

NORMAS DE CAMPAÑA DE VENDIMIA 2026

Acuerdos Pleno del Consejo de 29 de junio y 06 de julio de 2026

Al objeto de dar cumplimiento a lo que dispone el Pliego de Condiciones y Reglamento de la Denominación CAVA en cuanto a la defensa y mejora de la calidad, se han adoptado las siguientes Normas de Campaña para la Vendimia 2026.

REGISTROS

- **Registros de explotaciones vitícolas y bodegas elaboradoras de vino base.**

El Registro de explotaciones vitícolas para GUARDA, y el de bodegas elaboradoras de vino base quedan cerrados, a fecha 20 de julio de 2026, o día hábil posterior si éste fuera inhábil, ambos incluidos, a efectos de nuevas inscripciones en relación con la vendimia 2026. En caso de que se adviertan errores materiales, de transcripción, carencia de documentación o falta de comunicación de renovación de inscripción o certificación de solicitudes previas, se aceptarán correcciones, enmiendas y renovaciones de inscripción o certificación, hasta el 05 de agosto, o día hábil posterior si éste fuera inhábil, ambos incluidos, del año en curso.

Los Registros de explotaciones vitícolas y bodegas elaboradoras de vino base no quedarán cerrados en ningún caso en relación con los cambios de nombre o titularidad a lo largo de la vendimia, desplegando los efectos temporales que correspondan en función de la fecha del registro de la modificación.

RENDIMIENTOS Y PROVISIÓN DE GARANTÍA CUALITATIVA

- **Rendimientos Guarda**

- **Determinación del rendimiento del viñedo de GUARDA, con destino CAVA de GUARDA y con destino a la Provisión de Garantía Cualitativa para la campaña 2026.**

Se constituye en la Denominación de Origen Protegida CAVA, para la campaña 2026, una Provisión de Garantía Cualitativa, mediante rendimientos de viñedo de GUARDA, de conformidad con lo establecido en pliego de condiciones.

Se establece en la Denominación de Origen Protegida CAVA, para la campaña 2026, únicamente para los viñedos no inscritos en el Registro de viñedos de GUARDA SUPERIOR, un rendimiento de viñedo con destino a CAVA de GUARDA de 10.000Kg/ha, y un rendimiento con destino a provisión de garantía cualitativa, en el caso de producirse efectivamente, por encima de los 10.000Kg/ha, y como máximo hasta los 12.000Kg/ha.

El diferencial real y efectivo de rendimiento que sobrepase los 10.000 Kg/ha, y como máximo hasta los 12.000 Kg/ha, se considerará rendimiento de viñedo con destino a provisión de garantía cualitativa, potencialmente apta para CAVA de GUARDA en las condiciones de constitución, uso y liberación que se establezcan por acuerdo del Consejo Regulador.

- **Determinación del rendimiento de extracción con destino CAVA de GUARDA.**

Se establece en la Denominación de Origen Protegida CAVA, para la campaña 2026, para la elaboración de vino base apto para CAVA de GUARDA, un rendimiento máximo de extracción con destino a vino base CAVA de GUARDA de 1 hectolitro de vino por cada 150 kilogramos de uva.

No se establece una Provisión de Garantía Cualitativa mediante rendimientos de extracción, para la vendimia 2026.

- **Rendimientos Guarda Superior.**

- **Determinación del rendimiento de viñedo de GUARDA SUPERIOR con destino CAVA para la campaña 2026.**

Para los viñedos inscritos en el Registro de viñedos de GUARDA SUPERIOR, únicos cuya uva puede ser destinada a CAVAS Reserva y Gran Reserva, la producción máxima admitida es de 10.000 kilogramos por hectárea, excepto para

D.O. CAVA

los viñedos que configuran un “Paraje Calificado”, para los cuales la producción máxima de uva por hectárea es de 8.000 kilogramos.

