



de la
tierra
al
corazón



EL CAVA

CONSEJO REGULADOR

Es un Organismo desconcentrado del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Está integrado por viticultores, elaboradores y por representantes de las Comunidades Autónomas de la "Región del Cava" y del Ministerio.



Sus antecedentes se remontan al año 1959 cuando se establecieron las Normas de Comercio de los Vinos Espumosos y asificados, donde aparece por primera vez la mención CAVA. Posteriormente la Orden del Ministerio de Agricultura de 23 de abril de 1969 reglamenta los vinos espumosos y gasificados, quedando reconocida como designación propia de los espumosos elaborados por el sistema "clásico de fermentación en botella y envejecimiento en cava", pudiendo así "caracterizar sus productos con la denominación CAVA". Esta definición sirvió como base para designar el nombre del producto.

Al adquirir el Cava la categoría de v.e.c.p.r.d., se promulgó por Orden de 14 de noviembre de 1991 el Reglamento del Cava y de su Consejo Regulador.

Fue en el año 1972 cuando se promulgó la Orden Ministerial de 27 de julio y se constituyó el Consejo Regulador de los Vinos Espumosos con funcionamiento equiparable al de las Denominaciones de Origen. Con esta disposición el Cava quedasujeto a normativa propia, en cuanto a elaboración, producción y comercialización.

La adhesión de España a la U.E. supuso la equiparación de los vinos con D.O a vinos de máxima categoría (v.c.p.r.d.). Antes del Tratado de Adhesión, el Cava era la única denominación específica española que contaba con una estructura propia, idéntica a la de las Denominaciones de Origen; la diferencia estribaba en la delimitación de la zona y por esta razón a principios del año 1986 se estableció la "Región del Cava", que delimitaba su zona de producción. Así el Cava queda protegido ante la U.E. y reconocido como vino espumoso de calidad producido en una región determinada (v.e.c.p.r.d.)



FOTO_ viñedo



Las atribuciones principales del Consejo Regulador son:

- *Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los vinos amparados.*
- *Velar por el prestigio de la denominación "Cava" y perseguir su empleo indebido.*
- *Promocionar el "Cava" para la expansión y mejora de sus mercados.*
- *Desarrollar funciones de defensa jurídico-institucional de la denominación.*

Composición del Consejo Regulador:

Presidente

Vicepresidente

Seis Vocales en representación del sector productor

Seis Vocales en representación del sector elaborador

Un representante designado por cada una de las CC.AA. de la Región del Cava

Un representante designado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

Secretario General

Legislación

REGLAMENTO: ORDEN 14.11.91 BOE N° 278 (20.11.91) (PDF)
(incluyendo modificaciones)

Modificada por:

ORDEN 09.01.92 BOE N°24 (16.01.92)

ORDEN 08.07.92 BOE N°174 (1.07.02)

ORDEN 06.05.93 BOE N°119 (19.05.93)

ORDEN 15.09.95 BOE N°228 (23.09.95)

ORDEN 06.02.98 BOE N°43 (19.02.98)

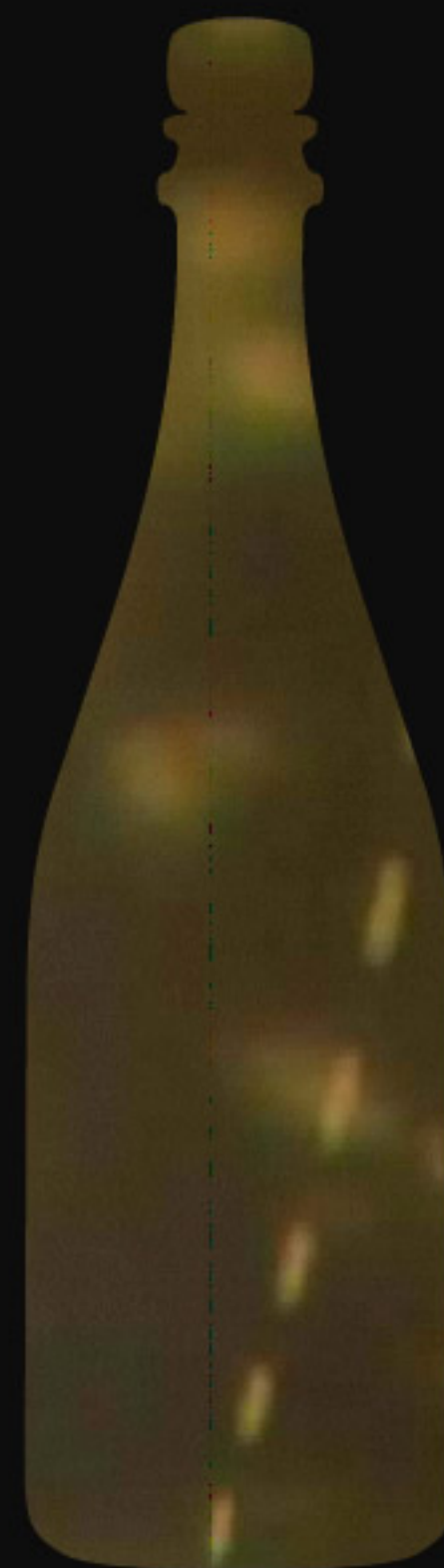
ORDEN 30.06.05 BOE N°166 (13.07.05)

