



REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN CAVA Y DE SU CONSEJO REGULADOR.

Aprobado por Orden de 14.11.91 (BOE 20.11.91) y modificado mediante Ordenes de 09.01.92 (BOE 16.02.02), 08.07.92 (BOE 21.07.92), 06.05.93 (BOE 19.05.93), 15.09.95 (BOE 23.09.95), 06.02.98 (BOE 12.02.98), 23.02.07 (BOE 27.02.07) y 21.05.10 (BOE 04.06.10)

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 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



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Sub. Gral. de Denominaciones de Calidad y
Relaciones Interprofesionales y Contractuales

CONSEJO REGULADOR DEL CAVA

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 21, de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la viña, del Vino y de los Alcoholes, por Orden del Ministerio de Agricultura, de 27 de julio de 1972, se aprobó el Reglamento de los Vinos Espumosos y de los Vinos Gasificados, entre los que se incluía de forma destacada el “CAVA” como vino obtenido de acuerdo con el método tradicional ó “método champenoise”. Producida la incorporación de España a las Comunidades Europeas, y dentro de un contexto de adaptación a la normativa comunitaria se publicó la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 27 de febrero de 1986, por la que se estableció la reserva de la denominación “CAVA” para los vinos espumosos de calidad elaborados por el método tradicional en el ámbito geográfico delimitado en la misma, permitiendo la consideración de los vinos protegidos por tal denominación dentro del grupo de los “vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas” (v.e.c.p.r.d.) según la terminología de la Comunidad Económica Europea.

El citado status, ha sido reconocido en el ámbito comunitario de forma expresa por el Reglamento (CEE) 2043/89, del Consejo, de 19 de junio, que adaptó el Reglamento (CEE) 823/87 del Consejo, por el que se establecen disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, el cual recoge excepciones al principio general de que “la región determinada”, en el sentido de los reglamentos citados, sea designada por su nombre geográfico, a las denominaciones “Muscadet”, “Blanquette”, “Vinho Verde” y “CAVA”.

Igualmente debe tenerse en cuenta la jurisprudencia del Tribunal Supremo en relación con la consolidación de los derechos de las empresas inscritas en el Registro número 2 establecido en aplicación del Reglamento de los Vinos Espumosos y Gasificados.

En su virtud, teniendo en cuenta lo dispuesto en el Título III de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y a la vista de la solicitud efectuada por el sector productor de vinos “CAVA” a través del Consejo Regulador de los Vinos Espumosos, oídas las Comunidades Autónomas afectadas, dispongo:

Artículo único.- Se aprueba el Reglamento de la Denominación “CAVA” y de su Consejo Regulador, cuyo texto articulado figura como anexo de la presente Orden.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.- El segundo párrafo del artículo 2º de la Reglamentación de los Vinos Espumosos y Gasificados aprobada por Orden del Ministerio de Agricultura de 27 de julio de 1972 queda modificado en el sentido de que la elaboración de los vinos espumosos se realizará a partir de uva procedente de variedades de vid recomendadas o autorizadas para la correspondiente unidad geográfica a que se



refiere el Reglamento CEE. 3800/81, de la Comisión, por el que se establece la clasificación de las variedades de la vid.

Segunda.- No obstante lo establecido en los artículo 8.1, 10 y en el punto primero del artículo 23 del anexo de la presente Orden, y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14, bis, apartado 3 del Reglamento (CEE) 358/1979 del Consejo, de 5 de febrero, el Consejo Regulador autorizará a aquellas Empresas que a la entrada en vigor de la Orden de 27 de febrero de 1986 se encontraban inscritas en el Registro número 2 –de Cava- (orden de 27 de julio de 1972), a que se inscriban en el Registro de Cava que se cita en el artículo 17 del anexo de la presente Orden, y, asimismo, a que puedan continuar elaborando de acuerdo con sus prácticas habituales, y comercializando este tipo de vino, a condición de que cumplan con el resto de los requisitos exigidos por el Reglamento que se aprueba.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

El Consejo Regulador del “CAVA” se constituirá de acuerdo con lo establecido en el Reglamento que se aprueba, en el plazo de un año contando a partir de la entrada en vigor de la presente Orden. Hasta que tal constitución no se haya producido, asumirá sus funciones el Consejo Regulador de los Vinos Espumosos.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Quedan derogadas las siguientes Disposiciones de este Departamento:

-Orden de 27 de julio de 1972 por la que se reglamentan los vinos espumosos naturales y los vinos gasificados en la medida en que se oponga a lo dispuesto en la presente Orden.

-Orden de 27 de febrero de 1986, por la que establece la reserva de la denominación del “CAVA” para los vinos espumosos de calidad elaborados por el método tradicional en la región que se determina.

-Orden de 19 de enero de 1987 por la que se prórroga el plazo para la utilización de la denominación “CAVA” por la empresas situadas fuera de la región del “CAVA”.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.- Se faculta a la Dirección General de Política Alimentaria para disponer las normas de desarrollo del Reglamento que se aprueba.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Sub. Gral. de Denominaciones de Calidad y
Relaciones Interprofesionales y Contractuales

CONSEJO REGULADOR DEL CAVA

Segunda.- La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.

No obstante, la previsión contenida en el artículo 38 del anexo, no será exigible hasta el día 1 de enero de 1993.

Madrid, 14 de noviembre de 1991.



ANEXO I

REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN “C A V A” y DE SU CONSEJO REGULADOR

CAPITULO I: GENERALIDADES

Artículo 1.- De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento CEE. 823/87, por el que se establecen disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas y en la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 27.02.86, quedan protegidos con la denominación “CAVA” los vinos espumosos de calidad producidos por fermentación en botella según el método tradicional en la región determinada contemplada en el artículo 4 de este Reglamento y que cumplan en su producción, elaboración, designación y comercialización, los requisitos exigidos en la presente Disposición y demás legislación vigente.

Artículo 2.- 1. La denominación “CAVA” queda reservada a los vinos espumosos que cumplan los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

2. Queda prohibida la utilización de la mención “CAVA” en la presentación o propaganda de otros vinos y productos del sector vitivinícola. Esta prohibición se extiende al empleo de nombres, razones sociales, expresiones o signos que tengan similitud fonética o gráfica con la misma.

Artículo 3.- Se encomienda al Consejo Regulador del “CAVA” y al ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en sus respectivas competencias, la defensa de la denominación, la aplicación de su Reglamento, así como el fomento y control de la calidad de los vinos protegidos.

CAPITULO II: DE LA PRODUCCIÓN

Artículo 4.1 –La región determinada del “CAVA” comprende los municipios de las siguientes provincias:

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

Provincia de Badajoz: Almendralejo.



Provincia de Barcelona: Abrera, Alella, Artés, Avinyonet del Penedès, Begues, Cabanyes (les), Cabrera d'Igualada, Cabriels, Canyelles, Castellet i la Gornal, Castellvi de la Marca, Castellvi de Rosanes, Cervelló, Corbera de Llobregat, Cubelles, Font-Rubí, Gelida, Granada (la), Llacuna (La), Martorell, Martorelles, Masnou (El), Masquefa, Mediona, Mongat, Odena, Olérdola, Olesa de Bonesvalls, Olivella, Pacs del Penedès, Piera, Pierola, Pla del Penedès, Pobla de Claramunt (La), Pontons, Premià de Mar, Puigdalber, Rubí, Sant Cugat Sesgarrigues, Sant Esteve Sesrovires, Sant fust de Campsentelles, Sant Ginés de Vilasar, 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.

Provincia de Girona: Capmany, Masarac, Mollet de Perelada, Perelada y Blanes.

Provincia de La Rioja: Alesanco, Azofra, Briones, Casalarreina, Cihuri, Cordovín, Cuzcurruta de Rio Tirón, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela y Villalba de Rioja.

Provincia de Lleida: L'Albi, L'Espluga Calva, Lleida, Fullela, Guimerà, Maldà, Rocafort de Vallbona, Sant Martí de Maldà, Tarrés, Verdú, Vilosell y Vinaixa.

Provincia de Navarra: Mendavia y Viana.

Provincia de Tarragona: Aiguamurcia, Albinyana, Alió, Arboç (L'), Banyeres del Penedès, Barberà de la Conca, Bellvei, Bisbal del Penedès (La), Blancafort, Bonastre, Bràfim, Cabra del Camp, Calafell, Catllar (El), Creixell, Cunit, Espluga de Francolí (L'), Figuerola, Garidells (Els), Llorenç del Penedès, Masllorenç, Montblanc, Montbrió de la Marca, Montferri, Montmell, Nou de Gaià (La), Nulles, Pallaresos (Els), Perafort, Pira, Pla de Santa Maria (El), Puigpelat, Renau, Riera (La), Rocafort de Queralt, Roda de Berà, Rodonyà, Salomó, Sant Jaume dels Domenys, Santa Oliva, Sarral, Secuita (La), Solivella, Vallmoll, Valls, Vendrell (El), Vespella, Vilabella, Vila-rodona, Vilaseca de Solcina, Vilabert y Vimbodí.

Provincia de Valencia: Requena.

Provincia de Zaragoza: Ainzón y Cariñena.

2. El Consejo Regulador podrá proponer al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la delimitación de subregiones, dentro de la región determinada, de acuerdo con la legislación vigente.



Artículo 5. 1-Las variedades de vid autorizadas para producir uva destinada a la elaboración de «Cava» son las siguientes:

Variedades de uva blanca: Macabeo (Viura), Xarel.lo, Parellada, Malvasía (Subirat Parent) y Chardonnay.