- **Determinación del rendimiento de extracción con destino CAVA de GUARDA SUPERIOR.**

Para la elaboración de vinos base aptos para destino CAVAs de GUARDA SUPERIOR Reserva y Gran Reserva, y en relación con las uvas procedentes de viñedos inscritos en el Registro de viñedos de GUARDA SUPERIOR, el rendimiento de extracción es de 1 hectolitro de vino por cada 150 kilogramos de uva. Para la elaboración de vinos base aptos para destino CAVAs de PARAJE CALIFICADO, y en relación con las uvas procedentes de viñedos de PARAJE CALIFICADO, el rendimiento de extracción es de 1 hectolitro de vino por cada 166 kilogramos de uva.

ENTRADA DE UVA EN BODEGA

- **Solamente se dedicarán a la elaboración de vino BASE CAVA las partidas de uva sana con grado alcohólico volumétrico natural comprendido entre 8,5 %vol. y 12,5 %vol.** Se aceptará una tolerancia por incertidumbre analítica de 0,5% vol., más una tolerancia adicional por incertidumbre de la toma de muestra de cada partida de uva de 0,5% vol.

Se entenderá como partida de uva cada una de las pesadas entradas en bodega por variedad y viticultor.

Se recuerda que la conversión refractométrica oficial es de 16,83 gramos de azúcar para la obtención de 1% vol. de alcohol.

- **Se darán por válidas las pesadas anotadas por los verificadores en la descarga de uva en bodega.** En caso de discrepancia, prevalecerán los datos del verificador sobre los datos subidos al RVC (Cataluña) o subidos mediante CAVAnet (Resto de España).
- Las Bodegas deben facilitar en todo momento la lectura directa de las pesadas de la báscula de recepción de uva a los verificadores habilitados por el Consejo.
- **Las uvas deberán recepcionarse por la bodega de manera separada por variedad.**

La bodega reconocerá al proveedor como inscrito, con uvas con aptitud base cava, mediante el DOCUMENTO ACREDITATIVO que el CRC le ha expedido para esta cosecha y que estará disponible en CAVAnet. El no disponer del DOCUMENTO ACREDITATIVO DEBERÁ COMPORTAR LA NO APTITUD CAVA A LA PESADA CORRESPONDIENTE.

- **Las uvas estarán sanas**, de manera que el contenido de ácido glucónico en los vinos base no sobrepase los 500 miligramos por litro, a partir del cual no se deberán calificar las partidas como vino base.
- Las **uvas procedentes de viñedos inscritos en el Registro de viñedos de GUARDA SUPERIOR** que quieran ser 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. A estos efectos, para que la uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos con la mención “Reserva”, “Gran Reserva” y “Paraje Calificado”, **las pesadas correspondientes deberán ser informadas de forma específica en el RVC o la Plataforma CAVAnet por parte de la bodega receptora, según corresponda**, acreditando su entrada por separado del resto de uvas con destino a CAVA de GUARDA, así como que no se supera el rendimiento de la explotación de GUARDA SUPERIOR libradora.

- **La no entrada, o entrada incorrecta, de la pesada de uva procedente de viñedos de GUARDA SUPERIOR en el RVC o la Plataforma CAVAnet según corresponda, como tal, hará perder la aptitud de la misma como apta para destino de GUARDA SUPERIOR.**
- El Registro de las pesadas en los Registros oficiales correspondientes con destino CAVA debe hacerse con destino único a DOP CAVA, no permitiéndose la entrada de pesadas con más de una aptitud, o una aptitud adicional de otra Denominación de Origen Protegida.

D.O. CAVA

- En aquellos casos que no exista Registro oficial autonómico de pesadas, las bodegas declararan obligatoriamente el número de ticket de cada pesada, en CAVAnet.
- La explotación vitícola libradora de la uva debe identificar correctamente la parcela o parcelas origen de la uva que configura la pesada ante la bodega elaboradora de vino base que Registre las pesadas, ya sea en el Registro oficial correspondiente, como en CAVAnet, y ya sea con destino CAVA como con destino a la Provisión.

