Ref. Ares(2014)1635599 - 20/05/2014

# Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

## I. DOCUMENTO ÚNICO

### *1. NOMBRE Y TIPO*

**a. Denominación(es) que debe(n) registrarse**

Cava (es)

**b. Tipo de indicación geográfica:**

DOP - Denominación de Origen Protegida

### *2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS*

5. Vino espumoso de calidad

### *3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)*

**vino espumoso de calidad**

| *Breve descripción textual* |
|---|
| CAVA Blanco o Rosado: Vinos limpios y brillantes con desprendimiento de gas carbónico 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.<br>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. |

| *Características analíticas generales* | |
|---|---|
| *Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):* | |
| *Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):* | 10,8 |
| | 5,5 en gramos por litro expresado en ácido |

| | |
|---|---|
| *Acidez total mínima:* | tartárico |
| *Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):* | 10,83 |
| *Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):* | 160 |

## *4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS*

### a. Prácticas enológicas esenciales

| | |
|---|---|
| *Tipo de práctica enológica:* | Práctica enológica específica |
| *Descripción de la práctica:* | |
| 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. | |

| | |
|---|---|
| *Tipo de práctica enológica:* | Práctica cultural |
| *Descripción de la práctica:* | |
| 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. | |

### b. Rendimientos máximos

| |
|---|
| *Rendimiento máximo:* |
| 12000 Kilogramos de uvas por hectárea |

| |
|---|
| *Rendimiento máximo:* |
| 80 Hectolitro por hectárea |

## *5. ZONA DELIMITADA*

La zona geográfica de producción de uva y elaboración de vino base y de Cava se encuentra delimitada en determinados términos municipales de las provincias de Álava, Badajoz, Barcelona, Girona, La Rioja, LLeida, Navarra, Tarragona, Valencia, y Zaragoza, según aparecen en el pliego de condiciones.

## *6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN*

| |
|---|
| TREPAT |
| PINOT NOIR |
| PARELLADA, MONTONEGA |
| MACABEO, VIURA |
| GARNACHA TINTA |
| CHARDONNAY |

## *7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)*

| *label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails* |
|---|
| Los suelos junto con el clima de los finales de verano y otoño, relativamente suaves y secos, facilitan una maduración escalonada de las distintas variedades autorizadas, para conseguir buenos vinos base con graduación alcohólica moderada, alta acidez, bajo PH y buena sanidad (bajo nivel de ácido glucónico).<br>En la riqueza del producto en aromas terciarios y el adecuado desprendimiento de burbujas es determinante el proceso de elaboración en bodegas acondicionadas a tal efecto, lo cual permite un lento desarrollo de la segunda fermentación y de la crianza del vino espumoso. |

## *8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES*

| | |
|---|---|
| *Marco jurídico:* | En la normativa 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 normativa 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 solo podrá utilizar los términos Brut Nature, Extra Brut y Brut, e indicar el año de la cosecha. Es obligatorio el uso de distintivos de control según crianzas. | |

# II. OTROS DATOS:

## *1. INFORMACIÓN GENERAL*

| | |
|---|---|
| *Término(s) equivalentes):* | |
| *Denominación tradicionalmente utilizada:* | Sí |
| *Lengua de la solicitud:* | español |
| *Base jurídica para la transmisión:* | Artículo 118 vicies del Reglamento (CE) nº 1234/2007 |
| *El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:* | Artículo 73, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) nº 607/2009<br>Artículo 73, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 607/2009 |

## *2. DATOS DE CONTACTO*

### a. Datos del solicitante

| | |
|---|---|
| *Nombre y cargo administrativo del solicitante:* | Consejo Regulador de la Denominación de Origen CAVA |
| *Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):* | |
| *Nacionalidad:* | España |
| *Dirección* | 24 Avenida de Tarragona<br>08720 VILAFRANCA DEL PENEDÉS (Barcelona)<br>España |
| *Teléfono.:* | +34 93 890 31 04 |
| *Fax:* | +34 93 890 14 57 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | consejo@crcava.es |

