

---

**REGISTRATION CERTIFICATE  
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT  
CERTIFICADO DE REGISTRO**

---

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen  
European Union**

**Union européenne**

**Unión Europea**

**Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro**

**AO-1189**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Cava**

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, February 27, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1189**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Cava**

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1. Any producer who complies with the specifications of the good.**

GEOGRAPHICAL AREA

Cava region, Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE  
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0735

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**AO-1189**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Cava**

PRODUIT(S)

- Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Région de Cava, Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA  
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0735

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**AO-1189**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Cava**

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

ZONA GEOGRÁFICA

Región del Cava, España.

**FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN**

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0735

13.06.1986

**ADMINISTRACIÓN COMPETENTE**

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

**IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL**

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.



**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics.**

**1. Name of product**

Cava

**2. Type of geographical indication**

PDO — Protected Designation of Origin

**3. Categories of grapevine products**

5. Quality sparkling wine

**4. Description of the wine(s)**

**Quality sparkling wine**

Cava – White or Rosé: Clean and bright wines, with a continuous release of carbon dioxide in the form of small, bead-shaped bubbles. The colour of white Cava ranges from pale yellow to straw yellow; the colour of rosé Cava varies in intensity, with the exception of the violet-coloured rosés. Cava has characteristically fruity, slightly acidic, fresh and balanced aromas with hints of yeasty flavours coming through in the nose.

Cava ‘Gran Reserva’ – White or Rosé: Balanced wines, with nuances of ripe fruit and roasted nuts, with complex and clean aromas and hints of the lengthy contact with yeast.

Cava ‘Paraje Calificado’ – White or Rosé: Complex aromas with perfectly blended nuances of the area’s own minerals, together with roasted nuts. On the palate, it presents a perfect structural balance, creaminess and acidity.

The relevant EU legislation will apply with respect to the analytical parameters, the limits of which are not set in this Single Document.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	10,8
Minimum total acidity	5 in grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	10,83
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	160

## **5. Wine-making practices**

### **a. Essential oenological practices**

#### Specific oenological practice

The base wine for Cava may be made using only the first press juice, with a maximum yield of 1 hectolitre of must/wine for every 150 kg of grapes. Depending on the area, healthy grapes with a minimum natural alcohol content of 8,5 % vol. or 9 % vol. shall be used. The base wines shall be produced using only the press juice and no other parts of the grape; when producing rosés, at least 25 % of the grapes used must be red grape varieties.

When making 'Paraje Calificado' Cava:

- the maximum yield is 0,6 Hl of must for every 100 kg of grapes.
- the following are prohibited: artificially increasing the natural alcoholic strength of the musts and/or base wine, acidification, and discolouration.
- the minimum total acidity of the base wine shall be 5,5 g/l (5 g/l for other Cava wines)

#### Cultivation practice

Grape-producing vineyard plots shall be considered suitable for Cava production from the authorised variety's third growing season onwards. The density of plantation shall be from 1 500 to 3 500 stocks per hectare, using the traditional goblet or espalier vine-training systems.

### **b. Maximum yields**

Cava

12 000 kilograms of grapes per hectare

Cava

80 hectolitres per hectare

'Paraje Calificado' Cava

8 000 kilograms of grapes per hectare

'Paraje Calificado' Cava

48 hectolitres per hectare

## **6. Demarcated geographical area**

The geographical area in which the grapes may be grown and the base wine and Cava produced is located within the boundaries of the following municipalities, separated in the text according to the province to which they belong:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava, and Oyón

— Badajoz:

Almendralejo.

