

PLIEGO DE CONDICIONES DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “CAVA”

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

“CAVA”¹

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.	5,5 g/l en ácido tartárico, ó 73,3 miliequivalentes por litro 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.	3,3
Sobrepresión	Mín.	3,5 bar a 20° C
	Superior a	3 bar a 20°C (para botellas con capacidad inferior a 25 cl)

¹ De acuerdo con lo previsto en el artículo 118 ter, apartado 2 del R CE 1234/2007.

d) Características organolépticas

- Será limpio, brillante y sin partículas en suspensión.
- Presentará desprendimiento de gas carbónico 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, con matices propios 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.

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

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.
- 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.
- 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.	5,5 g/l en ácido tartárico, ó 73,3 miliequivalentes por litro 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.	3,3

- 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”, deberá transcurrir en la misma botella, y en la misma bodega, no aceptándose la operación de transvase.

b.3) Términos tradicionales facultativos.

Reserva, cuyo proceso de elaboración, desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no sea inferior a 15 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.

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
Álava	Laguardia, Moreda de Álava, y Oyón
Badajoz	Almendralejo.
Barcelona	Abrera, 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 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 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.
La Rioja	Alesanco, Azofra, Briones, Casalarreina, Cihuri, Cordovín, Cuzcurrita de Rio Tirón, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera,

	Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela, y Villalba de Rioja.
Lleida	Lleida, Fullela, Guimerà, L'Albi, L'Espluga Calva, Maldà, Sant Martí de Riucorb, Tarrés, Verdú, El Vilosell, y Vinaixa.
Navarra	Mendavia, y Viana.
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, Vilaberd, y Vimbodí.
Valencia	Requena.
Zaragoza	Ainzón, y Cariñena.

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.

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 Trepát.

La variedad Trepát únicamente podrá utilizarse para la elaboración de Cava rosado.

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 ó "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, esta última sólo autorizada para cava rosado.

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 5,5 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 15 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 gas carbónico 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 3,3 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 correcta calidad sanitaria de las uvas.

El nivel de acidez total exigido para el Cava, al menos 5,5 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. -Registro 4.
Ctra.N-II Km. 241,7 - 50300 Calatayud (Zaragoza)

-BODEGAS PEÑALBA LOPEZ, S.L. -Registros 2 y 4.
Finca Torremolinos – 09400 Aranda de Duero (Burgos)

-BODEGAS TROBAT, S.A. -Registro 4.
c/ Castelló, 10 - 17780 Garriguella (Girona)

-COCA SOLER, S.L. -Registro 4.

Partida Calabarra, 1100 - 46389 Turis (Valencia)

-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.

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 subzonas, comarcas o 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.

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.

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, aún 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.

El uso de anhídrido carbónico 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 trasvase 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; Parel.lada-P; Chardonnay-Ch.; Malvasía-MV; Monastrell-MO; Garnacha Tinta-G; Trep.at-T; Pinot Noir-PN.

iv) 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 Cava la realizará el Consejo Regulador 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 por el Consejo Regulador en cualquier fase del proceso de elaboración.

v) 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 ser aprobadas por el Consejo Regulador previamente a su utilización de acuerdo 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 infundir 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) N° 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".

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: "Reserva²" y "Gran Reserva".

² España ha solicitado a la Comisión el reconocimiento de "Reserva" como término tradicional.

El término tradicional “Gran Reserva”, únicamente podrá utilizarse en la presentación de un “Cava” de 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 “Gran Reserva”.

La denominación “Cava” figurará impresa de forma destacada del resto de las indicaciones que figuren impresas en la etiqueta.

vi) 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 las menciones relativas a la crianza que consten en el etiquetado (“Cava”, “Cava Reserva” o “Cava Gran Reserva”).

La utilización de un marchamo “Reserva” o “Gran Reserva” conllevará la obligación de hacer constar tales menciones en el etiquetado del “Cava”. Del mismo modo, el hecho de hacer constar las menciones “Reserva” o “Gran Reserva”, conllevará la obligación de hacer uso del marchamo correspondiente.

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 capacidad, crianza y tipo de vino.

vii) 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.

viii) 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 bodegas inscritas vendrán obligados a presentar las declaraciones que establece la normativa y regulación específica, así como la legislación aplicable.

9. COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO

a) Autoridad Competente u Organismo de Control

Eliminado: Las marcas no podrán utilizarse, simultáneamente, en el etiquetado de otros vinos y bebidas derivadas del vino, presentados en botella característica de vinos espumosos.†

- Autoridad Competente

Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios.
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino
Paseo de la Infanta Isabel, 1 - 28014 MADRID
Teléfono: (34) 91 347 53 61
Fax: (34) 91 347 57 00
Correo electrónico: dgima@marm.es, sgcdae@marm.es

En las actividades de control participará la Estructura de Control integrada en el Consejo Regulador de la DOP "Cava". Dicho Consejo Regulador ostenta la consideración de órgano desconcentrado del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

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

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.
- Términos tradicionales facultativos.
- Envasado y presentación.