



C/2024/6465

30.10.2024

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

(C/2024/6465)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Cava»

PDO-ES-A0735-AM13

Fecha de comunicación: 02.08.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Ajuste descripción características organolépticas cava de paraje calificado.

Descripción:

Se elimina la referencia organoléptica a «sutilezas minerales propias del paraje que les da origen» para los CAVA de PARAJE CALIFICADO.

Se modifica el apartado 2.d) del pliego de condiciones y el 4 del documento único.

Es una modificación normal que no consiste en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143 de indicaciones geográficas.

Justificación:

La redacción actual del pliego en este párrafo, incluye referencias organolépticas de mineralidad. El aroma mineral no se encuentra definido técnicamente ni es cuantificable. En este sentido, las características organolépticas deben poder ser calificables en el panel de cata, por lo cual procede adaptar el pliego de condiciones en la descripción organoléptica de los productos, a descriptores evaluables y cuantificables por el comité de cata.

2. Establecimiento de una provisión de garantía cualitativa.

Descripción:

Se establece para las bodegas elaboradoras de vino base la posibilidad de crear una «provisión de garantía cualitativa» de vino base, con conversión a kilogramos de uva equivalentes e identificación de las explotaciones vitícolas inscritas origen de dicho vino, cuando el Pleno del Consejo Regulador así lo establezca mediante normas de campaña. Dicha provisión se abastecerá del diferencial de rendimientos de viñedo y/o de extracción entre el rendimiento con destino CAVA y el rendimiento con destino a provisión que se establezca en cada campaña.

Se modifican los apartados 8.b.ii), 8.b.iii), 9.b.ii.1) y se adiciona un nuevo apartado 8.b.v) del pliego de condiciones, así como se modifica la numeración de los apartados posteriores correlativa a dicha adición. No afecta al documento único.

Es una modificación normal que no consiste en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143 de indicaciones geográficas.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Justificación:

Ante la realidad cada vez más evidente que supone el cambio climático sobre la producción agrícola y sobre los productos elaborados a partir de la misma, como lo es el CAVA, en forma de cosechas irregulares y cambiantes, resulta necesario tomar medidas que ayuden a paliar y resolver los efectos nocivos para la sostenibilidad que tiene el cambio climático, incidiendo en el refuerzo de la disponibilidad de producción de uva y vino base con la calidad propia garantizada por la Denominación de Origen Protegida CAVA en todo momento, para los operadores de ésta.

Así, en aras a favorecer el desarrollo y la sostenibilidad de la Denominación de Origen Protegida CAVA, sus operadores y sus paisajes, se acuerda por parte del Consejo Regulador la creación de un mecanismo de defensa y mejora de la calidad, que pretende ser un instrumento regulador y de garantía de disponibilidad de uva y vino base con los estándares de calidad propios de la DOP CAVA, de forma sostenida y lo más regular y previsible posible, y se convierta así en un instrumento de sostenibilidad para los operadores y el territorio, objetivo último de las Denominaciones de Origen Protegidas.

Este mecanismo se vertebra a partir de la regulación variable de las producciones y sus rendimientos, teniendo en cuenta las condiciones propias de la campaña, las disponibilidades de elementos productivos y el equilibrio de la oferta y la demanda de producto de calidad, constituyendo una provisión de vino base de calidad garantizada en los estándares propios del pliego de condiciones, que debe servir para defender y garantizar la calidad en situaciones de menor cosecha y disponibilidad, así como para poder mejorar la calidad por sustitución en base a criterios cualitativos.

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

3.1. Código de nomenclatura combinada

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

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

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 de 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

1.

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)

2.

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:

Almendraejo.

— Barcelona:

Abrera, Alella, Artés, Avinyonet del Penedès, Begues, Cabrera d'Igualada, Cabrils, 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 Riudevitlles, 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, Sarra, 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 cuatro Zonas («COMTATS DE BARCELONA», «VALLE DEL EBRO», «VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO» y «REQUENA»); las dos primeras se subdividen en Subzonas; y pueden delimitarse también «parajes calificados». Todo ello como unidades geográficas menores.

7. Variedad(es) de uva de vinificación

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MONASTRELL

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)**8.1. 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 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 máximo de 12 000 kg. También, que únicamente podrán destinarse a la elaboración de vino base las primeras fracciones del prensado, máximo 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.

8.2. *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.

8.3. *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