—Barcelona:

Abrera, Alella, Artés, Avinyonet del Penedès, Begues, Cabrera d'Igualada, Cabrils, Canyelles, Castellet i la Gornal, Castellvi de la Marca, Castellvi de Rosanes, Cervelló, Corbera de Llobregat, Cubelles, El Masnou, Font-Rubí, Gelida, La Granada, La Llacuna, La Pobla de Claramunt, Les Cabanyes, Martorell, Martorelles, Masquefa, Mediona, Mongat, Odena, Olérdola, Olesa de Bonesvalls, Olivella, Pacs del Penedès, Piera, Els Hostelets de Pierola, El Pla del Penedès, Pontons, Premià de Mar, Puigdalber, Rubí, Sant Cugat Sesgarrigues, Sant Esteve Sesrovires, Sant fust de Campsentelles, Vilassar de Dalt, Sant Llorenç d'Hortons, Sant Martí Sarroca, Sant Pere de Ribes, Sant Pere de Riudevittles, Sant Quintí de Mediona, Sant Sadurní d'Anoia, Santa Fe del Penedès, Santa Margarida i els Monjos, Santa Maria de Martorelles, Santa Maria de Miralles, Sitges, Subirats, Teià, Tiana, Torrelavit, Torrelles de Foix, Vallbona d'Anoia, Vallirana, Vilafranca del Penedès, Vilanova i la Geltrú, Vilobí del Penedès.

— Girona:

Blanes, Capmany, Masarac, Mollet de Perelada, Perelada.

—La Rioja:

Alesanco, Azofra, Briones, Casalarreina, Cihuri, Cordovín, Cuzcurrita de Rio Tirón, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela, and Villalba de Rioja.

—Lleida:

Lleida, Fullea, Guimerà, L'Albi, L'Espluga Calva, Maldà, Sant Martí de Riucorb, Tarrés, Verdú, El Vilosell, and Vinaixa.

— Navarre:

Mendavia, and Viana.

—Tarragona

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

— Valencia:

Requena.

— Zaragoza:

Ainzón, and Cariñena.

**7. Main wine grapes variety(ies)**

MACABEO — VIURA

XARELLO

CHARDONNAY

PARELLADA

GARNACHA TINTA

TREPAT

PINOT NOIR

**8. Description of the link(s)**

**(a) Natural and human factors**

NATURAL FACTORS: The soils are mostly limy, not very sandy and relatively clay-based. They tend to have a low organic material content and are not very fertile.

The area has general characteristics typical of a Mediterranean environment: a very long summer season with long hours of sunshine and high temperatures through spring to summer, also producing wide temperature variations which allow the grapes, including varieties with longer cycles, to ripen well. In addition, rainfall is low and poorly distributed over the seasons meaning that during the period of plant growth rainfall is

scarce and relative humidity is very low. As a result, there is a pronounced water deficit, particularly in the ripening phase. The Mediterranean climate in the area is transitional between the milder climate on the coast, due to its proximity to the sea, and the harsher mainland climate which is cold in winter and hotter in the summer, as inland areas tend to be. The annual rainfall is on average 500 mm, with more frequent rainfall in autumn and spring. It is very bright with an average of around 2 500 hours of sunlight, which is sufficient for the grapes to ripen properly.

**HUMAN FACTORS:** In the second half of the 19th century, various wine-making families started making sparkling wines in the countryside of Barcelona province using the then-named champagne method, in which the second fermentation which produces the bubbles takes place in the bottle. It was in 1872 that the first bottles of Cava were made in the municipality of Sant Sadurní d'Anoia. After tirage, the bottles of sparkling wine were stored in underground caves which had a sufficient relative humidity level and an ambient temperature which remained around 13/15 °C throughout the year, helping to eliminate vibrations, which are to be avoided when making good quality sparkling wines. These are ideal conditions for the second fermentation and the ageing process of sparkling wines to take place correctly. Over time, the name 'cava', which identified the places where the bottles of sparkling wine were stored for ageing, ended up becoming the name of the wine itself. The most widely grown grape varieties are: Macabeo, Xarello, and Parellada, which represent 85 % of those used to make Cava. These three varieties are always present in different proportions in the base wines obtained from the demarcated geographical area. The low density of vines, between 1 500 and 3 500 plants per hectare, helps to improve the quality of the base wine. In addition, the limited precipitation in the area and the goblet or espalier vine-training systems allow for a moderate amount of productive buds, which limits the maximum yield per hectare to 12 000 kg. In addition, the base wine may be produced only from first press juice, with a maximum of 100 litres of must for every 150 kg of grapes; with a staggered ripening involving the separate harvest of the different varieties, with a potential alcohol level for the base wine of between 9,5 and 11,5 % volume, a total acidity of > 5 g/L and analytical indicators that ensure the sanitary quality of the crop. There must also be an approximate one-to-one relationship between the malic acid and tartaric acid; production conditions that allow for a slow development of the second fermentation, and the interaction between the wine and the yeast (autolysis), which brings delicate aromas to these wines, giving them unique organoleptic qualities.

