

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
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 a 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 tártrico, ó 73,3 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, Castellví de la Marca, Castellví 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, Olérodola, Olesa de Bonesvalls, Olivella, Pacs del Penedès, Piera, Els Hosteletes 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, Fullea, 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, Vilaberdi, 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 Trepat.

La variedad Trepat 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 pobres en contenido de materia orgánica y poco fértiles.

El cultivo de la viña se extiende desde la proximidad del litoral mediterráneo hacia el interior, con altitudes que pueden llegar hasta los 800 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

La zona geográfica del “Cava” dispone de una diversidad de microclimas.

En general, podemos hablar de 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, por lo general, en otoño y primavera.

El clima de la zona geográfica del "Cava" 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

A finales del siglo XIX, coincidiendo con el esplendor de la viticultura catalana, varias familias adaptaron formalmente a la elaboración de vinos de la zona el método tradicional de segunda fermentación en botella. Época de asentamiento de los principios del "méthode champenoise" tras los estudios de microbiología realizados por Louis Pasteur. En 1872 se elaboraron en Sant Sadurní d'Anoia las primeras botellas de cava que se comercializarían, población que ha sido y continua siendo el municipio que acapara la mayor parte de la producción de "Cava".

Las décadas del 20 y el 30 fueron un período de gran expansión vinícola, con la consolidación internacional de empresas en mercados de Europa y América.

En 1932 entra en vigor el Estatuto del Vino con el fin de regular la producción y el mercado del vino, fijando normas para su elaboración, conservación y crianza, y sanciones para quienes incurrieran en prácticas que no se permitían. Posteriormente, los conflictos internos del país primero y a nivel europeo después, supusieron un freno a la actividad y pujanza del sector.

A partir de los años cincuenta el "Cava" empezó a recuperar una relativa normalidad, y en 1959 una orden ministerial establece las normas para la distinción en el comercio de los vinos espumosos y gasificados. Aparece en ella por primera vez en publicación oficial la mención "Cava"

En la década de los 70, se introdujeron nuevas técnicas vitícolas enfocadas a conseguir una mejora de la calidad de la uva y se modernizaron con nueva tecnología las infraestructuras de las bodegas elaboradoras.

El Decreto 835/1972, que desarrolló la Ley 25/1970, de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, reguló la elaboración del "Cava".

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". Se establece la sede del mismo en Vilafranca del Penedès, capital de la comarca del área de mayor producción.

En 1986, se publicó la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 27 de febrero de 1986, por la que se estableció la reserva de la denominación "Cava" para los vinos espumosos de calidad elaborados por el método tradicional en el ámbito geográfico delimitado en la misma, adquiriendo el "Cava" la consideración de "vino espumoso de calidad producido en una región determinada" (v.e.c.p.r.d.) según la terminología de la Comunidad Económica Europea. A tal situación, se dio al Cava reconocimiento en el ámbito comunitario, de forma expresa, por el Reglamento (CEE) 2043/89 del Consejo de 19 de junio, que adaptó el Reglamento (CEE) 823/87 del Consejo por el que se establecían disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, contemplando el "Cava" como excepción al principio general de designar la región determinada mediante un nombre geográfico.

En 1991 se aprueba el Reglamento de la Denominación "Cava" y en 1993 se constituye el Consejo Regulador del "Cava", órgano encargado de la defensa de la denominación, la aplicación de su Reglamento, así como el fomento y control de la calidad de los vinos protegidos.

b) Calidad y características del producto debidas fundamentalmente o exclusivamente al medio geográfico.

Las áreas geográficas que abarcan las zonas de producción y crianza de la denominación de origen protegida (DOP) "Cava" están delimitadas por los municipios que se relacionan en el pliego de condiciones, las cuales se han considerado aptas para la producción de uva con la calidad necesaria, es en ellas donde se ha desarrollado la tradición y experiencia de elaborar "Cava".

Las variedades principales de la DOP "Cava" son: "Macabeo" "Xarel.lo" 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, en mayor o menor cuantía, en la elaboración de los vinos base.

La personalidad del "Cava", claramente diferenciada, nace en el viñedo, siendo la bodega en su "saber hacer" quien tiene que preservar la misma. El vino por tanto expresa el carácter de las variedades con las particularidades del terreno donde vegetan.

Macabeo.- Es la variedad más cultivada, básica en la elaboración del "Cava". Está plantada en suelos frescos y de mayor fertilidad. Se adapta bien a las diferentes condiciones climáticas y altitudes, siendo algo propensa a las enfermedades criptogámicas. Es más sensible a la sequía que la Xarel.lo y la Parellada. Produce un vino de calidad, afrutado, ligero, equilibrado y fino. De moderada graduación alcohólica, entre 10 y 11 % vol. Entra a formar parte en la mayoría de los cupajes del vino base.

Xarel.lo.- Es otra de las variedades principales, que, junto con la Macabeo, se cultiva en la zona central de la zona de producción de la DOP "Cava" tomando como eje Sant Sadurní d'Anoia. Es de brotación temprana y su maduración viene seguidamente a la del Macabeo, por la segunda semana de septiembre. Se adapta bien a la mayoría de los suelos, estando plantada en los suelos situados desde el nivel del mar hasta los 400 m. de altitud; es productiva; le van las podas largas. Da vinos consistentes, equilibrados, ácidos, aporta estructura en los cupajes del Cava. Las graduaciones medias suelen estar entre los 11% vol.

Parellada.- Se cultiva en las zonas más altas y frías donde muestra su mayor expresión aromática. Es sensible a la sequía y poco sensible a las enfermedades criptogámicas. Es de vendimia tardía, a finales de septiembre, tras Macabeo y Xarel.lo. Sus vinos son de poca graduación, entre 9,5 y 10 % vol.; muy finos, afrutados, ligeros y aromáticos.

Las condiciones climáticas resultan muy favorables para el cultivo de las variedades de uva autorizadas en la DOP "Cava", obteniéndose vinos de excelente calidad, de carácter fresco y ligero, de expresión aromática moderada, idóneos para la elaboración de "Cava".

c) Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto

Los factores determinantes de la calidad del "Cava" son:

- La variedad.
- El terreno.
- El clima.
- Las técnicas de cultivo.
- La elaboración.

Independientemente del orden de su importancia, ya que todos están relacionados, el principal protagonista es la uva; requiere la mayor atención por parte del productor, íntimamente relacionado con el enólogo.

La climatología y pluviometría de la zona geográfica del “Cava” permite obtener una maduración escalonada de la vendimia para cada una de las variedades. Los diferentes tipos de suelo, la diversidad de microclimas y el factor humano, condicionan la ubicación geográfica de cada una de las variedades y las características específicas que le son propias.

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. Ctra.N-II Km. 241,7 - 50300 Calatayud (Zaragoza)	-Registro 4.
-BODEGAS PEÑALBA LOPEZ, S.L. Finca Torremolinos – 09400 Aranda de Duero (Burgos)	-Registros 2 y 4.
-BODEGAS TROBAT, S.A. c/ Castelló, 10 - 17780 Garriguella (Girona)	-Registro 4.
-COCA SOLER, S.L. Partida Calabarra, 1100 - 46389 Turis (Valencia)	-Registro 4.
-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 t 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 transvase 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; Parellada-P; Chardonnay-Ch.; Malvasía-MV; Monastrell-MO; Garnacha Tinta-G; Trepát-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) Nº 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) Nº 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”.

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.

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

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.

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

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

- 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.

Remitido U.E. 14.12.11