesta cessió és per a ús EXCLUSIU del propi celler, no podent ser cedida en cap cas a cap altre celler, persona física o jurídica.

D.O. CAVA

- iii. Que el distintiu associat només serà utilitzat per a productes emparats per la DOP CAVA que es comercialitzin sota marques no compartides.
- iv. Que no s'utilitzarà el distintiu en productes emparats sota la fórmula d'elaboració per encàrrec, i en qualsevol cas constarà la raó social de l'elaborador a l'etiqueta dels productes.
- v. Que el distintiu associat a la menció, o la menció, únicament s'utilitzarà en ampolles en què consti un distintiu de garantia del Consell Regulador de la DOP CAVA. I sempre i que el distintiu de garantia inclogui també el distintiu o la menció d'elaborador integral. En aquest sentit, el fet de fer constar a l'etiquetatge la menció, o el distintiu, "Elaborador Integral", comporta l'obligatorietat de fer ús del segell corresponent, i no es pot esmentar, en cap cas, sense la plena correspondència amb el distintiu de control facilitat pel Consell Regulador.
- vi. Que no es podrà utilitzar ni fer constar aquest distintiu ni la seva menció en relació amb, o en cap etiquetatge, de cap producte que no sigui emparat per la Denominació d'Origen Protegida CAVA.
- vii. L'incompliment de qualsevol dels requisits propis d'aquesta menció comporta la pèrdua del seu reconeixement, de la cessió d'ús del distintiu i de la possibilitat de fer referència o esment al distintiu o menció durant un període de dos exercicis.
- viii. S'estableix l'obligació de comunicar al Consell Regulador qualsevol variació que afecti o pugui afectar el compliment dels requisits propis de la menció elaboradora integral.
- ix. El distintiu d'elaborador integral és propietat del Consell Regulador, i per tant el seu ús s'ha de considerar restringit a l'objecte pel qual se cedeix, i és responsable el celler cessionari de fer complir aquestes obligacions, i vetllar prenent les mesures tècniques i organitzatives perquè no se'n pugui fer ús no autoritzat, ja sigui per personal propi o per part de tercers.
- x. Que, en el cas de pèrdua de la condició o reconeixement com a ELABORADOR INTEGRAL, s'obliga a la devolució al Consell Regulador de la DOP CAVA del document de reconeixement de la menció, el distintiu d'elaborador integral i dels marxamos o distintius corresponents que estiguin en el seu poder, no quedant-ne cap còpia, ni fent ús de cap mena, ni a través de cap mitjà, ja sigui de forma explícita, com implícita o evocativa.

2.- Reconeixement CAVA de Paratge Qualificat

2.1.- Sol·licitud

- i. L'operador que vulgui sol·licitar el reconeixement com a "Paratge Qualificat" d'una o diverses parcel·les vitícoles per part del Consell Regulador, haurà de presentar el formulari corresponent aprovat pel Consell Regulador per a aquest fi, juntament amb la documentació establerta legalment.
- ii. Els serveis tècnics valoraran el compliment dels requisits establerts al plec de condicions, en aquesta norma interna, i en la resta de normativa aplicable per a aquest reconeixement. En cas de considerar-se conforme aquesta sol·licitud, s'emetrà l'informe corresponent, i es remetrà l'expedient al Ministeri d'Agricultura per resoldre'l.
- iii. La sol·licitud haurà de contenir els elements següents:

2.1.1.- Presentació del Paratge i el seu entorn

- i. La sol·licitud inclourà una memòria justificativa que inclourà la presentació del paratge i el seu entorn, en especial la identificació de la finca i la seva localització, amb el detall mínim següent:
 - Descripció de la seva ubicació, municipi, accessos...
 - Polígon/parcel·la/subparcel·la. "Identificació cadastral".
 - Coordenades del centre de la parcel·la. Cartografia i fotografia aèria i fotografia actual de la plantació.
 - Superfície total de la vinya que es proposa, delimitació a l'ortofoto.
 - Altitud sobre el nivell del mar.
 - Exposició/ns. Superfícies sobre cada orientació. Entorn.
 - Les parcel·les que integrin el paratge han d'estar inscrites al Registre 1. d'Explotacions Vitícoles com a parcel·les de Guarda Superior.
 - Nom del propietari, que serà coincident amb el celler. S'entendrà com a propietari la persona física o jurídica que disposi de la propietat o d'un contracte d'arrendament o de compra de la

producció de les parcel·les en exclusiva igual o superior als 10 anys de manera ininterrompuda.