Variedades de uva tinta: Garnacha tinta, Monastrell, Pinot Noir y Trepát.

La variedad Trepát únicamente podrá utilizarse para la elaboración de Cava rosado.

2. De las variedades citadas en el apartado anterior se consideran principales: Macabeo (Viura), Xarel.lo y Parellada.

3. El Consejo Regulador podrá proponer al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la autorización de variedades distintas de las enunciadas en el número 1 de este artículo, siempre que, previos los ensayos y experiencias oportunas, compruebe que son aptas para elaborar productos del sector vitivinícola que merezcan la protección de la denominación, por servir a la producción de vinos espumosos de gran calidad.

Artículo 6.

1. Con carácter general, las prácticas culturales tenderán a optimizar la calidad de las producciones.

2. De conformidad con los artículos 9 y 26.2 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, el Consejo Regulador podrá autorizar en cada campaña el reequilibrio hídrico de la viña, teniendo en cuenta el estrés hídrico de la planta así como la pluviometría local de los últimos doce meses.

3. La densidad de plantación será obligatoriamente de 1.500 cepas por hectárea, como mínimo y de 3.500 cepas por hectárea, como máximo.

4. Los sistemas de poda autorizados son los siguientes:

- a) El tradicional en vaso.
- b) En espaldera:
 - Con cordón simple o doble.
 - Con vara y pulgar simple o doble.



5. En todo caso, el número de yemas por hectárea no podrá superar en las variedades:

- Xarel.lo y Chardonnay: 50.000 yemas/hectárea.
- Parellada: 30.000 yemas/hectárea.
- Macabeo y resto de variedades autorizadas: 40.000 yemas/hectárea.

6. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá autorizar, a propuesta del Consejo Regulador, la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que, constituyendo un avance de la técnica vitícola, se compruebe que no afectan desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido y no modifican la tipicidad del «Cava».

7. Para la autorización de nuevas plantaciones, replantaciones o sustituciones en terrenos o viñedos situados en la zona de producción, será preceptivo el informe del Consejo Regulador, a efectos de su inscripción en el Registro correspondiente.

8. No se admitirá la inscripción en el Registro de explotaciones vitícolas de viñas en las que no exista separación de la producción por variedades.

Artículo 7.

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 8,5% vol. en la zona vitícola C-II y de 9% vol. en zona vitícola C-III, zonas a las que se refiere el anexo III del R (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo, separando las uvas de cada variedad en cada entrega parcial o pesada en báscula.

2. Para cada campaña, el Consejo Regulador adoptará los acuerdos necesarios tendentes a conseguir la optimización de la calidad.

3. El rendimiento máximo autorizado por hectárea para la producción de «Cava» será de 120 quintales métricos.

4. El Consejo Regulador podrá modificar, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios, éste límite para cada campaña, a iniciativa propia o a petición de los interesados inscritos en los Registros a que se refiere el artículo 17, petición que deberá ser efectuada con anterioridad a la vendimia. La modificación podrá afectar a toda la región del Cava o sólo a determinadas subregiones o subzonas, comarcas o términos municipales, o variedades. La modificación no permitirá, en ningún caso, que el rendimiento máximo autorizado por hectárea



exceda del 25 por ciento del límite fijado en el anterior apartado.

5. La uva que no cumpla las exigencias previstas en este Reglamento, y en particular, cuyos rendimientos sean superiores al límite máximo autorizado para la campaña y variedad de que se trate, no podrá ser utilizada en la elaboración de productos del sector vitivinícola protegidos por esta denominación, debiendo adoptar el Consejo Regulador las medidas necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.”

CAPITULO III: DE LA ELABORACIÓN DEL VINO BASE

Artículo 8.1 -La elaboración de los vinos base únicamente podrá ser realizada en el interior de la región y en bodegas inscritas en el correspondiente Registro.

2.- Únicamente podrán destinarse a la elaboración de vino base las primeras fracciones del prensado , con un rendimiento máximo de 1 hectolitro de vino por cada 150 kilogramos de uva. El citado límite podrá ser modificado excepcionalmente por el Consejo Regulador, de acuerdo con las características técnicas de las instalaciones de elaboración y condiciones de la añada.

3.- Los vinos base se elaborarán siempre en virgen, pudiendo ser blancos o rosados.

Artículo 9. 1-Los vinos base para el “CAVA” cumplirán las siguientes características analíticas:

Graduación alcohólica adquirida,	mínima.....	9,5 % vol.
	máxima....	11,5 % vol.
Acidez total mínima (en ácido tartárico)		5,5 g/l.
Extracto seco no reductor,	mínimo....	13 g/l.
	máximo....	22 g/l.
Acidez volátil real (en ácido acético),	inferior a	0,60 g/l.
Anhídrido sulfuroso total, inferior a		140 mg/l.
Cenizas.....	mínimo....	0,70 g/l.
	máximo....	2 g/l.
p.H.	mínimo....	2,8
	máximo....	3,3

2- El Consejo Regulador podrá establecer otros requisitos analíticos y parámetros complementarios, con anterioridad a la vendimia, lo que comunicará fehacientemente a los operadores afectados bajo cualquier fórmula admitida en derecho.



CAPITULO IV: DE LA ELABORACION DEL CAVA

Artículo 10.- La totalidad del proceso de elaboración del “CAVA” desde el tiraje hasta el degüelle inclusive, deberá transcurrir en el interior de la Región determinada y en bodegas inscritas en el Registro nº 4 a que se refiere el artículo 17, sin perjuicio de lo dispuesto en la Disposición Adicional Segunda de la Orden que aprueba el presente Reglamento.

Artículo 11. 1. Se denomina “tiraje” a la operación de llenado de la botellas con el vino base y el licor de tiraje.

1.2. Para la preparación del “licor de tiraje” únicamente podrán utilizarse, además de levaduras secas o en suspensión vínica, sacarosa y mosto de uva concentrado rectificado o no, mosto de uva parcialmente fermentado y vino base.

1.3. La adición del licor de tiraje al vino base, no deberá originar el comienzo de la fermentación alcohólica en depósito abierto.

1.4. La incorporación del licor de tiraje no puede aumentar el grado alcohólico volumétrico total del vino base en más de 1,5% vol.

1.5. Efectuado el tiraje y cerradas las botellas, éstas se colocan en los locales de crianza, en posición horizontal, denominada “en rima”, efectuándose en esta fase la fermentación y toma de espuma y posterior crianza.

1.6. Concluida la fase de “rima” la botella es sometida a un proceso de remoción, hasta conseguir que todo el sedimento, quede perfectamente aglomerado en el cuello de la misma, manteniéndose en dicha posición, denominada “botellas en punta”, hasta el momento de proceder a su degüelle.

1.7. El degüelle consiste en la eliminación de las lías depositadas en el cuello de la botella, debiendo quedar el vino, después de la operación, perfectamente brillante, sin muestra de sedimento alguno.

Inmediatamente se realizará el relleno de cada botella para restablecer el volumen inicial, mediante la adición del mismo vino espumoso y en su caso del licor de expedición, siendo cerrada la botella con el tapón de corcho definitivo, también denominado “de expedición”.



1.8. El “licor de expedición” podrá estar compuesto de: sacarosa, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado, vino base, o una mezcla de dichos productos, con adición en su caso, de destilado de vino.

1.9. La incorporación de licor de expedición no podrá aumentar el grado alcohólico adquirido en más de 0,5% vol.

1.10. Todo el proceso de elaboración, desde el tiraje hasta el degüelle, ambos inclusive, deberá transcurrir en la misma botella.

2. El Consejo Regulador podrá proponer al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para su autorización, aquellas modificaciones o innovaciones que aconseje el avance de la técnica enológica, siempre que no afecten en lo esencial al método descrito por el presente artículo y no supongan un deterioro de la calidad y prestigio del “CAVA”.

Artículo 12.- La duración del proceso de elaboración del “CAVA”, que comprende, desde el momento del tiraje hasta el degüelle no podrá ser inferior a nueve meses.

Artículo 13.1.- Una vez concluido el proceso de elaboración, tal como se describe en el artículo 11, el “CAVA” podrá transvasarse a botellines de 20 cl., medias botellas de 37,5 cl. y a las de capacidad superior a 3 litros.

2. El Consejo Regulador fijará las condiciones técnicas que deberán reunir las instalaciones de transvase y autorizará expresamente los tipos de botella a utilizar en cada caso.

3. Las operaciones de transvase serán objeto de control por parte del Consejo Regulador y requerirán, previamente, la autorización expresa del mismo.

4. Se prohíbe la filtración en la operación de trasvase.

Artículo 14.-

El uso de anhídrido carbónico como gas de contrapresión en las instalaciones de trasvase, máquinas llenadoras, niveladoras y dosificadoras de «licor de expedición», deberá ponerse en conocimiento del Consejo, previamente a su utilización.”

Artículo 15. 1. Terminada su elaboración, el “CAVA” tendrá las siguientes características analíticas:

Graduación alcohólica adquirida, mínima	10,8 % vol.
máxima	12,8 % vol.
Acidez total mínima (en ácido tartárico)	5,5 g/l.
Extracto seco no reductor, mínimo	13 g/l.
máxima	22 g/l.
Acidez volátil real (en ácido acético) inferior a	0,65 g/l.
Anhídrido sulfuroso total inferior a	160 mg/l.
Cenizas, mínimo	0,70 g/l.
máximo	2 g/l.
pH mínimo	2,8
máximo	3,3
Sobrepresión mínima	3,5 bar a 20° C

Para botellas con capacidad inferior a 250 ml. la sobrepresión deberá ser superior a 3 bar a 20° C.

