



Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2026/241)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Cava»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0735-AM14 — 13.10.2025

1. Nombre del producto

«Cava»

2. Tipo de indicación geográfica

- DOP
- IGP
- IG

3. Sector

- Productos agrícolas
- Vinos
- Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

España

5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Nombre

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad y Laboratorios Agroalimentarios.

6. Calificación de modificación normal

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Cava constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas*Título*

CAMBIOS EN LAS PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS.

Descripción

Se incorpora una densidad de plantación mínima específica para el marco de plantación tipo marco Real, y se elimina la diferenciación del grado alcohólico volumétrico natural mínimo de la uva destinada a la elaboración de vinos base «Cava» según las zonas climáticas, fijando un único grado mínimo para toda la DOP «Cava» en 8,5 %.

Modifica el punto 3 del pliego de condiciones y el 7.1 del documento único.

La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino**«Cava»****Número de referencia UE: PDO-ES-A0735-AM14 — 13.10.2025****1. Nombre(s)**

«Cava»

2. Tipo de indicación geográfica

- DOP
 IGP
 IG

3. País al que pertenece la zona geográfica definida

España

4. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**5. Vino espumoso de calidad****6. Descripción del vino o vinos***Producto vitivinícola*

Vino espumoso de calidad

Características organolépticas

Apariencia visual

- Será limpio, brillante y sin partículas en suspensión.
- Presentará desprendimiento de dióxido de carbono continuo en forma de rosario, de burbuja pequeña y permanencia adecuada, formando en ocasiones una corona de burbujas en la superficie de la copa.

«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.

«Cava» «Gran Reserva» Blanco/Rosado:

Presentará color amarillo, de tonalidades diversas. Los rosados se caracterizarán por las diferentes tonalidades del rosa.

Aroma

«Cava» Blanco/Rosado:

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.

«Cava» «Gran Reserva» Blanco/Rosado:

Se caracterizarán por aromas complejos y limpios, así como del prolongado contacto con las levaduras. Sin aromas prolongados de reducción u oxidación.

Los vinos con derecho a la indicación «Paraje Calificado», Blanco/rosado:

Se distinguirán por la complejidad de sus aromas de frutos secos y tostados perfectamente ensamblados.

Sabor

«Cava» Blanco/Rosado:

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:

Serán vinos equilibrados, con recuerdos a fruta madura, frutos secos, tostados. Post gusto rico aromáticamente. Retronasal limpia y armónica.

Los vinos con derecho a la indicación «Paraje Calificado», Blanco/rosado:

El paso de boca denotará un perfecto equilibrio en su estructura, cremosidad y acidez.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,8
Acidez total mínima:	5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	160

Información adicional relativa a las características analíticas

-

- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. Prácticas vitivinícolas

7.1. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Únicamente podrán destinarse a la elaboración de vino base Cava las primeras fracciones del prensado, con un rendimiento máximo de 1 hectolitro de mosto/vino por cada 150 kg de uva.

Se destinarán las partidas de uva sana con grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 8,5 % vol. Los vinos base se elaborarán en virgen; los rosados deberán elaborarse al menos con un 25 % de uvas de variedades tintas.

En los Cava de «Paraje Calificado»:

- el rendimiento máximo de extracción es de 0,6 Hl mosto/100 kg de uva.
- se prohíbe: el incremento artificial del grado alcohólico natural de los mostos y/o vino base, la acidificación y la decoloración.
- la acidez total mínima del vino base será 5,5 g/l (siendo de 5 g/l para el resto de cavas)
- el pH máximo del vino base será de 3,3 (siendo 3,4 para el resto de cavas)

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

Se considerará como parcela de viñedo en producción de uva apta para la elaboración de Cava la variedad autorizada que se encuentre a partir de su tercer ciclo vegetativo.

La densidad de plantación será desde 1 500 a 3 500 cepas/Ha, con sistema de conducción tradicional en vaso o en espaldera. En caso de plantaciones en marco real, la densidad de plantación mínima será de 1 111 cepas por hectárea.

Para la elaboración de los vinos con derecho a la indicación «Reserva», «Gran Reserva» y «Paraje Calificado» la uva deberá proceder de viñedos que estén certificados por la autoridad competente como viñedo ecológico y tener una edad mínima de 10 años.

7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Cava

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	12 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Cava

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	80
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Cava «Paraje Calificado»

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	8 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Cava «Paraje Calificado»

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	48
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Cava «Reserva» y «Gran Reserva»

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	10 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Cava «Reserva» y «Gran Reserva»

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	66,66
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos

- ALARIJE - SUBIRANT PARENT
- CHARDONNAY
- GARNACHA TINTA
- MACABEO - VIURA

- MONASTRELL
- PARELLADA
- PINOT NOIR
- TREPAT
- XARELLO

9. Definición breve de la zona geográfica delimitada

Se extiende por los siguientes términos municipales, indicados según provincias:

Provincia de Barcelona: Abrera, Alella, Artés, Avinyonet del Penedès, Begues, Cabrera d'Igualada, Cabrils, 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, Martorells, 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 fosc de Campsentelles, Vilassar de Dalt, Sant Llorenç d'Hortons, Sant Martí Sarroca, Sant Pere de Ribes, Sant Pere de Riudebitlles, Sant Quintí de Mediona, Sant Sadurní d'Anoia, Santa Fe del Penedès, Santa Margarida i els Monjos, Santa Maria de Martorells, 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.