- Quan es produeixi la baixa voluntària d'una parcel·la qualificada dins un paratge, en cas que se'n sol·liciti la nova inclusió haurà de transcórrer un mínim de 3 anys.

- La finca objecte del paratge haurà d'estar situada a la mateixa unitat geogràfica menor que el celler elaborador.

- ii. La memòria ha de detallar clarament el nom del paratge, que l'ha de tenir registrat el celler sol·licitant com a marca per la classe 33.
- iii. En cas de tenir concedit un “paratge qualificat” i s'opti per canviar de propietat/titularitat, es procedirà a la renovació del reconeixement.

2.1.2.- Caracterització del medi

- i. La memòria inclourà un apartat relatiu a la geomorfologia de la parcel·la, en què s'inclouran, sens perjudici de qualsevol altre element que es consideri rellevant, els següents:
 - Pendent.
 - Textura, estructura, profunditat, capacitat de camp o de retenció d'aigua, embassaments.
 - Calicates d'observació d'estrats. Es faran en funció de l'ondulació del terreny i de la uniformitat del terra. Es mantindran obertes per al reconeixement com a complement de l'informe tècnic que presenti el celler.
 - Anàlisi de sòls, (matèria orgànica, pH, calcària activa, carbonats totals). Fertilitat i propietats variables.
- ii. Igualment, s'inclourà un apartat relatiu a la climatologia, en què, entre d'altres, s'inclouran els elements següents:
 - Resum climàtic de la zona.
 - Pluviometria. Dades dels darrers 10 anys, donades per mesos.
 - Temperatures mitjanes anuals, donades per mesos en els darrers 10 anys.
 - Hores d'insolació.

2.1.3.- Cultiu i parcel·les

- i. La memòria justificativa detallarà els elements més destacats del cultiu, sens perjudici d'altres que es considerin rellevants, els següents:
 - Portaempelt.
 - Varietat. El paratge quedarà limitat a les varietats autoritzades per la DOPCAVA.
 - Densitat de plantació.
 - Sistema de conducció.
 - Any de plantació.
 - Perquè la finca/parcel·la accedeixi a la qualificació haurà de tenir una edat mínima de 10 anys.

2.2.- Celler

- i. Es tindrà la màxima cura a la sanitat del raïm. El vi base serà menor a 0,2 g/l. d'àcid glucònic.
- ii. La verema es farà manualment. Per al reconeixement inicial de la menció especial de "Cava de Paratge Qualificat", caldrà haver acreditat davant del Consell Regulador que durant les 3 veremes prèvies consecutives, la verema s'ha realitzat a mà. A aquests efectes, els cellers interessats poden sol·licitar al Consell Regulador l'acreditació d'aquest extrem.
- iii. La verema es realitzarà en el moment òptim del dia perquè arribi al celler o centre de premsat en perfecte estat. En condicions especials es pot marcar que el trasllat es faci en caixes perforades de petit volum i amb transport climatitzat, de manera que el raïm a la destinació no hagi superat els 18°C.
- iv. El vi base del CpC provindrà totalment de la vinya del paratge i s'elaborarà separatament d'altres vins.
- v. Per a l'adequat control de rendiments, l'entrada de raïm al celler procedents de parcel·les de paratge qualificat s'ha de fer en qualsevol cas de forma separada de la resta de parcel·les, fins i tot quan la destinació final del raïm no sigui la producció de cava de paratge qualificat.
- vi. Per al reconeixement inicial de la menció especial de "Cava de Paratge Qualificat", caldrà haver acreditat davant del Consell Regulador que el celler elaborador té una trajectòria de prestigi i

D.O. CAVA

qualitat al mercat durant un període mínim de 10 anys i complir, almenys, uns dels supòsits següents:

- Que la totalitat del Cava que s'elabori a les seves instal·lacions provingui de vi base obtingut dels raïms entrats a les mateixes, acceptant que el celler adquireixi un màxim del 15% del volum total del vi base de la seva producció, o

- ser un celler especialitzat en l'elaboració de CAVA de llargues criances, considerant-se com a tal aquells cellers que com a mínim el 50% de la seva producció de CAVA és de Guarda Superior, i que com a mínim un 50% del Cava que s'elabori a les seves instal·lacions provingui de vi base obtingut de raïm entrat a les seves instal·lacions.