2. Asimismo deberá tener las características enológicas y organolépticas propias del producto, en especial a lo que hace referencia al desprendimiento de espuma, así como a la persistencia de la misma, brillantez, color, y sabor. Los vinos que opten a la denominación “CAVA” deberán superar los análisis físico-químicos y organolépticos a que hace referencia el Reglamento CEE. 823/87, de acuerdo con el procedimiento que se establece en el artículo 29 de este Reglamento.

Artículo 16.- Según sea su contenido en azúcares, los distintos tipos de “CAVA” se denominarán:

Brut Nature: Hasta 3 g/l. y sin adición de azúcar.
 Extra brut: Hasta 6 g/l.
 Brut: Hasta 15 g/l.
 Extra seco: Entre 12 y 20 g/l.
 Seco: Entre 17 y 35 g/l.
 Semi-seco: Entre 33 y 50 g/l.
 Dulce: Más de 50 g/l.

* En vigor según lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 607/2009:

Brut Nature : Hasta 3 g/l. y sin adición de azúcar.
 Extra brut: Hasta 6 g/l.
 Brut: Hasta 12 g/l.
 Extra seco: Entre 12 y 17 g/l.
 Seco: Entre 17 y 32 g/l.
 Semi-seco: Entre 32 y 50 g/l.
 Dulce: Más de 50 g/l.

CAPITULO V: DE LOS REGISTROS



Artículo 17.1 -Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:

- Registro 1. de explotaciones vitícolas.
- Registro 2. de bodegas elaboradoras de vino base.
- Registro 3. de bodegas de almacenamiento de vino base.
- Registro 4. de bodegas elaboradoras de "CAVA".

2.- Todas las explotaciones vitícolas cuya uva vaya a destinarse a la elaboración de vino base, las bodegas elaboradoras de vino base, las de almacenamiento y las Empresas elaboradoras de "CAVA" deberán figurar inscritas en el Registro o Registros correspondientes.

Artículo 18. -Para la inscripción en los diferentes Registros, será condición necesaria el que se cumplan los requisitos establecidos en este Reglamento, las normas técnicas que resulten aplicables de acuerdo con las regulaciones específicas correspondientes y las condiciones técnicas complementarias que fije el Consejo Regulador.

Artículo 19. 1.- Las peticiones de inscripción a los Registros 2 al 4 se dirigirán al Consejo Regulador acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos, incorporando un proyecto técnico en el que consten planos de todas las dependencias o locales para la elaboración, manipulación o almacenamiento y la situación de la maquinaria e instalaciones, así como descripción detallada de las características técnicas de las mismas y del procedimiento y técnicas de elaboración a utilizar por la industria.

2. Formulada la petición, los técnicos del Consejo comprobarán las instalaciones y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas.

Artículo 20. 1- En el Registro 1. se inscribirán aquellas explotaciones vitícolas situadas en la región determinada del "CAVA" cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos base.

2. En la solicitud de inscripción figurará el nombre del titular, de la explotación, cualquiera que sea su naturaleza jurídica, la superficie ocupada por las diferentes variedades de vinífera y cuanto datos sean necesarios para su perfecta clasificación y localización.

3. Cuando las explotaciones vitícolas anteriormente citada se encuentren situadas en el ámbito geográfico de una Denominación de Origen se establecerán los mecanismos adecuados de colaboración entre el Consejo



Regulador del “CAVA” y los Consejo Reguladores de las Denominaciones de Origen afectadas.

Artículo 21. 1. En el Registro 2. se inscribirán aquellas bodegas ubicadas en la región determinada que elaboren vino base para el “CAVA” a partir de las variedades autorizadas, recolectadas en dicha región.

2. Las uvas utilizadas para la elaboración de vino base deberán proceder de explotaciones vitícolas inscritas en el Registro 1.

3. Cuando las bodegas de elaboración anteriormente citadas se encuentren inscritas en el correspondiente Registro de una Denominación de Origen se establecerán los mecanismos adecuados de colaboración entre el Consejo Regulador del “CAVA” y los Consejo Reguladores afectados.

Artículo 22. 1. En el Registro 3. se inscribirán todas aquellas bodegas de Almacenamiento, no inscritas en los Registros 2 ó 4 y que dediquen su actividad al almacenamiento de vinos base para la elaboración de “CAVA”.

2. Únicamente podrán adquirir sus vinos base a bodegas inscritas en los Registros 2. al 4. de este Reglamento.

Artículo 23. 1. En el Registro 4. se inscribirán todas aquellas empresas que encontrándose situadas en el interior de la región determinada en el artículo 4, vayan a dedicar su actividad a la elaboración de “CAVA”, sin perjuicio de lo que se establece en la Disposición Adicional Segunda de la Orden que aprueba el presente Reglamento.

2. Las industrias elaboradoras de “CAVA” deberán estar separadas en cuanto a sus edificios e instalaciones, y sin otra comunicación más que a través de la vía pública, de cualquier otra en donde se elaboren, almacenen o manipulen otros vinos espumosos, vinos espumosos gasificados, vinos de aguja u otras bebidas derivadas de vino, presentados en “botella clásica” o en botella característica similares a la de los vinos espumosos.

Para la elaboración de vinos de aguja en instalaciones inscritas presentados de forma distinta a la anterior citada se requerirá autorización expresa del Consejo Regulador.

3. Los locales de las industrias elaboradoras de CAVA no podrán contener maquinaria, útiles, etiquetas, impresos o cualquier clase de distintivos propios de la elaboración o comercialización de vinos o productos cuya elaboración no tengan autorizada.



Artículo 24. 1. Las bodegas elaboradoras de “CAVA”, las bodegas de elaboración de vino base y las de almacenamiento, deberán estar separadas, en locales independientes, de aquellas otras en las que se elaboren, manipulen o almacenen vinos obtenidos en áreas geográficas no incluidas en la Región de “CAVA”, con excepción de aquellas bodegas afectadas por la Disposición Adicional Segunda de esta Orden.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, para las instalaciones inscritas en los Registros 2 al 4 del artículo 17, situadas en la zona de producción de una denominación de origen cuyo ámbito geográfico coincida en parte con la Región del “CAVA”, el Consejo Regulador podrá autorizar la recepción de uvas, elaboración y almacenamiento de vinos procedentes de la respectiva zona de producción, aún cuando no procedan de las áreas geográficas delimitadas en el artículo 4 de este Reglamento. En cualquier caso las operaciones citadas se realizarán de forma separada de las correspondientes a los productos que opten a ser amparados por la denominación “CAVA” y de acuerdo con lo establecido en el Reglamento de la denominación de origen correspondiente.

Artículo 25. 1. Los titulares inscritos en los diferentes Registros, vienen obligados a comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el acto de la inscripción, pudiéndose derivar la baja de la Empresa en el Registro si esta modificación significa incumplimiento de los requisitos establecidos para dicho Registro.

2. Las inscripciones en los diferentes Registros serán renovadas cada 5 años en la forma que se establezca por el propio Consejo Regulador.

CAPITULO VI: DEL CONTROL DE LA ELABORACION

Artículo 26. -Los titulares de las explotaciones vitícolas y bodegas inscritas, presentarán ante el Consejo Regulador del “CAVA” las siguientes declaraciones:

a) Todas las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración deberán declarar antes del día 15 de diciembre la cantidad de vino obtenido y la relación de viticultores proveedores, especificando la cantidad de uva entregada. En tanto



tengan existencias deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas, indicando comprador y cantidad.

b) Las firmas inscritas en el Registro de bodegas de Almacenamiento presentarán trimestralmente, dentro de los veinte primeros días del mes siguiente, declaración de entradas y salidas de vinos base, habidas en el trimestre anterior, detalladas por meses, indicando su procedencia o destino.

c) Las empresas elaboradoras de CAVA, presentarán trimestralmente, dentro de los primeros veinte días del mes siguiente, partes de tiraje y expediciones, así como de las entradas y posibles salidas de vino base, habidas en el trimestre anterior, detalladas por meses, así como, de darse el caso, de las botellas en fase de “rima” o “punta” a que se refiere el artículo 30.

d) El cumplimiento de las obligaciones citadas, se realizará de acuerdo con la normativa que dicte el Consejo, quien asimismo podrá establecer declaraciones complementarias, en orden a llevar un más estricto seguimiento de la producción elaboración y comercialización del “CAVA”.

Artículo 27. Para el control del origen y destino de las uvas y vinos base procedentes de la zona de producción, el Consejo Regulador del “CAVA” establecerá, las colaboraciones oportunas con los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen cuyo ámbito territorial se superponga con la Región del “CAVA”.

Artículo 28.

1. Los tapones de tiraje de las botellas de «Cava» deberán llevar impreso el número de registro de embotellador y una contraseña que identifique la fecha en que se haya efectuado el tiraje. En el caso de un cava monovarietal se añadirá la contraseña de la variedad: Macabeo-M; Xarel.lo-X; Parellada-P; Chardonnay-Ch.; Malvasía-M; Monastrell-MO; Garnacha Tinta-G; Trepat-T; Pinot Noir-PN

2. Las inscripciones y contraseñas expresadas deberán figurar grabadas o impresas en la parte exterior del tapón corona y poseerán tamaño, grosor, contraste y permanencia suficiente para que resulten legibles hasta el destapado de las botellas en el momento del degüelle. En caso de utilizar tapón de corcho, las citadas inscripciones y contraseñas podrán figurar en la parte del tapón que quede introducida en el cuello de la botella.



