

NORMAS DE CAMPAÑA DE VENDIMIA 2022

Acuerdo Pleno del Consejo de 28 de junio de 2022

Al objeto de dar cumplimiento a lo que dispone el Pliego de Condiciones y Reglamento de la Denominación CAVA en cuanto a la defensa y mejora de la calidad, se han adoptado las siguientes Normas de Campaña para la Vendimia 2022.

- **Registros de explotaciones vitícolas y bodegas elaboradoras de vino base.**

El Registro de explotaciones vitícolas, y el de bodegas elaboradoras de vino base quedan cerrados, a fecha 08 de julio de 2022 a los efectos de nuevas inscripciones en relación con la vendimia 2022. En el caso de que se adviertan errores, se aceptarán correcciones, de parcelas de viñedo que sean productivas, hasta el 07 de agosto de 2022.

- **La producción máxima admitida de uva con destino a la Denominación de Origen Cava de las viñas productivas según el Pliego, inscritas en el Registro de explotaciones vitícolas del Consejo Regulador de la DOP Cava es de 12.000 kilogramos por hectárea para la vendimia 2022, tanto para uvas blancas como para tintas.**
- **Para los viñedos inscritos en el Registro de viñedos de GUARDA SUPERIOR, únicos cuya uva puede ser destinada a CAVAS Reserva y Gran Reserva, la producción máxima admitida es de 10.000 kilogramos por hectárea, excepto para los viñedos que configuran un “Paraje Calificado”, para los cuales la producción máxima de uva por hectárea es de 8.000 kilogramos.**

ENTRADA DE UVA EN BODEGA

- **Solamente se dedicarán a la elaboración de vino BASE CAVA las partidas de uva sana con grado alcohólico volumétrico natural comprendido entre 8,5 %vol. y 12,5 %vol. en la zona CII, y comprendido entre 9,0 %vol. y 12,5 %vol. en la zona CIII. Se aceptará una tolerancia por incertidumbre analítica de 0,5% vol.**

Se entenderá como partida de uva cada una de las pesadas entradas en bodega por variedad y viticultor.

Se recuerda que la conversión refractométrica oficial es de 16,83 gramos de azúcar para la obtención de 1% vol. de alcohol.

- **Se darán por válidas las pesadas anotadas por los verificadores en la descarga de uva en bodega.** En caso de discrepancia, prevalecerán los datos del verificador sobre los datos subidos al RVC (Cataluña) o subidos mediante SILETCAVA (Resto de España).
- **Las uvas deberán recepcionarse por la bodega de manera separada por variedad.**

La bodega reconocerá al proveedor **como inscrito**, con uvas con aptitud base cava, **mediante el DOCUMENTO ACREDITATIVO que el CRC le ha expedido para esta cosecha. El no disponer del DOCUMENTO ACREDITATIVO DEBERÁ COMPORTAR LA NO APTITUD CAVA A LA PESADA CORRESPONDIENTE.**

- **Las uvas estarán sanas**, de manera que el contenido de ácido glucónico en los vinos base no sobrepase los 500 miligramos por litro, a partir del cual no se deberán calificar las partidas como vino base.
- **Las uvas procedentes de viñedos inscritos en el Registro de viñedos de GUARDA SUPERIOR** que quieran ser destinadas a la elaboración de vino con las menciones “Reserva” y “Gran Reserva” **deberán entregarse, recepcionarse y prensarse, por la bodega, de forma separada del resto de uvas**, al igual que deberá hacerse también de forma separada en relación con las uvas destinadas a la elaboración de Cava de “Paraje Calificado”.

El incumplimiento o no acreditación del cumplimiento del presente requisito por parte de los viticultores y las bodegas receptoras comportará la pérdida de los respectivos mencionados destinos. A estos efectos, para que la uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos con la mención “Reserva”, “Gran Reserva” y “Paraje Calificado”, **las pesadas correspondientes deberán ser informadas de forma específica en la Plataforma CAVAnet por parte de la bodega**

D.O. CAVA

receptora, acreditando su entrada por separado del resto de uvas con destino a CAVA de GUARDA, así como que no se supera el rendimiento de la explotación de GUARDA SUPERIOR libradora.