Per a ambdós supòsits es tindrà en compte un període de valoració de 3 anys consecutius previs a aquest reconeixement.

- vii. El celler portarà una traçabilitat integral des de la vinya fins a la posada al mercat del Cava de Paratge Qualificat.

2.3.- Cava de Paratge Qualificat

- i. Cal assenyalar que un Cava de Paratge Qualificat és un producte caracteritzat per una gran especificitat, les seves qualitats resulten de la conjunció d'una sèrie de factors naturals i humans que comporten un cost afegit a la seva producció. El CRC podrà realitzar estudis de mercat que tinguin per objecte garantir el manteniment d'aquestes qualitats i característiques, en conseqüència, vigilar i controlar la reputació de la categoria esmentada en funció de la imatge de què gaudeix entre els prescriptors i/o consumidors, la responsabilitat dels quals han d'assumir plenament els operadors.
- ii. La qualitat i singularitat d'un CAVA per al seu reconeixement com a paratge qualificat s'haurà d'haver contrastat al mercat com a mínim durant tres anys prèviament a la seva aprovació. A aquests efectes, s'acompanyarà d'un informe que mostri el reconeixement, el renom i el prestigi al mercat del Cava a accedir a "Paratge Qualificat", basat en el posicionament, la distribució i el nivell de PVP d'aquest producte.
- iii. La memòria justificativa inclourà una fitxa de tast descriptiu del producte (vi base i cava), que serà referent per a la pràctica dels assaigs del Comitè de Tast.
- iv. L'aprovació inicial d'un Cava de Paratge Qualificat haurà de comptar amb el vistiplau d'un Comitè de tast específic de Paratge Qualificat, que es convocarà a aquests efectes, i que serà l'encarregat de

D.O. CAVA

contrastar la qualitat i singularitat del Cava objecte de la valoració, així com el reconeixement del producte al mercat.

- v. Un Cava de Paratge Qualificat no es pot comercialitzar amb més d'una marca comercial. En cas que el celler vulgui comercialitzar sota una marca diferent un producte diferent procedent del mateix Paratge reconegut com a tal, s'haurà de sotmetre als criteris d'avaluació de la singularitat del nou producte mitjançant el Comitè de Tast i Avaluació Específic dels Caves de Paratge Qualificat.
- vi. El CpC haurà de tenir continuïtat en el temps, amb tiratges en les successives anyades. Els anys que el celler decideixi no elaborar justificarà els motius davant del CRC. No obstant això, es mantindran els condicionants i limitacions de producció marcats.
- vii. La no qualificació dels vins base de dues anyades consecutives comportarà la revisió del reconeixement del "paratge qualificat", sobre la base d'un informe tècnic elaborat pel CRC.
- viii. No s'admet la fórmula d'elaboració per encàrrec en els caves de paratge qualificat.

2.4.- Modificacions en la configuració física del Paratge Qualificat

- i. Les modificacions en l'extensió del paratge qualificat s'han de sol·licitar al Consell Regulador, per a la seva valoració i tramesa al Ministeri d'Agricultura, si és el cas.
- ii. La reducció de la superfície mai no es pot fer per superfícies superiors o inferiors a una parcel·la vitícola o unitat mínima vitícola segons el corresponent registre vitícola autonòmic.
- iii. L'ampliació de la superfície mai no es pot fer per superfícies superiors o inferiors a una parcel·la vitícola o unitat mínima vitícola segons el corresponent registre vitícola autonòmic. S'haurà de justificar tècnicament que es compleixen els mateixos requisits al paratge originari. La inclusió de varietats diferents de les del paratge inicial requeriran l'inici d'un nou expedient de reconeixement de la menció especial de cava de paratge qualificat.
- iv. En el cas de renovació parcial de vinyes, aquesta no pot ser superior al 10% anual, i en cap cas l'edat mitjana de les vinyes no pot ser inferior als 10 anys.