3. Las referidas contraseñas deberán tener unas dimensiones mínimas de 3x2 milímetros.

4. Las contraseñas marcadas en el tapón correspondiente al período de tiraje estarán compuestas por dos grupos de dígitos. El primero de dichos grupos (el número 1 al 12) indica el mes en que se realiza el tiraje y el segundo grupo lo formarán las dos últimas cifras del año correspondiente.

5. El número indicativo del mes de tiraje será siempre el que corresponda al mes natural o bien al último mes del período durante el cual tal número se utilice.

Artículo 29.

La constitución y funcionamiento del Comité de Cata, así como la calificación de los vinos base y vinos espumosos con derecho al uso de la Denominación "Cava", se regirán por las normas que se recogen en el Anexo II de este Reglamento.

Artículo 30. El Consejo Regulador podrá autorizar la circulación de botellas en fase de "rima" o "punta", siempre que se cumplan las siguientes condiciones.

1. Tanto la instalación expedidora como la receptora deberá figurar inscrita en el Registro número 4 a que se refiere el artículo 17 del presente Reglamento.

2. La circulación de botellas en "rima" ó "punta" se considera como un complemento a la producción propia, quedando limitada la compra a un máximo del 25% de dicha producción.

3. Las botellas objeto de circulación deberán haber permanecido un mínimo de 9 meses, contados desde el momento del tiraje, en la empresa elaboradora.

4. La expedición y circulación de las botellas contempladas en este artículo requerirá la autorización previa del Consejo Regulador y deberá ser puesta en conocimiento de dicho Organismo con la necesaria antelación, a fin de que pueda controlar la procedencia, naturaleza y destino de cada partida.

5. Toda expedición de botellas en fase de "rima" ó "punta" deberá ir acompañada de la documentación establecida por el Consejo Regulador.



CAPITULO VII: DESIGNACION, ETIQUETADO Y PRESENTACION

Artículo 31. 1. Todas las etiquetas utilizadas para la comercialización de “CAVA” deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador previamente a su utilización, a los efectos que se relacionan en este Reglamento, todo ello sin perjuicio de las competencias que corresponden a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en materia de supervisión de las normas generales de etiquetado.

2. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que no cumplan los preceptos del presente Reglamento y demás normativa aplicable, las cuales no podrán inducir a confusión al consumidor en aspectos relativos a su razón social, marca, caracteres o presentación general de las mismas.

Artículo 32. La denominación “CAVA” figurará impresa de forma destacada del resto de las indicaciones que figuran impresas en la etiqueta.

Artículo 33. 1. En todas las etiquetas de “CAVA” será preceptiva la utilización de una marca comercial, inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial, la cual no podrá contener palabras, partes de palabra, signos o ilustraciones que puedan inducir a confusión y en particular en lo que se refiere al origen geográfico, variedad de uva, año de cosecha, calidad del producto, etc.

2. Las marcas utilizadas en la presentación de un “CAVA”, no podrán utilizarse, simultáneamente, en el etiquetado de otros vinos y bebidas derivadas del vino, presentados en botella clásica de vinos espumosos.

Artículo 34. 1. Queda prohibida la utilización de nombres de razón social o marcas que sean expresiones derivadas, similares o compuestas de la denominación CAVA, en las etiquetas, presentación, impresos o propaganda de vinos u otros productos del sector vitivinícola así como en aquellos vinos espumosos con derecho a utilizar la denominación “CAVA”.

2. Como excepción a lo estipulado en el apartado anterior, las empresas que tuviesen registradas con anterioridad a la fecha de publicación de la Orden Ministerial de 12 de enero de 1966, que reglamentaba los vinos espumosos y gasificados, nombre de razón social o marcas que sean expresiones derivadas, similares o compuestas de la denominación “CAVA”, podrán seguir utilizando tales razones sociales o marcas, en la identificación de su empresa o de un “CAVA”, siempre que la utilización de tales nombres se haya efectuado de forma ininterrumpida desde la fecha de publicación de la O.M. de 27.07.72.



Artículo 35. 1. La indicación «Gran Reserva», únicamente podrá utilizarse en la presentación de un «Cava», de los tipos “Brut Nature”, “Extra Brut” y “Brut”, cuya crianza, contada desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no sea inferior a treinta meses y se haya realizado dentro de la misma bodega.

Además, todo el proceso de elaboración deberá transcurrir en la misma botella, no aceptándose el transvase.

2. Es obligatoria la indicación del año de cosecha en el etiquetado de los cavas que ostenten la mención “Gran Reserva”. La fecha del degüelle será mención facultativa.

3. Igualmente, para estos cavas, es obligatorio que en su etiquetado aparezca claramente identificada la empresa elaboradora, con su nombre o razón social, quedando prohibida la fórmula sustitutoria de la elaboración por encargo: “elaborado parapor nº de emb.....”

4. Los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, a demanda de la bodega donde se ha realizado la crianza de estos cavas, le facilitará las correspondientes contraetiquetas o marchamos específicos con la mención “Gran Reserva”, en base al volumen de las partidas calificadas para esta indicación.

La contraetiqueta o marchamo propio del «Gran Reserva» se diferenciará claramente de la utilizada de manera general para el «Cava».

Si, por cualquier razón, la bodega elaboradora de Cava «Gran Reserva» tuviera que vender una partida calificada con dicha mención en fase de rima o punta, se le retirará el derecho al uso de la misma.

5. La indicación “Reserva”, únicamente podrá utilizarse en la presentación de un «Cava», cuyo proceso de elaboración, desde el momento de tiraje hasta el degüelle, no sea inferior a 15 meses.

Artículo 36. 1. El “CAVA” únicamente podrá ser comercializado en botellas de vidrio de los siguientes tipos y capacidades:

-Botella standard	75 cl.
-Botellas medias	37,5 cl.
-Botellín	20 cl.
-Magnum	150 cl.
-Doble magnum	300 cl.



Cualquier volumen nominal que no sea de los standards métricos referidos deberá ser autorizado por el Consejo Regulador, de acuerdo con lo que establezca la legislación vigente.

2. El tapón de expedición será de corcho en forma de seta cubierto por una placa y sujeto con morrión o bozal. Para su sujeción podrá utilizarse asimismo el agrafe, sin placa.

3. Para los botellines podrán utilizarse otros tipos de cierre, excluido el tapón corona, los cuales deberán ser autorizados previamente por el Consejo Regulador.

4. El tapón de corcho y su sujeción deberá ir cubierto de una cápsula o folio que los revista totalmente.

5. Las botellas terminadas únicamente podrán destinarse a la venta o ser puestas en circulación si van correctamente etiquetadas, conforme a lo previsto en este Reglamento y demás normativa aplicable.

Artículo 37. 1. En el tapón de expedición constará la denominación “CAVA” y el número de registro de embotellador, impresos en la parte del tapón que está en contacto con el vino.

2. En el caso de los dispositivos de cierre contemplados en el punto 3 del artículo 36, las citadas inscripciones y contraseñas figurarán en el círculo exterior o interior del mismo.

3. Las indicadas inscripciones deberán tener unos caracteres tamaño, grosor, contraste y permanencia adecuadas para que resulten fácilmente legibles hasta el momento del descorche de la botella para su consumo.

Artículo 38. Las botellas de “CAVA” destinadas al consumo deberán ir provistas de una contraetiqueta u otro tipo de marchamo, en ambos casos numerados, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán colocarse en la bodega de elaboración.

CAPITULO VIII: DEL CONSEJO REGULADOR

Artículo 39. 1. El Consejo Regulador del “CAVA” es un Organismo desconcentrado del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomienden en este Reglamento y demás disposiciones de aplicación.

2. Su ámbito de competencia, estará determinado:



- a) En lo territorial, por el ámbito geográfico que abarca la región determinada.
- b) En razón de los productos, por los protegidos por la denominación.
- c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Registros.

3. La sede del Consejo Regulador del “CAVA” estará ubicada en la comarca del Penedès, de la provincia de Barcelona.

Artículo 40. Son las funciones principales del Consejo Regulador del “CAVA”, las siguientes:

- 1.** Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los vinos amparados.
- 2.** Velar por el prestigio de la denominación “CAVA” y perseguir su empleo indebido.
- 3.** Llevar los registros previstos en el artículo 17, así como el control de entradas y salidas de uvas, mostos y vinos, en las instalaciones de elaboración y almacenamiento.
- 4.** Elaborar el Presupuesto anual del Consejo Regulador y elevarlo a la Dirección General de Política Alimentaria para su aprobación.
- 5.** Promocionar el “CAVA” para la expansión y mejora de sus mercados.
- 6.** Expedir certificados de origen y las contraetiquetas u otros medio de control.
- 7.** Fomentar los estudios encaminados a perfeccionar las técnicas de cultivo, mejora de las variedades y técnicas de elaboración y todas aquellas otras destinadas a incrementar la calidad del producto.
- 8.** Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicio, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación “CAVA”.
- 9.** Colaborar en la tarea de formación y conservación del Registro Vitivinícola que le sean encomendadas.