DECLARACIÓN HORARIOS DE ENTRADA DE UVA EN BODEGA

- Se establece un horario de entrada de uva en bodega con destino a Cava de lunes a sábado, entre las 08:00h y las 20:00h.
- Las bodegas deberán declarar diariamente al Consejo Regulador, antes de las 16:00 horas de cada jornada, el horario de entrada de uva apta para Cava que van a realizar la jornada hábil siguiente.
- Excepcionalmente, y siempre con la notificación previa al Consejo Regulador, se podrá autorizar diariamente la entrada de uva con destino Cava a partir de las 04:00h. Asimismo, en caso de previsión de entradas de uvas con posterioridad a las 20:00h por alargamiento de la jornada, se comunicará al Consejo Regulador dicha circunstancia, así como la previsión del cierre de la jornada, que no podrá superar las 22:00h., o el tiempo necesario para absorber los tractores que restan acumulados a la espera de descarga.
- Para las bodegas que acrediten la entrada de más de 15 millones de kilogramos de uva de variedades aptas, de acuerdo con los datos de la vendimia precedente, o previa declaración jurada de compromiso de entrada de dicha cantidad de kilogramos de uva para la vendimia 2026, podrán solicitar formalmente ante el Consejo Regulador, con una antelación mínima de cinco días al inicio de la vendimia, la aplicación de un horario diferente al expuesto en el punto anterior.
- Excepcionalmente, y de forma puntual, por razones justificadas y acreditadas de índole climática, técnica y general, en ningún caso por razones e intereses particulares de alguna bodega, el Consejo Regulador podrá habilitar excepciones a los horarios descritos en los puntos precedentes. Previa solicitud, con una antelación mínima de 48 horas, se podrá habilitar el domingo para la entrada específica y exclusiva de uva procedente de viñedos de GUARDA SUPERIOR con destino a la producción de vino base de GUARDA SUPERIOR.

DECLARACIÓN INICIO Y FIN DE LA VENDIMIA

- Las bodegas elaboradoras de vino base Cava deberán comunicar, mediante los medios que establezca el Consejo Regulador, el inicio de la vendimia de cada una de las variedades aptas que entren en su bodega y el fin de la vendimia. Se establece un plazo de aviso previo de 24 horas mínimo.
- A medida que vaya avanzando la vendimia en las diferentes zonas de la DOP Cava, y de acuerdo con los datos disponibles de la procedencia de la uva entrada en bodega, o por sus propias comprobaciones, el Consejo Regulador podrá ir cerrando, por variedades, la entrada de uva con aptitud cava procedente de determinados municipios, por considerar finalizada la misma.

Para el conocimiento e información de los operadores de la DOP Cava, el Consejo Regulador notificará a las bodegas dicho extremo.

En el caso de existir alguna parcela con aptitud cava pendiente de vendimiarse dentro del municipio cerrado, ello se notificará con antelación a su vendimia al Consejo Regulador, para poder hacer las comprobaciones que considere oportunas y habilitar, si procede, su entrada en bodega, de forma excepcional.

Las entradas de uva bajo la citada casuística serán introducidas en el RVC o en CAVAnet por parte de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador.

- A medida que vaya avanzando la vendimia en las diferentes zonas de la DOP Cava, y de acuerdo con los datos disponibles de sus propias comprobaciones, el Consejo Regulador podrá ir cerrando la entrada de uva con aptitud cava procedente de determinadas parcelas ya vendimiadas.

D.O. CAVA

Para el conocimiento e información de los operadores de la DOP Cava, el Consejo Regulador notificará a las explotaciones vitícolas dicho extremo, para que pueda aportar las alegaciones que estime convenientes.

El error o la aportación de información incorrecta en la identificación de las parcelas origen de las pesadas ya entradas previamente no será impedimento para el cierre de la entrada de uva de parcelas determinadas que el Consejo Regulador haya comprobado que están ya físicamente vendimiadas.

DECLARACIÓN DE PESADAS Y KILOGRAMOS POR VARIEDAD

- Las bodegas declararán diariamente al Consejo Regulador, por variedades, el total de número de pesadas y el total de kilogramos entrados de variedades aptas. Dicha declaración deberá efectuarse como muy tarde antes de las 10:00 horas de la mañana del día siguiente al día objeto de la declaración.
- Ante una petición expresa por parte de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, las bodegas deberán entregar, en el rango de fechas que se les requiera, la documentación acreditativa de los tickets librados a los viticultores que acrediten las pesadas reales entradas de uva de variedades aptas, con identificación de los números de tickets correspondientes.

