

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2021/C 369/02)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Cava»

PDO-ES-A0735-AM10

Fecha de comunicación: 25 de junio de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Se introducen condiciones para el viñedo de Guarda Superior

DESCRIPCIÓN:

Se establece como requisito para la elaboración de CAVAS de GUARDA SUPERIOR (Reserva, Gran Reserva y Paraje Calificado) que el viñedo tenga certificado ecológico, estableciéndose un periodo de transitoriedad de cinco años para su efectiva aplicación, y que el viñedo tenga una edad mínima de 10 años.

Se modifica el apartado 3.a del pliego de condiciones. Afecta al punto 5.a del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

La climatología específica de la Región del Cava, teniendo en cuenta factores como la pluviometría, temperaturas medias e insolación, permite que el cultivo de la viña pueda realizarse siguiendo las directrices de la agricultura ecológica, potenciando la biodiversidad del entorno. Por otra parte, el consumidor viene demandando, cada vez con más ímpetu, productos ecológicos, elaborados de forma sostenible y mostrando respeto con el entorno, el paisaje y el medio ambiente.

Teniendo en cuenta esos aspectos, el hecho de que todo el segmento Alto de la producción proceda exclusivamente de viñedos catalogados como ecológicos, otorga al Cava un aspecto diferencial respecto al resto de competidores directos de vinos espumosos del mundo, los cuales difícilmente podrán llegar a ser ecológicos debido fundamentalmente a las características climáticas intrínsecas del área geográfica donde se ubican.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Se establece un periodo de transitoriedad amplio de cinco años para facilitar la adaptación para todos los operadores que así lo consideren, en términos de proporcionalidad, menor coste e igualdad.

Por otra parte, un viñedo con 10 años de edad ya dispone de un sistema radicular lo suficientemente desarrollado, lo que conlleva que la cepa resista mejor las fluctuaciones pluviométricas propias de nuestro clima. Se considera que, con 10 años, el viñedo ya ha regularizado sus producciones y, tanto el viticultor como la bodega, han podido hacer un seguimiento de varios años sobre la calidad y potencial de las uvas para decidir si son idóneas para la elaboración de Cava de larga crianza.

2. **Aumenta el tiempo de crianza mínima del Cava Reserva**

DESCRIPCIÓN:

Se eleva la crianza mínima de los CAVAS RESERVA de 15 a 18 meses.

Se modifica el apartado 3.b.3 del pliego de condiciones. Y no afecta al documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

El objetivo es dotar al cava Reserva de una más larga crianza y un mayor valor cualitativo, así como, y de esta forma, también de un mayor aspecto diferencial respecto al segmento GUARDA.

3. **Se establecen unidades geográficas menores de zonas, de subzonas y se delimitan las de paraje calificado**

DESCRIPCIÓN:

Se establecen como unidades geográficas menores en la delimitación de la zona geográfica de la Denominación de Origen: ZONAS, SUBZONAS y PARAJES CALIFICADOS. Estos últimos ya se contemplaban en el pliego, pero ahora se añade la lista de los ya reconocidos con su delimitación precisa.

Se modifica el apartado 4 del pliego de condiciones. Afecta al punto 6 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Uno de los aspectos que permiten un mayor y más fácil reconocimiento de valor de un vino, es su origen. Por ello, se considera necesario zonificar el territorio de la Denominación de Origen, con el fin de otorgar al consumidor y al mercado una más fácil identificación del origen del CAVA que consume, como un elemento de valor más del mismo.

Por ello, la zonificación se plantea como un atributo de valor y de calidad para aquellas bodegas que así lo consideren, para lo cual, su mención en etiqueta es voluntario.

La zonificación se plantea en un triple nivel: en primer lugar, una zonificación marcada por grandes rasgos climáticos y geográficos, fruto de la misma configuración propia de la denominación de origen, y que lleva a delimitar tres zonas diferenciadas. El segundo nivel de zonificación sería el de las subzonas, que deben venir definidas por características climáticas, orográficas, históricas o humanas específicas, que las justifiquen. Finalmente, el tercer nivel de zonificación es el del Paraje Calificado, que viene definido por la identificación de las parcelas que lo componen, debiendo contar con características edáficas, climáticas y de cultivo propias, que lo diferencien de su entorno.

4. **Se limita el rendimiento máximo de los viñedo para Cava de Guarda Superior**

DESCRIPCIÓN:

Se establece como requisito para la elaboración de CAVAS de GUARDA SUPERIOR (Reserva, Gran Reserva y Paraje Calificado) que el viñedo tenga un rendimiento máximo de 10 000 Kg/Ha.