10. Gestionar la percepción de las cuotas obligatorias previstas en este Reglamento, así como la incoación, instrucción y resolución de los expedientes sancionadores, conforme a lo establecido en la legislación vigente.

11. Ejercer las facultades que en él deleguen el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación u otros Organismos de la Administración.

Artículo 41. 1. La composición del Consejo Regulador del “CAVA” será la siguiente:

a) Un Presidente, designado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a propuesta del Consejo Regulador.

b) Un Vicepresidente, designado por la Generalidad de Cataluña, a propuesta del Consejo Regulador.

c) Seis Vocales en representación del sector productor de los cuales, al menos cinco serán viticultores inscritos en el Registro número 1 del artículo 17.

La representación de los inscritos en el Registro número 1, socios de cooperativas y de Sociedades Agrarias de Transformación, se ajustará a lo dispuesto en el Real Decreto 2004/1979 de 13 de julio.

d) Seis Vocales, inscritos en el Registro 4. al que se refiere el artículo 17, en representación de los diferentes segmentos de dimensión empresarial del sector.

e) Un representante designado por cada una de las Comunidades Autónomas territorialmente implicadas de acuerdo con la delimitación contemplada en el artículo 4º, y otro por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dichos representantes tendrán derecho a voto.

Podrán asistir a las reuniones del Pleno del Consejo Regulador, con voz , pero sin voto, dos Técnicos con especiales conocimientos en viticultura y enología, designados respectivamente por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y por la Generalidad de Cataluña.



2. Serán designados idéntico número de vocales suplentes que de titulares y en representación de los mismos sectores, los cuales serán elegidos en la misma forma que los titulares, de acuerdo con la normativa electoral que se establezca al efecto.

Artículo 42. 1. Los vocales del consejo serán renovados cada cuatro años. En caso de producirse vacante por dimisión, cese u otra causa, el vocal suplente pasará a titular.

Los vocales podrán ser reelegidos al término de su mandato.

2. Causará baja el Vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento bien personalmente o a la firma a que pertenezca. Cuando la sanción grave sea confirmada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se aplicará la suspensión cautelar, sin esperar la resolución de posibles recursos. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, o por causar baja en los Registros del Consejo.

3. Las personas elegidas deberán estar vinculadas a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona natural o jurídica inscrita en varios Registros, no podrá tener en el Consejo representación doble, una en el sector "CAVA" y otra en el sector vinícola o vitícola, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

Artículo 43. 1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o petición de la mitad de los vocales, siendo obligatorio celebrar sesión, por lo menos una vez al trimestre.

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán, al menos, con ocho días de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día par a la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados.

En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, se citará a los vocales por telegrama, con cuarenta y ocho horas de antelación como mínimo.

En todo caso, el Consejo Regulador quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerdan por unanimidad.



3. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de los miembros con derecho a voto presentes, y para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los que componen el Consejo.

El Presidente tendrá voto de calidad.

4. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y hasta 5 vocales en representación de los diferentes sectores. El Secretario del Consejo actuará asimismo como Secretario de la Comisión Permanente, con voz pero sin voto.

Podrán constituirse, asimismo, Comisiones de Trabajo, para preparar aquellos temas que posteriormente se tratarán en el Pleno.

En la sesión en que se acuerde la constitución de la Comisión Permanente se acordará también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá.

Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

Artículo 44. Las funciones del Presidente serán las siguientes:

1. Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en los casos que sean necesarios.

2. Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

3. De conformidad con los acuerdos del Consejo Regulador administrar los ingresos y fondos del mismo y ordenar los pagos.

4. Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el Orden del Día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.

5. Organizar el régimen interior del Consejo.

6. Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal.

7. Organizar y dirigir los servicios.



8. Informar a los Organismos superiores y al Consejo Regulador de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.

9. Remitir a la Dirección General de Política Alimentaria aquellos acuerdos que para cumplimiento en general acuerde el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.

10. Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde, o que le encomiende la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El Vicepresidente sustituirá al Presidente en los casos de enfermedad o ausencia. Igualmente realizará las funciones que el Presidente le encomiende.

Artículo 45. 1. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido.

2. El Presidente cesará

- a) Al expedir el término de su mandato.
- b) A petición propia, una vez aceptada la dimisión.
- c) A propuesta del Consejo Regulador. El acuerdo de cese deberá adaptarse por mayoría absoluta y previa votación secreta.

3. En caso de fallecimiento, o cese, el Consejo Regulador en el plazo de tres meses, propondrá al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, un nuevo candidato.

4. Las sesiones del Consejo en las que se estudie la propuesta de nuevo Presidente, serán presididas por un funcionario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, o por el vocal de mayor edad.

Artículo 46. 1. Para el cumplimiento de sus fines el Consejo Regulador contará con el personal necesario con arreglo a las plantillas aprobadas y que figuren dotadas en el presupuesto del mismo.

2. El Secretario General será designado por el Pleno del Consejo Regulador y dependerá del Presidente, siendo sus cometidos específicos los siguientes:



a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Asistir a las sesiones con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.

c) Los asuntos relativos al régimen interior del Consejo, tanto de personal como administrativos.

d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la representación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

3. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, la dirección de las cuales recaerá en técnico competente.

4. El Consejo Regulador podrá contratar para efectuar trabajos urgentes al personal necesario, siempre que tenga aprobada en presupuesto la dotación necesaria.

5. A todo el personal del Consejo, tanto con carácter fijo como temporal le será de aplicación la legislación laboral.

6. Para los servicios de control y vigilancia contará con inspectores propios, con atribuciones inspectoras de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 40 de este Reglamento.

Artículo 47.1. La financiación de las obligaciones del Consejo Regulador se efectuará con los siguientes recursos:

a) Con el producto de las cuotas obligatorias a que se refiere el artículo 26.2.h) de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, fijadas anualmente por la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, a propuesta del Consejo Regulador, dentro de los siguientes porcentajes y cuantías:

1.º Por la titularidad de superficies de plantaciones inscritas, hasta el 1 por cien de producto que resulta de multiplicar el número de hectáreas de la explotación vitícola inscrita por el valor medio de la producción de una hectárea en la campaña precedente.

2.º Por la elaboración de vino base, hasta el 1 por cien del valor medio del mismo producido en cada campaña en las bodegas inscritas en el Registro 2.



3.º. Por el producto amparado por la denominación, hasta el 1,5 por cien sobre el precio medio de las botellas de cava expedidas en el último año por las bodegas inscritas en el Registro 4.

4.º Por la expedición de certificados, hasta 3 euros por la expedición de cada certificado o de cada visado de facturas.

5.º Por la expedición de contraetiquetas o marchamos, hasta el doble de su precio de coste.

Los obligados al pago de cada una de estas cuotas son: las del apartado 1.º, los titulares de las explotaciones vitícolas; las de los apartados 2.º y 3.º, los titulares de las bodegas; las del apartado 4.º, los solicitantes de certificados o visados de facturas; y las del apartado 5.º, los adquirientes de contraetiquetas o marchamos.

b) Las subvenciones, legados y donativos que reciba.

c) Las cantidades que pueda percibir en concepto de indemnización por daños y perjuicios ocasionados al Consejo Regulador o a los intereses que representa.

d) Los productos y rentas que se obtengan de los bienes que constituyen su patrimonio, así como por la venta de los mismos, previa autorización de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios para la transmisión de bienes inmuebles y derechos reales.

e) Cualquier otro recurso obtenido de conformidad con las disposiciones legales y los preceptos reglamentarios.

2. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en los presupuestos corresponde al Consejo Regulador.

Artículo 48. 1. Las personas naturales o jurídicas inscritas estarán obligadas a cumplir las disposiciones de este Reglamento, los acuerdos que adopte el Consejo y las normas dictadas por Organismos superiores y a satisfacer las cuotas obligatorias que le correspondan. En los casos de falta de pago de estas cuotas obligatorias se aplicará la vía de apremio, independientemente de las sanciones que correspondan.

2. Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles en alzada ante el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



CAPITULO IX : DE LAS SANCIONES

Artículo 49. Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de tramitación de expedientes sancionadores y tipificación de infracciones se ajustarán a lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, en su Reglamento aprobado por el Decreto 835/1972, de 23 de marzo; en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio; en la Ley de Procedimiento Administrativo de 17 de julio de 1958, en este Reglamento, y en el resto de la legislación vigente.

Artículo 50. 1. La incoación o instrucción de expedientes sancionadores por infracciones al presente Reglamento corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en alguno de sus Registros. En los demás casos el Consejo lo pondrá en conocimiento del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación o de la Administración de la Comunidad Autónoma territorialmente implicada.

2. Para la tramitación de expediente, de carácter sancionador, incoados por el Consejo Regulador, éste designará a un Instructor y un Secretario.

3. El procedimiento a seguir por parte de los inspectores del Consejo Regulador se llevará a cabo conforme a lo dispuesto en el artículo 121 del Decreto 835/1972.

4.a) La resolución de los expedientes incoados por el Consejo Regulador corresponderá al propio Consejo cuando la sanción no exceda de 50.000 pesetas. Si excediera, elevará su propuesta a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. En el primer supuesto, el Instructor ni el Secretario del expediente podrán ser miembros del Consejo Regulador.

b) A efectos de determinar la competencia a que se refiere el apartado anterior, se adicionará el valor del decomiso al de la multa.

c) La decisión sobre el decomiso de productos o destino de estos corresponderá a quien tenga atribuida la facultad de resolver el expediente.