INCUMPLIMIENTOS EN LAS DECLARACIONES OBLIGATORIAS DURANTE LA VENDIMIA

- La falta de declaración, declaración fuera de plazo o declaración errónea o inexacta de información o datos no concordantes con la realidad, se considerará una infracción de falta de declaración, retraso en la presentación de declaración o inexactitudes de declaraciones, de conformidad con la normativa legal aplicable.

VENDIMIA Y TRANSPORTE

- Se efectuará con el mayor esmero, y en su transporte se conjugará la rapidez y el volumen.
 - El transporte de uva a granel no tendrá un recorrido que supere los 100 kilómetros de distancia desde la parcela a la tolva de recepción. Cuando este recorrido supere los 70 kilómetros, el transporte llevará el correspondiente DAV que remitirá al CRC. La cuantía por transporte se fija en 10.000 kilogramos, admitiéndose una tolerancia máxima del 15%.
 - No se establece límite de cuantía de transporte cuando el movimiento de uvas se lleve a cabo en cajas o contenedores de capacidad inferior al límite establecido en el párrafo anterior.
 - Las uvas procedentes de vendimia mecanizada se transportarán en remolques que dispongan de doble fondo para mostos, grifo de evacuación de mostos, y las partes en contacto con las uvas-mostos serán de acero inoxidable o recubiertas a base de pinturas epoxi alimentarias.
 - Aquellas bodegas que dispongan de puntos de carga de uvas de múltiples viticultores, deberán ponerlo en conocimiento del Consejo Regulador con anterioridad a la vendimia. En los mismos no podrá recepcionarse uva de fuera de la Región del Cava. Estarán adaptados a las exigencias de la norma, y cada transporte llevará el correspondiente DAV, que remitirán al Consejo, con el detalle de los productores que han aportado uvas, variedad, grado alcohólico probable y kilogramos.
 - Se recomienda efectuar la vendimia mecanizada en horas de bajas temperaturas y proteger las uvas de la oxidación desde el propio viñedo.
- **Circulación de mostos aptos para la elaboración de vino base Cava.**

Se observarán los siguientes aspectos:

 - Los envíos siempre serán de mostos desfangados y la temperatura del mosto en destino no podrá superar los 18°C
 - Los envíos de mostos monovarietales, o con detalle específico de zona o subzona, deberán haber sido obtenidos íntegramente (100%) de la variedad de uva y/o de la zona o subzona correspondiente.

D.O. CAVA

- Los movimientos de mostos, con antelación al envío, deberán ser puestos en conocimiento del Consejo Regulador por parte de la empresa expedidora, a través del aplicativo informativo habilitado para tal fin, para que los Servicios Técnicos del CRC asignen la preceptiva conformidad, y su posible control.
- Los movimientos de mosto obtenido con uvas destinadas a la Provisión de Garantía Cualitativa se deben realizar por separado de los movimientos de mosto de uvas aptas para vino base Cava.
- Los movimientos de los mostos para la Provisión de Garantía Cualitativa, deben registrarse específicamente en la plataforma Cavanet, indicando los datos de origen y destino, peso y densidad, y las características del mosto.
- El mosto para la Provisión de Garantía Cualitativa obtenido de uvas aptas Cava debe ser clasificado en el Documento de Acompañamiento Vitivinícola (DAV) como mosto blanco o rosado, según corresponda.
- El mosto destinado a la Provisión de Garantía Cualitativa debe cumplir con todos los requisitos exigidos a los mostos con destino vino base Cava.
- Las bodegas que realicen movimientos de mostos, tanto las de origen como las de destino, ya sean con destino DOP CAVA como con destino a la Provisión de Garantía Cualitativa, deben proporcionar al personal del Consejo regulador que lo solicite el documento de acompañamiento DAV generado para que el mismo pueda contrastarlo con el movimiento de mosto correspondiente.