Provincia de Gerona: Blanes, Capmany, Masarac, Mollet de Perelada, Perelada.

Provincia de Lérida: Lleida, Fullea, Guimerà, L'Albi, L'Espluga Calva, Maldà, Sant Martí de Riucorb, Tarrés, Verdú, El Vilosell, y Vinaixa.

Provincia de Tarragona: Aiguamurcia, Albiniana, 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, Vesella, Vilabella, Vila-rodona, Vilaseca de Solcina, Vilaberdi, y Vimbodí.

Provincia de Álava: Laguardia, Moreda de Álava, y Oyón.

Provincia de 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.

Provincia de Navarra: Mendavia, y Viana.

Provincia de Zaragoza: Ainzón, y Cariñena.

Provincia de Badajoz: Almendralejo.

Provincia de Valencia: Requena.

10. Vínculo con la zona geográfica

Categoría de producto vitivinícola

5. Vino espumoso de calidad

Resumen del vínculo

FACTORES NATURALES: Los suelos 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 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 vino espumoso, 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 13/15 °C, propiciándose 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 cava que identificaba los lugares donde se mantenían las botellas de vino espumoso durante su proceso de crianza acabó designando el nombre del vino. Las variedades de vid más cultivadas son: Macabeo, Xarel·lo, y Parellada que representan el 85 % de las que se dedican a la elaboración del Cava. La presencia de estas tres variedades en proporciones distintas es una constante en los vinos base obtenidos en la zona geográfica delimitada. La baja densidad de plantación establecida entre 1 500 y 3 500 plantas por Ha es conveniente para una mejor calidad del vino base; y además, la limitada pluviometría de la zona y la conducción del viñedo, en vaso o espaldera, ofrecen una moderada carga de yemas productivas, limitando los rendimientos por Ha al máx de 12 000 kg. También, que únicamente podrán destinarse a la elaboración de vino base las primeras fracciones del prensado, máx 100 L mosto/150 kg uva; una maduración escalonada, la recogida separada de las distintas variedades, con una graduación alcohólica potencial del vino base 9,5-11,5%vol., una acidez total >5g/L, e indicadores analíticos que aseguren la calidad sanitaria de la cosecha. Asimismo, una relación entre los ácidos málico y tartárico próxima a la unidad; unas condiciones de elaboración para que la segunda fermentación se produzca con lentitud, la interacción entre vino y levadura (autolisis) que aporta aromas delicados que dan singularidad organoléptica a estos vinos.

CALIDAD O CARACTERÍSTICAS DEL VINO: Los vinos DOP Cava, cumplido el proceso de elaboración y de segunda fermentación y crianza en botella, en contacto con las lías, alcanzan una graduación de 10,8 a 12,8%vol. Se caracteriza el Cava por niveles de pH bajos, 2,8 a 3,4, para una buena evolución del vino en el tiempo, reduciendo riesgos de oxidaciones perjudiciales. Son vinos con bajo ácido glucónico, indicador de la calidad sanitaria de las uvas.

NEXO CAUSAL: Los suelos junto con las condiciones de clima, con final de verano y otoño suave y seco, permiten una evolución correcta 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. La riqueza del producto en aromas terciarios y el adecuado desprendimiento de burbujas son determinantes las condiciones en que se desarrolla el proceso de elaboración desde tiraje a degüelle en instalaciones especialmente acondicionadas para permitir un lento desarrollo de la segunda fermentación y de la crianza del vino.

11. Otros requisitos aplicables

Título del requisito o la excepción

PRODUCCIÓN FUERA DE LA ZONA DELIMITADA

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

Se permite la elaboración de Cava en cinco bodegas situadas fuera de la zona geográfica delimitada debido a 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, por lo que fueron autorizadas conforme a Ordenes Ministeriales de 14 de noviembre de 1991 y de 9 de enero de 1992.

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

En el tapón de expedición constará la denominación CAVA y el número de embotellador. Será preceptiva la utilización de una marca inscrita en el RPI u OAMI. El Cava «Gran Reserva» y de «Paraje Calificado», solo podrá utilizar los términos Brut Nature, Extra Brut y Brut El Cava «Reserva», «Gran Reserva» y de «Paraje Calificado» indicarán obligatoriamente el año de la cosecha. Se establece la indicación «Guarda» para los Cavas que no sean «Reserva», «Gran Reserva» y «Paraje Calificado». Se establece la indicación «Guarda Superior», para los Cavas «Reserva», «Gran Reserva» y «Paraje Calificado». Se establece la mención «Elaborador integral», sólo para aquellas bodegas que, siendo elaboradoras de vino base y CAVA al mismo tiempo, prensan y elaboran el 100 % del vino base de su producción de CAVA así como elaboran el 100 % de sus CAVAS en la misma propiedad (bodega), y no adquieren botellas en rima o punta a otros elaboradores. Es obligatorio el uso de distintivos de control específicos. La indicación «Paraje Calificado» no excederá de 4 mm de altura, ni del tamaño de la marca e irá al lado del nombre de dicho paraje.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://www.mapa.gob.es/dam/mapa/contenido/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/2017-calidad-diferenciada/nuevo_denominaciones/htm/pliego-de-condiciones-en-tramite-de-modificacion.pdf