Se modifica el apartado 5 del pliego de condiciones. Afecta al punto 5.b del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se trata de una medida claramente cualitativa, que busca el cuidado y gestión del viñedo con el fin de la obtención de uva de mejor calidad, con más altas concentraciones de azúcares. Menores producciones, ofrecen uvas cuyos vinos serán más equilibrados con mayores niveles esperados de acidez y mayor graduación alcohólica probable con mayor contenido de azúcares, factores muy adecuados para vinos con vocación de largas crianzas. Las tareas de laboreo y las prácticas culturales deberán de ajustarse a una menor producción, para que los vinos resultantes sean más equilibrados, reduciendo el estrés de la planta.

5. Se crea el registro de viñedo de Guarda Superior

DESCRIPCIÓN:

Se crea un Registro específico para viñedos cuya uva será apta para la producción de CAVAS de GUARDA SUPERIOR (Reserva, Gran Reserva y Paraje Calificado), y se establecen las condiciones para su inscripción, y las consecuencias de su incumplimiento.

Se modifican los apartados 3.a y 8.b.i del pliego de condiciones. Y no afecta al documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Poder identificar los viñedos que cumplan con los requisitos establecidos para la producción de CAVAS de GUARDA SUPERIOR y facilitar el control de certificación de producto. Asimismo, se pretende fomentar la especialización, desde la viticultura, o sea, desde el origen, y el compromiso con el cultivo de viñedo de GUARDA SUPERIOR y los elementos cualitativos vinculados al mismo. Con ello, las tareas de poda, adición de fertilizantes, laboreo, vendimia y demás prácticas culturales serán enfocadas a la obtención de uvas de calidad, específicas para la elaboración de vino espumoso Cava, centrándose en aquellos aspectos que demandan las bodegas para la obtención de vinos base con vocación de largas crianzas, y a las características de acidez, graduación alcohólica y demás, demandadas por la regulación de la DOP CAVA.

Por otro lado, pretende establecerse una vinculación más estrecha entre el viñedo, el viticultor, el enólogo, la bodega y el producto a obtener.

6. Se introducen obligaciones sobre el manejo separado de las uvas y vino de Guarda Superior

DESCRIPCIÓN:

Se establece como requisito para la elaboración de CAVAS de GUARDA SUPERIOR (Reserva, Gran Reserva y Paraje Calificado) que, dentro del proceso de trazabilidad de la producción del producto amparado, la uva procedente de viñedo de GUARDA SUPERIOR sea descargada en bodega de forma separada del resto de uvas, para poder gozar de la expresada mención GUARDA SUPERIOR y las de Reserva, Gran Reserva y Paraje Calificado.

Así mismo, se establece también como requisito que el vino base con destino para CAVAS de GUARDA SUPERIOR sea elaborado, calificado y comercializado en bodega de forma separada del resto de vino base apto para CAVA, para poder gozar de la expresada mención GUARDA SUPERIOR y las de Reserva, Gran Reserva y Paraje Calificado.

Se modifica el apartado 8.b.iii del pliego de condiciones. Y no afecta al documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Los condicionantes establecidos para el viñedo en cuanto a inscripción específica, ecológico, edad mínima de 10 años y reducción de los rendimientos, son factores que deben marcar hechos diferenciales en cuanto a la calidad de los CAVAS de GUARDA SUPERIOR a obtener.

Por ese motivo, resulta necesario que las uvas obtenidas de dichas parcelas sean recolectadas separadamente respecto de aquellas parcelas que no cumplan esos requisitos. Así pues, no se permitirá la mezcla de uvas en remolques de parcelas del segmento GUARDA SUPERIOR con parcelas no catalogadas como tal y, en consecuencia, la descarga en bodega se realizará de forma separada, en tolvas de recepción diferentes, de manera que se pueda garantizar la elaboración por separado de las uvas, y su trazabilidad.

Puesto que la descarga en bodega se realizará de forma separada y en tolvas de recepción diferentes, todo el proceso de elaboración del vino base, su calificación y su comercialización se deberán llevar de forma separada, garantizándose la trazabilidad desde el viñedo hasta la obtención del vino base Cava definitivo. No se permitirá la mezcla de vinos del segmento de GUARDA SUPERIOR con vinos del segmento de GUARDA. Si se produjera, la mezcla resultante será considerada segmento de GUARDA.

7. Se introduce el tapón de tiraje específico para el Cava de Guarda Superior**DESCRIPCIÓN:**

Se establece obligatoriedad que el tapón de tiraje de las botellas que quieran optar a la indicación de GUARDA SUPERIOR y a las de Reserva, Gran Reserva y Paraje Calificado estén identificados.