ELABORACIÓN DE VINO BASE

- Aquellas bodegas que pretendan hacer uso de las menciones de **zona, subzona y segmento** de Guarda Superior en una parte o la totalidad de sus vinos, deberán recepcionar la uva, prensarla, elaborar los vinos, almacenarlos, calificarlos y, en su caso, comercializarlos, de manera separada del resto de vinos base. Así mismo, deberán estar en disposición de demostrar, por trazabilidad, que tales circunstancias se han llevado a cabo.
- Las bodegas elaboradoras de vino base que realicen entradas de uva de GUARDA SUPERIOR para la elaboración de mosto o vino base de GUARDA SUPERIOR deben estar inscritos como elaboradores de vino en el Registro de agricultura ecológica oficial correspondiente.
- Los envases de fermentación y los posteriores donde se almacene el vino base de GUARDA SUPERIOR, estarán rotulados convenientemente indicando el segmento GUARDA SUPERIOR, el tipo de vino y el año de cosecha.
- Una vez finalizada la vendimia y previamente a la calificación del vino base apto Cava y el vino con destino a la Provisión de Garantía Cualitativa, las bodegas elaboradoras de vino base CAVA en las que hayan entrado uva con destino a la Provisión de Garantía Cualitativa, deberán comunicar al Consejo Regulador los kilos de uva destinados efectivamente a la Provisión.
- La elaboración de vino base a partir de uvas con destino Cava y uvas con destino a la PGC se puede realizar conjuntamente, sin necesidad de separación en la recepción y elaboración. La calificación de aptitud Cava de la partida de vino base obtenido mediante la correspondiente elaboración, se realizará mediante una toma de muestras única de la totalidad de la partida. Una vez comprobado que el conjunto del vino base elaborado cumple con los requisitos del Pliego de Condiciones, se resolverá la verificación de la calificación por separado de las dos partidas resultantes. Asignando a la primera partida la calificación de aptitud Cava, con los litros correspondientes a los kg de uva apta Cava, y a la segunda partida la aptitud de Provisión de Garantía Cualitativa, con los litros correspondientes a los kg de uva con destino PGC. En el caso de que no cumplan con los requisitos organolépticos y/o fisicoquímicos del Pliego de Condiciones, resultarán no aptas como vino base Cava y vino base de la PGC.
- El periodo habilitado para solicitar la calificación de las partidas cosecha 2026 de vino base apto Cava y el vino con destino a la Provisión de Garantía Cualitativa se establece entre las fechas 13 de octubre de 2026 y 28 de febrero de 2027, ambos incluidos, y a través de la plataforma CAVAnet.

NORMAS DE CAMPAÑA ESPECÍFICAS DE LA VENDIMIA DE PARAJE CALIFICADO -COSECHA 2026-

- Puesta en conocimiento del inicio de vendimia del Paraje, con una antelación mínima de 2 días.
- Inspectores del CRC se personarán en el viñedo para verificar que la vendimia se realiza de forma manual.
- La bodega deberá informar al Consejo de la hora prevista de entrada en bodega de las uvas, con objeto de proceder a la verificación de las pesadas, y toma de muestras, si procede.
- Las uvas estarán sanas, de manera que el contenido de ácido glucónico en los vinos base **no sobrepase los 200 miligramos por litro**, a partir del cual no se deberán calificar las partidas como vino base de Paraje Calificado.
- Se verificará el grado alcohólico probable de las uvas en la zona de descarga y se podrá proceder a la toma de muestras aleatorias del mosto para analizar también la acidez total y el ácido glucónico. Ante una toma de muestras, se adicionará metabisulfito potásico al mosto para evitar fermentaciones hasta la llegada al laboratorio.
- Los envases de fermentación y los posteriores donde se almacene el vino base de Paraje, estarán rotulados convenientemente indicando el nombre del paraje, el tipo de vino y el año de cosecha.
- Inspectores del CRC podrán personarse a lo largo de la vendimia en los viñedos del Paraje para verificar que las parcelas han sido realmente vendimiadas a medida que se suceden las entradas de uva en bodega.
- Los inspectores del CRC podrán proceder a una toma de muestras de los tanques de fermentación, con objeto de verificar el grado alcohólico probable, el ácido glucónico y la acidez total, en aras de comprobar si esos valores obtenidos son acordes con el vino finalmente obtenido (no se permite el enriquecimiento ni la acidificación).