Artículo 51. Sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder por infracción directa de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, o de su Reglamento, de la legislación de la Comunidad Económica Europea y demás disposiciones de aplicación, las infracciones al presente Reglamento cometidas por las personas inscritas se clasifican en:



- a): Faltas administrativas.
- b): Infracciones a las normas sobre producción y elaboración de los productos amparados.
- c): Infracciones por uso indebido de la denominación “CAVA” o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio.

Artículo 52. 1. Son faltas administrativas, en general, las inexactitudes en las declaraciones, documentos, asientos, libros-registro, fichas de control y en especial las siguientes:

1º) La falsedad u omisión en las declaraciones a que se refiere el artículo 26.

2º) La expedición de botellas de “CAVA” no terminadas, sin autorización previa del Consejo, por infracción del punto 4 del artículo 30.

3º) La circulación de botellas de “CAVA” no terminadas, que no vayan acompañadas de la documentación exigida por el Consejo, por infracción del punto 5 del artículo 30.

4º) La utilización de etiquetas, que aún cumpliendo con la normativa vigente, no hayan sido previamente autorizadas por el Consejo Regulador, por infracción del punto 1 del artículo 31.

5º) La utilización de etiquetas en las cuales la denominación “CAVA” figure impresa de forma incorrecta, por infracción del artículo 32.

6º) El no comunicar al Consejo las variaciones o modificaciones que afecten a los datos suministrados en el momento de la inscripción, por infracción del punto 1 del artículo 25.

7º) El no renovar la inscripción en el Registro correspondiente, transcurridos tres meses desde la notificación del Consejo Regulador, por infracción del punto 2 del artículo 25.

8º) Las restantes infracciones al Reglamento o a la normativa vigente, o a los acuerdos del Consejo en la materia a que se refiere este artículo.

2. Las faltas administrativas se sancionarán con multa del 1 al 10% de la base por cada hectárea en caso de viñedos, o del valor de las mercancías afectadas, y las que sean de carácter leve, con apercibimiento.



Artículo 53. 1. Son infracciones a las normas sobre producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, las siguientes:

1º) La utilización de variedades no autorizadas, por infracción del artículo 5º.

2º) El incumplimiento de las prácticas del cultivo, por infracción del artículo 6º.

3º) El no respetar los rendimientos máximos autorizados por incumplimiento del punto 2 del artículo 8º.

4º) La elaboración de vinos base que no cumplan con las características analíticas establecidas en el artículo 9º.

5º) El cumplimiento del proceso de elaboración, según se especifica en el artículo 11º.

6º) El no respetar la duración mínima del proceso de elaboración, por infracción del artículo 12º.

7º) El incumplimiento de las características analíticas y organolépticas del “CAVA” fijadas en el artículo 15.

8º) El empleo incorrecto de las denominaciones a que se refiere el artículo 16.

9º) El no respetar las separaciones exigidas entre bodegas, por infracción del artículo 24.

10º) La utilización de la indicación Gran Reserva sin cumplirse lo prescrito en el artículo 35º.

11º) La utilización de etiquetas denegadas por el Consejo, por infracción del punto 1 del artículo 31.

12º) Emplear, en el etiquetado de los vinos protegidos, una marca comercial utilizada simultáneamente para la presentación de otros vinos o bebidas derivadas del vino, presentados en botella clásica de vinos espumosos, por infracción del punto 2 del artículo 33.

13º) Utilizar razones sociales o marcas que sea similares o derivadas de la denominación CAVA, por infracción del artículo 34.



14º) Utilizar tapones de material distinto al corcho y forma y sujeción no autorizada, y en el caso de botellines, la autorización de otros tipos de cierre que los autorizados por el Consejo.

15º) Las infracciones a los apartados 4 y 5 del artículo 36.

16º) Utilizar botellas de capacidades distintas a las establecidas, sin autorización del Consejo, por infracción del apartado 1 del artículo 36.

17º) Las restantes infracciones al Reglamento, o a la normativa vigente, o a los acuerdos del Consejo Regulador, relacionadas con la producción y elaboración.

2. Estas infracciones se sancionarán con multa del 2 al 20% de la base por cada hectárea en caso de viñedos, o del valor de las mercancías afectadas y con su decomiso.

Artículo 54.1 1. Son infracciones por uso indebido de la denominación “CAVA” o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio, las siguientes:

1º) El uso indebido de la denominación “CAVA”, por infracción del artículo 2.

2º) En el caso de transvase, las infracciones del artículo 13.

3º) La utilización de anhídrido carbónico, como gas de contrapresión, así como su existencia en los locales de las industrias elaboradoras de CAVA.

4º) La elaboración de vinos base a partir de uvas procedentes de explotaciones no inscritas en el Registro 1., por infracción del punto 2 del artículo 21.

5º) La adquisición de vinos base en bodegas no inscritas en los correspondientes Registros, por infracción del punto 2 del artículo 22.

6º) Utilizar tapones de tiraje que no cumplan con los requisitos exigidos, por infracción del artículo 28.

7º) Utilizar vinos base o comercializar “CAVAS” descalificados por el Consejo, por infracción del artículo 29.

8º) La venta de botellas en fase de “rima” ó “punta” a empresas no inscritas en el Registro de “CAVA”, por infracción al artículo 30.



9º) La expedición de “CAVAS” desprovistos de las contraetiquetas o marchamos exigidos por el Consejo, por infracción del artículo 38.

10º) El no respetar las separaciones exigidas y el tener existencias de maquinaria, útiles, etiquetas, impresos o cualquier clase de distintivos propios de vinos o productos cuya elaboración no tenga autorizada, por infracciones respectivas del punto 2 y punto 3 del artículo 23.

11º) Las restantes infracciones del Reglamento de la legislación vigente o a los acuerdos del Consejo, relacionados con el uso indebido de la denominación “CAVA” o con cualquier otro acto que pueda causarle perjuicio o desprestigio.

2. Estas infracciones se sancionarán con multa de 20.000 pesetas al doble del valor de la mercancía o productos afectados, cuando aquel supere dicha cantidad, y con su decomiso.

Artículo 55. Las infracciones de los artículos 5º, punto 3 del 6º, 9º, 10º, 11º, 12º, 15º, punto 2 del 21º, punto 2 del 22º y 24º, además de las sanciones correspondientes, se procederá a la descalificación de la uva, vino base o producto elaborado, según se trate.

Artículo 56. De acuerdo con lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 129 del Decreto 835/72 y en el Real Decreto 1129/85, serán sancionados con multa de 20.000 pesetas al doble del valor de las mercancías o productos afectados, cuando aquellos superen dicha cantidad y con su decomiso las siguientes infracciones, cuando sean cometidas por personas no inscritas en los registro del Consejo Regulador.

1) El uso de la denominación “CAVA”.

2) La utilización de nombre comerciales, marcas, expresiones, signos o emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con la denominación “CAVA”, o con los signos o emblemas característicos de la misma puedan inducir a confusión sobre la naturaleza o el origen del producto, sin perjuicio de los derechos adquiridos que sean debidamente reconocidos por los organismos competentes.

3) El empleo de la denominación “CAVA” en etiquetas, documentos comerciales o propaganda de productos sin derecho a la misma, aunque vaya precedido de los términos “tipo”, “estilo”, método” etc.



4) Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la denominación “CAVA” o tienda a producir confusión en el consumidor respecto a la misma.

Artículo 57. 1. La reincidencia se aplicará según dispone el artículo 130 de la Ley 25/1970 de 2 de diciembre.

2. Las infracciones a los artículo 2.2, 17.2, 19.1. 20.2, 24 y 38 se considerarán faltas graves y podrá aplicarse al infractor además de la multa correspondiente, la suspensión temporal del uso de la denominación o la baja en los registros del Consejo.

3. Las multas deberán abonarse dentro del plazo de quince días hábiles inmediatos al de su notificación, en papel de Pagos al Estado. Caso de no efectuarse en el plazo citado, se procederá a su cobro por vía de apremio.

Disposición transitoria primera. Cava con la mención Gran Reserva.

Las etiquetas y los envases previos que contengan impresas la mención “Gran Reserva” de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 del Reglamento de la Denominación “Cava” y de su Consejo Regulador, aprobado por la Orden de 14 de noviembre de 1991, podrán utilizarse durante un periodo máximo de cuatro meses desde la entrada en vigor de la presente orden (hasta 28.06.07).

El cava que a la entrada en vigor de esta orden hiciese uso en su etiquetado de la mención “Gran Reserva” y cumpliera lo dispuesto en el artículo 35 del Reglamento en su redacción vigente en ese momento, podrá comercializarse hasta agotar existencias.

Disposición transitoria segunda. Cava con la mención Reserva.

El cava que, a la entrada en vigor de la presente disposición hiciese uso en su etiquetado de la mención “Reserva”, podrá comercializarse hasta agotar existencias.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.

Madrid, 23 de febrero de 2007.- La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.



ANEXO II

NORMAS PARA LA CONSTITUCIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ DE CATA Y PARA LA CALIFICACIÓN DE LOS VINOS BASE Y VINOS ESPUMOSOS CON DERECHO AL USO DE LA DENOMINACIÓN «CAVA»

I. Comité de Cata

1.1 Objeto y composición.

Tendrá por objeto el examen organoléptico de los vinos base con destino a la elaboración de “Cava” y de los vinos espumosos destinados a ponerlos en el mercado bajo esta Denominación.