Se modifica el apartado 8.b.iii del pliego de condiciones. Y no afecta al documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Para facilitar la trazabilidad y garantizar el control de crianzas, resulta necesario poder diferenciar los lotes de botellas de Cava en proceso de crianza del segmento de GUARDA SUPERIOR de las del segmento de GUARDA. Por ello, será obligatorio hacer constar una contraseña específica en el tapón corona de aquellas botellas de cava elaboradas con vinos base del segmento de GUARDA SUPERIOR.

Esa contraseña permitirá a los Servicios de Control hacer un seguimiento de los lotes durante el proceso de elaboración, y controlar los stocks y crianzas de botellas mediante recuentos físicos y valoración de las distintas declaraciones a las que está sujeto el operador.

8. Limitación de la fecha de tiraje para los Cavas de Guarda Superior**DESCRIPCIÓN:**

En los vinos con derecho a la indicación GUARDA SUPERIOR («Reserva», «Gran Reserva» y «Paraje Calificado») el tiraje deberá efectuarse con posterioridad al uno de enero del año siguiente a la vendimia correspondiente.

Se modifica el apartado 8.b.iv del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se pretende que la elaboración de los vinos base del segmento alto (GUARDA SUPERIOR) se lleve a cabo de forma que se obtenga una mayor expresividad, sin apremios que pudieran conllevar acciones en bodega o prácticas enológicas en detrimento de la calidad.

9. Cambio de ubicación de la obligación de la añada en los Cavas de Paraje Calificado y de las limitaciones en la circulación de producto en rima y punta

DESCRIPCIÓN:

La obligación de que los Cavas de Paraje Calificado indicaran la añada se traslada del punto 8.b.iv al punto 8.b.vii que es la ubicación adecuada al contemplar los temas de etiquetado.

Igualmente, se traslada la prohibición comercializar en «rima» o «punta» los Cavas de Paraje Calificado y Gran Reserva, al punto 8.b.x, por ser su ubicación adecuada al tratar la circulación de productos.

Se modifican los apartados 8.b.iv, 8.b.vii y 8.b.x del pliego de condiciones. Y no afecta al documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se reordena el texto del pliego de condiciones para una mayor claridad y sistemática del mismo, planteándose como una mejora en su redacción.

10. Se introducen condiciones de uso en el etiquetado de las unidades geográficas menores (zona, subzona, Paraje Calificado)

DESCRIPCIÓN:

Se indica cómo y bajo que requisitos se podrá hacer uso en la presentación de un Cava de las unidades geográficas menores.

Se introduce en el punto 8.b.vi del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Al introducir en esta modificación del pliego zonas y subzonas, como unidades geográficas menores, se deriva la necesidad de regular cómo se podrán usar dichos nombres en la presentación del cava.

11. Se introduce la obligación de la añada en los Cava Reserva

DESCRIPCIÓN:

Se amplía la obligación de la indicación del año de cosecha en el etiquetado de los cavas que ostenten la mención «Reserva», igual que ya lo era para los Cavas «Gran Reserva» y «Cava de Paraje».

Se modifica el apartado 8.b.vii del pliego de condiciones. Afecta al punto 9 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se plantea que la indicación de la añada resulte obligatoria, además de para el Gran Reserva y el Paraje Calificado, para el cava Reserva. De esta forma, todo el segmento de GUARDA SUPERIOR mostrará la indicación de la añada en su etiquetado. Con esta medida, se pretende poner en valor los productos del segmento de GUARDA SUPERIOR, haciendo énfasis en las diferentes añadas, tal como sucede en los grandes vinos de otras denominaciones y de la propia DO CAVA.

12. Creación de los segmentos de producto: Guarda y Guarda Superior

DESCRIPCIÓN:

La segmentación consiste en la diferenciación de dos grandes segmentos de productos dentro de la figura de calidad diferenciada que es CAVA.

Por un lado, bajo la mención GUARDA se mantiene un segmento CAVA con las características actuales de producción, y por otro lado, se crea un nuevo segmento, GUARDA SUPERIOR, que engloba bajo su ámbito los CAVA RESERVA, CAVA GRAN RESERVA y CAVA DE PARAJE CALIFICADO.

Se modifica el apartado 8.b.vii del pliego de condiciones. Y afecta al punto 9 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se articula una mayor diferenciación de los diferentes tipos y gamas de productos que se recogen en el pliego de condiciones de la DOP CAVA, para que el consumidor pueda identificar mejor aquellos elementos cualitativos que configuran cada uno de ellos. Con la propuesta que se presenta, se dota a cada uno de esos tipos de productos, de nuevas regulaciones cualitativas, pero también de etiquetado, para la mejora de elementos identificativos y de diferenciación de cada categoría.

13. Se introducen nuevos marchamos

DESCRIPCIÓN:

Se establece la mención de los segmentos GUARDA y GUARDA SUPERIOR, así como, del origen, o unidad geográfica menor, en los marchamos. Además, el hecho de hacer constar en el etiquetado las menciones relativas a las unidades geográficas menores, así como las de «Guarda» y «Guarda Superior», conllevará la obligatoriedad de hacer uso del marchamo correspondiente.