- **La no entrada, o entrada incorrecta, de la pesada de uva procedente de viñedos de GUARDA SUPERIOR en la Plataforma CAVAnet como tal, hará perder la aptitud de la misma como apta para destino de GUARDA SUPERIOR.**

HORARIOS DE ENTRADA DE UVA EN BODEGA

- Se establece un horario de entrada de uva en bodega con destino a Cava de lunes a sábado, entre las 08:00h y las 20:00h.
- Las bodegas deberán declarar diariamente al Consejo Regulador, antes de las 16:00 horas de cada jornada, el horario de entrada de uva apta para Cava que van a realizar la jornada hábil siguiente.
- Excepcionalmente, y siempre con la notificación previa al Consejo Regulador, se podrá autorizar diariamente la entrada de uva con destino Cava a partir de las 06:00h. Asimismo, en caso de previsión de entradas de uvas con posterioridad a las 20:00h por alargamiento de la jornada, se comunicará al Consejo Regulador dicha circunstancia, así como la previsión del cierre de la jornada, que no podrá superar las 22:00h., o el tiempo necesario para absorber los tractores que restan acumulados a la espera de descarga.
- Para las bodegas que acrediten la entrada de más de 15 millones de kilogramos de uva de variedades aptas, de acuerdo con los datos de la vendimia precedente, o previa declaración jurada de compromiso de entrada de dicha cantidad de kilogramos de uva para la vendimia 2022, podrán solicitar formalmente ante el Consejo Regulador, con una antelación mínima de cinco días al inicio de la vendimia, la aplicación de un horario diferente al expuesto en el punto anterior.
- Excepcionalmente, y de forma puntual, por razones justificadas y acreditadas de índole climática, técnica y general, en ningún caso por razones e intereses particulares de alguna bodega, el Consejo Regulador podrá habilitar excepciones a los horarios descritos en los puntos precedentes. Previa solicitud, con una antelación mínima de 48 horas, se podrá habilitar el domingo para la entrada específica y exclusiva de uva procedente de viñedos de GUARDA SUPERIOR con destino a la producción de vino base de GUARDA SUPERIOR.

INICIO Y FIN DE LA VENDIMIA

- Las bodegas elaboradoras de vino base Cava deberán comunicar, mediante los medios que establezca el Consejo Regulador, el inicio de la vendimia de cada una de las variedades aptas que entren en su bodega y el fin de la vendimia. Se establece un plazo de aviso previo de 24 horas mínimo.
- A medida que vaya avanzando la vendimia en las diferentes zonas de la DOP Cava, y de acuerdo con los datos disponibles de la procedencia de la uva entrada en bodega, el Consejo Regulador podrá ir cerrando, por variedades, la entrada de uva con aptitud cava procedente de determinados municipios por considerar finalizada la misma.

Para el conocimiento e información de los operadores de la DOP Cava, el Consejo Regulador notificará a las bodegas dicho extremo.

En el caso de existir alguna parcela con aptitud cava pendiente de vendimiarse dentro del municipio cerrado, ello se notificará con antelación a su vendimia al Consejo Regulador, para poder hacer las comprobaciones que considere oportunas y habilitar, si procede, su entrada en bodega, de forma excepcional.

Las entradas de uva bajo la citada casuística serán introducidas en el RVC o en SiletCava por parte de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador.

DECLARACIÓN DE PESADAS Y KILOGRAMOS POR VARIEDAD

- Las bodegas declararán diariamente al Consejo Regulador, por variedades, el total de número de pesadas y el total de kilogramos entrados de variedades aptas. Dicha declaración deberá efectuarse como muy tarde antes de las 10:00 horas de la mañana del día siguiente al día objeto de la declaración.

D.O. CAVA

- Ante una petición expresa por parte de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, las bodegas deberán entregar, en el rango de fechas que se les requiera, la documentación acreditativa de los tiquets librados a los viticultores que acrediten las pesadas reales entradas de uva de variedades aptas.

VENDIMIA Y TRANSPORTE

Se efectuará con el mayor esmero, y en su transporte se conjugará la rapidez y el volumen.

- El transporte de uva a granel no tendrá un recorrido que supere los 100 kilómetros de distancia desde la parcela a la tolva de recepción. Cuando este recorrido supere los 70 kilómetros, el transporte llevará el correspondiente DAV que remitirá al CRC. La cuantía por transporte se fija en 10.000 kilogramos, admitiéndose una tolerancia máxima del 15%.