El Comité de Cata estará formado por personas expertas en la técnica del análisis sensorial, con reconocidas facultades, relación y conocimiento del sector. Los catadores serán designados por el Consejo Regulador tras la valoración de su Currículum profesional. Los catadores no podrán ser miembros de los Servicios de Control y Vigilancia del Consejo

Entre los integrantes del Comité de Cata, el Consejo Regulador nombrará un Comité de Apelación, que efectuará la revisión de las muestras no calificadas objeto de reclamación cuando la causa de aquélla haya sido el análisis organoléptico realizado por el Comité de Cata en el procedimiento de calificación de la misma, así como en aquellos otros casos que se considere necesario.

Los catadores cesarán en sus funciones a petición propia, cuando falten a tres convocatorias sin justificar, o se origine incompatibilidad por sus funciones en los Servicios Técnicos del Consejo.

1.2 Funcionamiento

El Comité de Cata será coordinado por los Servicios Técnicos del Consejo, que convocarán, organizarán la cata y velarán por el estricto anonimato de las muestras. Levantarán acta de cada sesión, haciendo constar en la misma el lugar, hora y fecha, nombre de los catadores, muestras catadas y sus resultados. Al acta se unirán las fichas emitidas por cada catador.

Las muestras a catar se conservarán en las condiciones adecuadas de temperatura, luz, humedad, etc... Se presentarán de forma anónima y así permanecerán durante todo su proceso de valoración.

Se utilizarán las fichas de cata que tenga establecidas el Consejo Regulador, tanto para los vinos base como para el “Cava”.



Las catas se celebrarán, habitualmente, en la sala de cata del Consejo Regulador, la cual se mantendrá en las condiciones técnicas adecuadas de temperatura y de iluminación y ausencia de ruidos, olores y humos que pudieran distorsionar la valoración.

II. Calificación de los vinos base

2.1 Aspectos Generales.

a. Para poder destinarse a la elaboración de «Cava», los vinos base deberán superar un proceso de calificación

b. La calificación de los vinos base se efectuará previa la calificación de la bodega que haya efectuado su elaboración.

c. La circulación entre bodegas, de mosto apto para la elaboración de vino base susceptible de ser calificado, requerirá que los Servicios Técnicos del Consejo Regulador validen inicialmente dicha aptitud en el correspondiente documento de acompañamiento.

d. La primera actuación instructora del proceso de calificación de los vinos base consistirá en la toma de muestras de los mismos en la bodega que haya realizado su elaboración.

e. La calificación de los vinos base de cada cosecha, elaborados por cada bodega, se realizará en un único proceso, sin perjuicio de lo establecido en el punto f.

Los vinos que hayan sido calificados por otra Denominación de Origen cuyo territorio coincida con la Región del Cava no podrán optar a calificarse como vino base.

f. Las bodegas podrán optar por disponer de partidas definidas con los exámenes para la calificación pasados pero sin que se resuelva el procedimiento de calificación hasta no ser requerido por la empresa en función de sus perspectivas de comercio o uso.

g. El expediente de calificación de los vinos base de cada bodega estará compuesto por los siguientes documentos:

- a) Solicitud de calificación.
- b) Relación de proveedores de uva y/o mostos de la empresa.
- c) Ficha de existencias de vinos en bodega.
- d) Documento de toma de muestras.



- e) Boletín de análisis químico de cada partida.
- f) Fichas del examen organoléptico y Acta de la sesión de cata.
- g) Resolución del Consejo de: calificación; denegación de la calificación; descalificación.
- h) El personal de los Servicios Técnicos del Consejo, podrá solicitar los Libros Registro de las bodegas, realizar aforos de las mismas y cualquier otra actuación que asegure la adecuación de la partida al cumplimiento del Reglamento.

2.2 Toma de muestras.

a. El volumen máximo de cada partida que se presente a calificación será de 3.000 hectolitros, o en el caso de depósitos de mayor capacidad unitaria, la totalidad de su volumen.

b. La empresa presentará a calificación las partidas con homogeneidad organoléptica y analítica. Estas características deberán ser acordes con las variedades utilizadas en el supuesto que se quiera comercializar con la mención de las mismas. Las partidas estarán formadas por depósitos y, con independencia de la capacidad de éstos, cada depósito constituirá una subpartida.

No podrán acceder al procedimiento de calificación aquellas partidas sobre las que se esté realizando una práctica enológica.

c. Previa solicitud por escrito de la bodega elaboradora de vino base, se efectuará la toma de muestras por los servicios técnicos del Consejo

d. El representante de la bodega elaboradora conocerá y hará constar, sobre el depósito o en documento aparte que así lo evidencie, el volumen de vino que contiene con la categoría, designación y cosecha e. Los servicios técnicos del Consejo determinarán las muestras a efectuar para cada partida, siendo el muestreo suficientemente representativo.

e. Cada muestra estará compuesta por cuatro botellas, de capacidad suficiente para que se puedan aplicar los exámenes analíticos y organolépticos, que se identificarán con etiqueta y se precintará su cierre. De ellas, una quedará en poder de la empresa para un posible análisis contradictorio. De las recogidas, una se utilizará para cata, la segunda para un análisis químico y la tercera por si es necesario el análisis arbitral, quedando la actuación referenciada en el documento de toma de muestras.

f. Cada campaña se comunicará a las bodegas inscritas como elaboradoras de vino base la fecha de inicio del proceso de calificación, que finalizará el 28 de



febrero siguiente Antes de dicha fecha las empresas marcarán en la solicitud de calificación la semana preferible para su toma de muestras, que se atenderá en función de la demanda y del plazo de antelación con que se haya puesto en conocimiento de los servicios técnicos del Consejo Regulador.

g. Transcurrido el plazo fijado para el envío de las solicitudes sin que el elaborador someta sus vinos al proceso de calificación se entenderá que renuncia al mismo.

A los efectos de lo referido en el punto II.1.f, el 30 de junio del año siguiente a la vendimia quedará cerrado el proceso de calificación de cada campaña.

2.3 Examen analítico.

a. La empresa facilitará las características analíticas básicas de cada una de las partidas presentadas a calificación en donde constarán como mínimo las siguientes determinaciones:

- Graduación alcohólica adquirida.
- Acidez total (en tartárico).
- Acidez volátil real (en acético)
- Anhídrido sulfuroso total.

b. Los servicios técnicos del Consejo realizarán cuantas determinaciones analíticas estime necesarias tanto de los componentes que fija el Reglamento como de aquellos complementarios que fuesen necesarios para verificar la calidad e identificación de la partida en casos de denegación de la calificación.

c. Como consecuencia de las determinaciones analíticas no podrán ser calificadas como vino base para elaboración de «Cava» las partidas que no cumplan los valores analíticos contemplados en este Reglamento o aquellos establecidos complementariamente por el Consejo Regulador.

2.4 Examen organoléptico.

a. El examen organoléptico de las partidas que opten a su calificación se referirá principalmente a la tipicidad, color, olor, sabor y calidad, teniendo en cuenta el momento del proceso productivo en que se encuentre la muestra.

b. El Comité de Cata actuará en Comisión de 3 a 8 miembros, cada uno de los cuales expresará en la ficha establecida por el Consejo Regulador la aptitud o no aptitud del vino de la partida. Si una muestra no se considera apta deberán reflejarse en la ficha los motivos de la decisión, indicando igualmente si el defecto apreciado se considera subsanable o no.



c. La denegación de la calificación de una partida por motivos organolépticos requerirá que así lo informen la mayoría de los catadores.

2.5 Calificación.

a. Vistos los resultados de los exámenes analíticos y sensoriales de las muestras correspondientes a cada partida, así como su verificación administrativa, el Consejo dictará resolución calificando ó denegando la calificación de la partida.

En el supuesto de denegación de la calificación se indicarán los motivos.

b. La denegación de la calificación de una partida se darán en aquellos casos en que el vino no reúna las condiciones para ser calificado como vino base para elaboración de «Cava».

Si la partida de vino base presentado a calificación presentase defectos que puedan ser subsanados por prácticas y tratamientos autorizados por la legislación vigente, el Consejo emplazará a la bodega a su subsanación.

Una vez comunicado el emplazamiento dispondrá del plazo máximo de un mes para subsanar los defectos y comunicar al Consejo la disponibilidad de la partida para repetir las muestras. Transcurrido dicho plazo sin formular dicha comunicación o cuando la comunicación no se atenga a la realidad, el Consejo resolverá calificando o descalificando la partida, según proceda.

Cuando la muestra de la partida con denegación de la calificación o descalificada sea representativa de varios depósitos, se podrá solicitar la toma de muestras de cada uno, para determinar cuál de ellos es la causa del problema. Si se opta por continuar tomando la muestra del conjunto de los envases, ya no se podrá reclamar posteriormente para la separación por depósitos.

El resultado del procedimiento de calificación de la partida objeto de emplazamiento tendrá carácter definitivo y no podrá dar lugar a un nuevo emplazamiento.

Aquellas partidas a las cuales se les haya denegado la calificación o hayan sido descalificadas estarán separadas e identificadas convenientemente para examen de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador. Su mezcla con otras partidas o la variación irregular de su análisis con el efectuado de contraste, motivarán la descalificación automática de la mezcla resultante

c. Una vez comunicada la denegación de calificación de una partida, la bodega dispondrá de un plazo de diez días para reclamar ante el Pleno del Consejo, quien decidirá los exámenes analíticos y organolépticos a realizar. Los exámenes se realizarán sobre las botellas testigo en poder del solicitante o del Consejo

Regulador.

d. El Comité de Apelación efectuará el examen organoléptico de las muestras objeto de recurso y actuará en Comisión de cinco catadores. Sus decisiones tomadas por mayoría se comunicarán al Pleno para que adopte la resolución a la reclamación, que corresponda.