Se modifica el apartado 8.b.viii del pliego de condiciones. Y no afecta al documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se plantea la necesidad de establecer un nuevo diseño del marchamo numerado de control, de forma que resulte más evidente para el consumidor la distinción de ambos segmentos, GUARDA y GUARDA SUPERIOR, así como la identificación de la unidad geográfica menor, cuando proceda. Se trata de mejorar la información para el consumidor de forma más clara, y siempre desde la garantía del marchamo de la Denominación de Origen Protegida «Cava».

14. Se introduce la mención «elaborador integral»

DESCRIPCIÓN:

Se establece una nueva mención específica para una categoría de bodega en función de su modelo integral de producción, en el que el 100% del prensado y vinificación de su producción se realiza en la propiedad, en la propia bodega.

Se añade un apartado 8.b.ix al pliego, relativo a la Mención «Elaborador Integral». Y afecta al punto 9 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Creación de un distintivo específico asignado a la bodega, que se situará como parte del etiquetado de la botella, y que permitirá al consumidor poder distinguir aquellas bodegas que elaboran el 100% del vino base de su producción en sus instalaciones. Se pretende ofrecer al consumidor una distinción diferenciada no por tipo de producto, sino por tipo de bodega y su modelo de producción, asociados a determinados ámbitos de consumo a un tipo de elaboración más artesanal, y vinculada a un territorio determinado, elementos que puede asociarse a connotaciones cualitativas. Ello permite también dar cobertura y reconocimiento dentro de la Denominación de Origen a este tipo de elaborador.

15. Puntualización sobre las declaraciones obligatorias

DECLARACIONES:

Se añade como fuente de obligación de presentación de declaraciones al Consejo Regulador por parte de los operadores inscritos, las normas internas de la Denominación de Origen.

Se modifica el apartado 8.b.xi del pliego de condiciones. Y no afecta al documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Reforzar la vinculación de los operadores con las normas internas de la Denominación de Origen, y su estricto cumplimiento, para un mejor control en el ámbito de producción del producto amparado.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Cava

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino espumoso de calidad

Breve descripción textual

CAVA Blanco o Rosado: Vinos limpios y brillantes con desprendimiento de dióxido de carbono continuo en forma de rosario, de burbuja pequeña. El blanco se presentará desde el color amarillo pálido al amarillo paja; el rosado, de intensidades diversas, exceptuando las violáceas; se caracteriza por aromas frutales, ligeramente ácidos, frescos y equilibrados, con recuerdo al gusto de levaduras integrado en su parte aromática.

CAVA «Gran Reserva» Blanco o Rosado: Vinos equilibrados, con recuerdos a fruta madura, frutos secos, tostados, con aromas complejos y limpios, con matices propios del prolongado contacto con las levaduras.

CAVA «Paraje Calificado» Blanco o Rosado: complejidad de sus aromas con sutilezas minerales propias del paraje, frutos secos y tostados perfectamente ensamblados. El paso de boca denota un perfecto equilibrio en su estructura, cremosidad y acidez.

Respecto a los parámetros analíticos cuyos límites no estén fijados en este documento único será de aplicación la normativa comunitaria pertinente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

10,8

Acidez total mínima:

5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

10,83

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

160

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

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. o 9% vol., según zonas. 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 de cultivo

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.

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.

5.2. Rendimientos máximos

1. Cava

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

2.

80 hectolitros por hectárea

3. Cava «Paraje Calificado»

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

4.

48 hectolitros por hectárea

5. Cava «Reserva» y «Gran Reserva»

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

6

66,66 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona geográfica de producción de uva y elaboración de vino base y de Cava se encuentra delimitada en los siguientes términos municipales, separados en el texto según provincia a la que pertenecen:

— 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 fust 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 Río Tirón, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela, y Villalba de Rioja.

— Lleida:

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

— Navarra:

Mendavia, y Viana.

— Tarragona

Aiguamúrcia, 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, Vilaberdró, y Vimbodí.

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón, y Cariñena.

En toda esta área se definen tres Zonas («COMTATS DE BARCELONA», «VALLE DEL EBRO» y «VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO»); las dos primeras se subdividen en Subzonas; y pueden delimitarse también «parajes calificados». Todo ello como unidades geográficas menores.

7. Principales variedades de uva de vinificación

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

a) Factores naturales y humanos

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 Sadurn 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 (autólisis) que aporta aromas delicados que dan singularidad organoléptica a estos vinos.

b) Información detallada sobre la calidad o las características del producto

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.

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

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.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

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.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/documentos_dop_cava.aspx