### b. Datos del intermediario

| | |
|---|---|
| *Nombre del intermediario:* | Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente<br>Dirección General de la Industria Alimentaria<br>Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica |
| *Dirección* | 1 Paseo de la Infanta Isabel |

| | |
|---|---|
| | 28071 MADRID<br>España |
| *Teléfono.:* | +34 91 347 53 97 |
| *Fax:* | +34 91 347 54 10 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | sgcdae@magrama.es |

### c. Datos de las partes interesadas

### d. Datos de las autoridades de control competentes

| | |
|---|---|
| *Nombre de la autoridad de control competente* | Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente<br>Dirección General de la Industria Alimentaria |
| *Dirección* | 1 Pº Infanta Isabel<br>28071 Madrid<br>España |
| *Teléfono.:* | +34 91 347 53 61 |
| *Fax:* | +34 91 347 57 00 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | dgia@magrama.es,sgcdae@magrama.es |

### e. Datos de los organismos de control

## *3. TÉRMINOS TRADICIONALES*

### a. Letra a)

Denominación de origen (DO)

### b. Letra b)

Reserva

Gran reserva

## *4. Zona NUTS*

| | |
|---|---|
| ES523 | Valencia / València |
| ES52 | Comunidad Valenciana |
| ES514 | Tarragona |
| ES513 | Lleida |
| ES512 | Girona |
| ES511 | Barcelona |
| ES51 | Cataluña |
| ES5 | ESTE |
| ES431 | Badajoz |
| ES43 | Extremadura |
| ES4 | CENTRO (E) |
| ES243 | Zaragoza |
| ES24 | Aragón |
| ES230 | La Rioja |
| ES23 | La Rioja |
| ES220 | Navarra |
| ES22 | Comunidad Foral de Navarra |
| ES211 | Álava |
| ES21 | País Vasco |
| ES2 | NORESTE |
| ES | ESPAÑA |

## *5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS*

| |
|---|
| ** Subirat Parent (OTHER) |
| MONASTRELL |

## *6. MATERIAL COMPLEMENTARIO*

### a. Pliego de condiciones

| | |
|---|---|
| *Situación:* | Adjunto |
| *Nombre del expediente* | DOP CAVA. PLIEGO DE CONDICIONES-Control cambios Vínculos.doc |

### b. Decisión nacional de aprobación:

| | |
|---|---|
| *Nombre del expediente* | A25175-25175.pdf |
| | Orden de 8.7.92, modificación Reglamento |

| | |
|---|---|
| *Referencia jurídica:* | Cava |
| *Nombre del expediente* | A37587-37593.pdf |
| *Referencia jurídica:* | Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 14 de noviembre de 1991 Reglamento Cava |
| *Nombre del expediente* | A06048-06048.pdf |
| *Referencia jurídica:* | Orden de 6.2.98, modificación Reglamento Cava |
| *Nombre del expediente* | A15157-15157.pdf |
| *Referencia jurídica:* | Orden de 6.5.93, modificación Reglamento Cava |
| *Nombre del expediente* | A28546-28546.pdf |
| *Referencia jurídica:* | Orden de 15.9.95, modificación Reglamento Cava |
| *Nombre del expediente* | BOE-A-2010-8939.pdf |
| *Referencia jurídica:* | Orden ARM/1457/2010 de 21.5.2010, modificación Reglamento Cava |
| *Nombre del expediente* | A08487-08491 mod. Rto.pdf |
| *Referencia jurídica:* | Orden APA/415/2007 de 23.2.2007, modificación Reglamento Cava |

### c. Otro(s) documento(s):

| | |
|---|---|
| *Nombre del expediente* | Solicitud de modificación.pdf |
| *Descripción:* | Solicitud modificación Reglamento Cava, 22.7.2009 |

### d. Mapas de la zona delimitada

| |
|---|
| |

### e. Nota para la Comisión Europea

| |
|---|
| |

## *7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES*

| | |
|---|---|
| *Enlace:* | |

## *8. ENLACE CON E-BACCHUS*