2.6 Seguimiento de los vinos calificados.

a. Solamente los vinos base que hubieran sido calificados podrán tener como destino la elaboración de «Cava», siendo esta calificación la que ostentarán en los documentos de acompañamiento en su fase de comercio entre bodegas inscritas.

b. Los vinos mantendrán sus cualidades organolépticas características, teniendo en cuenta las derivadas de su correcta y natural evolución.

Cualquier partida de vino base calificada podrá ser sometida a inspección por los Servicios de Control y Vigilancia del Consejo Regulador en cualquier fase de producción del «Cava».

c. La calificación de las partidas de vino base queda en todo caso subordinada al correcto cumplimiento de todos los aspectos relativos a la calificación de la bodega, la inscripción de la misma en los registros correspondientes y a la presentación de los documentos y declaraciones que obliga el Reglamento de la Denominación «Cava».

d. Las bodegas elaboradoras de vino base y las bodegas elaboradoras de «Cava», podrán solicitar la descalificación de un vino como vino base calificado cuando consideren que una partida en concreto haya sufrido alteraciones que atenúen o modifiquen sus propiedades como tal vino base calificado.

Igualmente, las bodegas elaboradoras de vino base podrán solicitar la descalificación de un vino como vino base calificado cuando su destino no vaya a ser la elaboración de «Cava».

Dichas solicitudes deberán presentarse ante el Consejo Regulador del «Cava» con anterioridad al uso o comercio con otro destino, lo que dará lugar a la apertura del procedimiento de calificación para acordar su descalificación.

III. Calificación del «Cava»

La entrega de marchamos o precintos de garantía numerados para las botellas que vayan a destinarse al consumo, será realizada por los servicios técnicos del Consejo, previa solicitud de los interesados una vez comprobados los datos de los partes de elaboración y en su caso tras la conformidad de muestras tomadas.



3.1 Toma de muestras.

a. La toma de muestras de los vinos que se deseen calificar como «Cava» se realizará por los servicios técnicos del Consejo Regulador en las instalaciones de la empresa elaboradora.

b. En los productos terminados la partida comprenderá el producto etiquetado y aquél que se vaya a etiquetar de manera análoga y se les aplicarán los exámenes analíticos y organolépticos.

Se entenderá por partida el bloque homogéneo de botellas identificadas con igual fecha de tiraje.

c. Toda la actuación y delimitación de partidas quedará reflejada en el documento de toma de muestras.

3.2 Examen analítico.

a. El examen analítico de las partidas será realizado en un laboratorio oficial. Se determinarán los componentes que fija para el producto acabado el Reglamento, así como las determinaciones complementarias que fuesen necesarias para su control de calidad.

b. Se descalificará la partida cuyas características analíticas no sean acordes con las que marca el Reglamento.

3.3 Examen organoléptico.

a. Se valorará su aspecto (efervescencia, limpidez, color), olor, sabor e impresión general o armonía.

b. Las muestras serán examinadas sensorialmente por el Comité de Cata del Consejo Regulador. La valoración numérica de cada muestra será el valor resultante de aplicar la media aritmética a las puntuaciones emitidas por cada catador desechando los extremos (puntuación máxima y puntuación mínima).

c. Se descalificará la partida de un vino que se desee calificar como «Cava» cuando sea rechazado por la mayoría de los miembros del Comité de Cata en uno de los elementos de valoración..

d. El Comité de Cata actuará en comisión de 5 a 8 miembros.



3.4 Calificación.

a. Comprobado el cumplimiento del Reglamento y conocidos, en su caso, los resultados analíticos y organolépticos, el Consejo Regulador dictará resolución del procedimiento de calificación: calificando, denegando la calificación o descalificando la partida. En el caso de que la resolución formule un pronunciamiento de descalificación o de denegación de la calificación, se hará constar el destino del producto afectado.

b. La resolución del procedimiento podrá ser objeto de reclamación ante el Pleno en el plazo de diez días a partir de la notificación, quien decidirá los exámenes analíticos y organolépticos a realizar sobre las botellas testigo de la empresa o del Consejo.

c. El Comité de Apelación practicará los exámenes organolépticos de las muestras objeto de reclamación.

IV. Normas para la calificación de los cavas que quieran ostentar la mención “Gran Reserva”

4.1. Aspectos Generales.

a. Las botellas de cava producidas y elaboradas conforme a lo dispuesto en el Reglamento de la Denominación «Cava», para tener derecho al uso de la indicación «Gran Reserva» deberán cumplir con un periodo mínimo de crianza no inferior a 30 meses y haber conseguido las cualidades que lo caracterizan. Para ello deberán ser sometidas a un procedimiento de calificación de acuerdo con las normas que se señalan a continuación. Sin perjuicio del procedimiento general de calificación que deben superar todos los vinos base y cavas.

b. El procedimiento de calificación será desarrollado por los servicios técnicos del Consejo Regulador del «Cava».

4.2. Calificación de las partidas.

a. Las empresas que deseen utilizar la mención «Gran Reserva» en alguna de sus partidas lo solicitarán al Consejo Regulador del «Cava».

b. En la solicitud se identificará de forma clara la partida con las inscripciones



y contraseñas que consten en sus tapones de tiraje, así como el número de unidades que la componen.

c. Las partidas tendrán características homogéneas, y su volumen no excederá las 200.000 botellas por partida.

d. Las solicitudes de calificación podrán presentarse con treinta días de antelación al cumplimiento del período de crianza a fin de agilizar la preparación de controles que deberán superar cada partida una vez cumplidos los treinta meses de crianza.

e. De la partida a valorar, una vez reconocida y determinada, se efectuará el degüelle de ocho botellas elegidas de forma aleatoria por de los Servicios Técnicos del Consejo:, cuatro botellas sin adición de azúcares y, en su caso, otras, cuatro con la dosificación que vaya a comercializarse dentro de los tipos “Brut Nature”, “Extra-Brut” y “Brut”, sobre las que se efectuarán los exámenes analíticos y organolépticos. Se dejará una botella testigo de cada una de las partidas en poder de la empresa, quedando toda la actuación referenciada en acta.

La primera botella de cada tipo, con y sin adición de azúcares, se destinará a los exámenes analíticos; la segunda a los exámenes organolépticos; la tercera quedará en poder de la empresa; y la cuarta en poder del Consejo Regulador, por si fuera necesario repetir exámenes.

f. Las partidas que obtengan la calificación para el uso de la mención «Gran Reserva» se encontrarán en las instalaciones de la bodega convenientemente identificadas y separadas de aquéllas que por razones de su fecha de tiraje, coincidan en sus contraseñas del tapón.

g. Si de la partida ya calificada para esta mención se fuesen a elaborar otros tipos distintos de «Brut Nature», “Extra Brut” y “Brut”, esta circunstancia deberá comunicarse al Consejo Regulador y éstos no tendrían derecho a la mención «Gran Reserva».

4.3. Examen analítico.

El examen analítico de las partidas se realizará en laboratorio oficial. Se podrán realizar determinaciones analíticas complementarias a las ya realizadas al vino cuando se calificó como “Cava”, para una mejor identificación de la partida.

4.4. Examen organoléptico.

a. Lo efectuará el Comité de Cata, que expresará su valoración sobre la ficha de cata que para vinos espumosos tiene homologada la Unión Internacional de Enólogos, estableciendo una puntuación media mínima de 70 puntos para acceder a la calificación. El catador que puntúe una muestra con valor inferior a 70 razonará



explícitamente en su ficha los motivos de la decisión.

A propuesta razonada de los servicios técnicos, el Pleno del Consejo Regulador podrá acordar la utilización de otros modelos de ficha de cata así como modificar la puntuación mínima exigible.

b. La cata será específica para cavas que aspiran a la mención «Gran Reserva» y así se le comunicará a los catadores.

c. El Comité de Cata actuará en comisión de 5 a 8 miembros.

4.5. Calificación.

a. Comprobado el cumplimiento del Reglamento y vistos los exámenes practicados a las muestras correspondientes a cada partida, el Consejo dictará resolución de calificación, denegación de la calificación o descalificación de la partida, decisión que se comunicará en el más breve tiempo posible a la empresa.

b. Una vez comunicada la denegación de calificación o descalificación de una partida, la empresa dispondrá de un plazo de diez días para reclamar ante el Pleno del Consejo, quien decidirá los nuevos exámenes a realizar, siendo el Comité de Apelación quien efectuará el examen organoléptico de las muestras objeto de recurso sobre las botellas testigo que quedaron en poder de la empresa o del Consejo Regulador.

4.6. Revisión de la calificación como “Gran Reserva”.

Durante un periodo de dos años la partida conservará la calificación de «Gran Reserva» adquirida según el procedimiento antes descrito. Transcurrido dicho plazo deberá ser sometida a un nuevo procedimiento de calificación en los mismos términos, que confirme el mantenimiento de sus cualidades. No obstante, el Consejo Regulador, cuando concurren circunstancias que así lo aconsejen, podrá proceder, en cualquier momento, a la revisión de esta situación mediante un nuevo procedimiento de calificación.”