No se establece límite de cuantía de transporte cuando el movimiento de uvas se lleve a cabo en cajas o contenedores de capacidad inferior al límite establecido en el párrafo anterior.

- Las uvas procedentes de vendimia mecanizada se transportarán en remolques que dispongan de doble fondo para mostos, grifo de evacuación de mostos, y las partes en contacto con las uvas-mostos serán de acero inoxidable o recubiertas a base de pinturas epoxi alimentarias.
- Aquellas bodegas que dispongan de puntos de carga de uvas de múltiples viticultores, deberán ponerlo en conocimiento del Consejo Regulador con anterioridad a la vendimia. En los mismos no podrá recepcionarse uva de fuera de la Región del Cava. Estarán adaptados a las exigencias de la norma, y cada transporte llevará el correspondiente DAV, que remitirán al Consejo, con el detalle de los productores que han aportado uvas, variedad, grado alcohólico probable y kilogramos.

Se recomienda efectuar la vendimia mecanizada en horas de bajas temperaturas y proteger las uvas de la oxidación desde el propio viñedo.

- **Circulación de mostos aptos para la elaboración de vino base Cava.**

Se observarán los siguientes aspectos:

- ✓ Los envíos siempre serán de mostos desfangados y la temperatura del mosto en destino no podrá superar los 18°C
- ✓ Los envíos de mostos monovarietales, o con detalle específico de zona o subzona, deberán haber sido obtenidos íntegramente (100%) de la variedad de uva y/o de la zona o subzona correspondiente.
- ✓ Los movimientos de mostos, con antelación al envío, deberán ser puestos en conocimiento del Consejo Regulador por parte de la empresa expedidora, a través del aplicativo informativo habilitado para tal fin, para que los Servicios Técnicos del CRC asignen la preceptiva conformidad.

ELABORACIÓN DE VINO BASE

- Aquellas bodegas que pretendan hacer uso de las menciones de **zona y subzona** en una parte o la totalidad de sus vinos, deberán recepcionar la uva, prensarla, elaborar los vinos, almacenarlos, calificarlos y, en su caso, comercializarlos, de manera separada del resto de vinos base. Así mismo, deberán estar en disposición de demostrar, por trazabilidad, que tales circunstancias se han llevado a cabo.
- Los envases de fermentación y los posteriores donde se almacene el vino base de GUARDA SUPERIOR, estarán rotulados convenientemente indicando el segmento GUARDA SUPERIOR, el tipo de vino y el año de cosecha.

D.O. CAVA

NORMAS DE CAMPAÑA ESPECÍFICAS DE LA VENDIMIA DE PARAJE CALIFICADO -COSECHA 2022-

- Puesta en conocimiento del inicio de vendimia del Paraje, con una antelación mínima de 2 días.
- Inspectores del CRC se personarán en el viñedo para verificar que la vendimia se realiza de forma manual.
- La bodega deberá informar al Consejo de la hora prevista de entrada en bodega de las uvas, con objeto de proceder a la verificación de las pesadas.
- Las uvas estarán sanas, de manera que el contenido de ácido glucónico en los vinos base **no sobrepase los 200 miligramos por litro**, a partir del cual no se deberán calificar las partidas como vino base de Paraje Calificado.
- Se verificará el grado alcohólico probable de las uvas en la zona de descarga y se podrá proceder a la toma de muestras aleatorias del mosto para analizar también la acidez total y el ácido glucónico. Ante una toma de muestras, se adicionará metabisulfito potásico al mosto para evitar fermentaciones hasta la llegada al laboratorio.
- Los envases de fermentación y los posteriores donde se almacene el vino base de Paraje, estarán rotulados convenientemente indicando el nombre del paraje, el tipo de vino y el año de cosecha.
- Inspectores del CRC podrán personarse a lo largo de la vendimia en los viñedos del Paraje para verificar que las parcelas han sido realmente vendimiadas a medida que se suceden las entradas de uva en bodega.
- Los inspectores del CRC podrán proceder a una toma de muestras de los tanques de fermentación, con objeto de verificar el grado alcohólico probable, el ácido glucónico y la acidez total, en aras de comprobar si esos valores obtenidos son acordes con el vino finalmente obtenido (no se permite el enriquecimiento ni la acidificación).