ORDEN 23.02.07 BOE N° 50 (27.02.07)

Antecedentes legales:

- Orden de 02.07.59 (BOE 04.08.59). Normas de comercio de los Vinos Espumosos y Gasificados.
- Orden de 12.01.66 (BOE 18.01.66). Reglamentación Vinos Espumosos y Gasificados.
- Orden de 23.04.69 (BOE 01.05.69). Reglamento Vinos Espumosos y Gasificados.
- Orden de 04.02.70 (BOE 10.02.70). Modifica Orden de 23.04.69.
- Orden de 07.04.70 (BOE 14.04.70). Modifica Orden de 23.04.69 y 04.02.70.
- Orden de 27.07.72 (BOE 08.08.72). Reglamento Vinos Espumosos y Gasificados y crea el Consejo Regulador de los Vinos Espumosos.
- Resolución de 11.07.73 (BOE 18.09.73). Condiciones tapones de tiraje y expedición.
- Resolución de 11.07.73 (BOE 19.09.73). Sobre transvase del Cava.
- Orden de 19.05.75 (BOE 27.05.75). Sobre condiciones que deben cumplir las empresas elaboradoras de vinos espumosos.
- Orden de 27.02.86 (BOE 28.02.86). Por , por la que se crea la “Región del Cava”

- Corrección de errores de la Orden de 28.02.86 (BOE 04.03.86).
- Orden de 19.01.87 (BOE 27.01.87). Prorroga el plazo para la utilización de la denominación CAVA por las empresas de fuera la Región del Cava.
- Orden de 13.11.87 (BOE 25.11.87). Modifica Orden de 27.07.72.
- Orden de 13.07.88 (BOE 15.07.87). Modifica Orden de 27.07.72.
- Orden de 03.07.89 (BOE 16.08.89). Referida Sentencia T.S. contra Orden de 27.02.86



Control de calidad

El Cava está sometido a la verificación de la calidad que ejercen los servicios técnicos del Consejo Regulador.

Estos controles empiezan en los viñedos, basado en los registros de las parcelas con derecho a producir uvas con destino al Cava, en el control de rendimientos, vigilancia de la calidad y destino final de estas uvas.

Las bodegas elaboradoras inscritas deben reunir condiciones técnicas específicas para obtener el derecho a elaborar tanto el vino base como el Cava. Los tapones de tiraje del Cava deberán marcarse con el mes y año de la operación a fin de garantizar los periodos mínimos de crianza exigidos en el Reglamento.

Se realizan controles de calidad, analíticos y organolépticos a fin de calificar los vinos base, proceso durante el cual se efectúan inspecciones periódicas, declaraciones de existencias y verificación de movimientos.

Las etiquetas de cualquier Cava deben ser previamente autorizadas por el Consejo, reuniendo los requisitos de acuerdo con la legislación vigente.

Todo este complejo sistema de control se complementa con la verificación de la calidad del producto acabado, autorizando el uso de la denominación "Cava" y también de las menciones "Reserva" y "Gran Reserva", expidiendo el distintivo de control numerado (disco o tirilla) de manera diferenciada, con las tres menciones citadas que deberán llevar todas las botellas que se destinen al consumo, como marchamos que garantizan la calidad y el origen del Cava.

único vino espumoso que puede ostentar esta distinción



FOTO_ control



Distintivos de control

Cava crianza mínima de 9 meses



Cava Reserva crianza mínima de 15 meses



Cava Gran Reserva crianza mínima de 30 meses



Las características de los cavas dependerán de las diferentes combinaciones varietales, añadas y también de los distintos periodos de crianza.

Para ostentar la calificación de Gran Reserva, los cavas están sometidos a especiales controles de calidad, efectuándose entre otros, exámenes organolépticos y analíticos.

La indicación "Gran Reserva" únicamente podrá utilizarse en la presentación de los tipos "Brut Nature", "Extra Brut" y "Brut", cuya crianza no sea inferior a treinta meses y se haya realizado dentro de la misma bodega. En la etiqueta deberá constar de manera obligatoria la indicación Gran Reserva y el año de la cosecha. En este sentido, el Cava es el único vino espumoso que puede ostentar esta distinción.