**(b) Detailed information on the quality or characteristics of the product**

PDO Cava wines, produced correctly with a second fermentation and ageing in the bottle in contact with the lees, have an alcohol content of between 10,8 and 12,8 % vol. Cava is characterised by low pH levels, between 2,8 and 3,4, so the wine ages

correctly over time, reducing the risks of detrimental oxidation. These are wines with a low level of gluconic acid, which indicates that healthy grapes were used.

**(c) Causal link between the geographical area and the characteristics of the product.**

The soils combined with the climate in late summer and autumn, which is relatively mild and dry, allow the grapes to develop correctly, particularly in the phases preceding their harvest, which encourages the various authorised varieties to ripen at different times, thereby producing good base wines for making a healthy Cava, with moderate alcoholic strength, high acidity and a low pH. The product's rich tertiary aromas and strong release of bubbles depend in full on the production process from tirage to disgorging in the specially equipped plants, which allow the second fermentation and the ageing of the wine to develop slowly.

**9. Essential further conditions (packaging, labelling, other requirements)**

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Derogation on production in the demarcated geographical area

Description of the condition:

Cava may be produced in five wine cellars located outside the demarcated geographical area, as these cellars were producing base wine and/or 'Cava' prior to the entry into force of the Order of 27 February 1986 and were thus granted authorisation through the Ministerial Orders of 14 November 1991 and 9 January 1992.

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Addition provisions relating to labelling

Description of the condition:

The cork shall display the name CAVA and the number of the bottler. It shall be mandatory to use a trademark registered with the Spanish Intellectual Property Registry (RPI) or the Office for Harmonisation in the Internal Market. Only Cava 'Gran Reserva' and Cava 'Paraje Calificado' may use the terms 'Brut Nature', 'Extra Brut' and 'Brut' and indicate the vintage year. It is mandatory to use specific control marks.



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

The indication 'Paraje Calificado' shall not exceed 4 mm in height, nor shall it exceed the size of the brand, and it shall feature alongside the name of the area in question.

**Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.**

**1. Dénomination(s) à enregistrer**

Cava

**2. Type de l'indication géographique**

AOP — appellation d'origine protégée

**3. Catégories de produits de la vigne**

5. Vin mousseux de qualité

**4. Description du ou des vins**

**Vin mousseux de qualité**

CAVA blanc ou rosé: vins limpides, brillants, à dégagement continu de dioxyde de carbone sous la forme d'un chapelet de bulles fines. La couleur du «Cava» blanc va du jaune pâle au jaune paille, celle du «Cava» rosé a diverses intensités, à l'exception des violacées; ces vins se caractérisent par des arômes fruités, légèrement acides, frais et équilibrés, avec un léger goût de levure dans leur partie aromatique.

CAVA «Gran Reserva», blanc ou rosé: vins équilibrés, avec des notes de fruits mûrs et de fruits secs, grillés, aux arômes complexes et francs, avec des nuances typiques du contact prolongé avec les levures.

CAVA «Paraje Calificado», blanc ou rosé: complexité des arômes avec de subtiles notes minérales typiques du site et des arômes de fruits secs et grillés parfaitement assemblés. Le passage en bouche révèle un équilibre parfait dans la structure, l'onctuosité et l'acidité du vin.

En ce qui concerne les paramètres analytiques dont les limites ne sont pas fixées dans le présent document unique, la législation de l'Union européenne en la matière s'applique.



Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,8
Acidité totale minimale	5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10,83
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	160

## 5. Pratiques vitivinicoles

### a. *Pratiques œnologiques essentielles*

#### Pratique œnologique spécifique

Seules les premières fractions du pressurage, avec un rendement maximal de 1 hectolitre de moût/vin par 150 kg de raisin, peuvent être utilisées pour l'élaboration du vin de base du «Cava». Les lots de raisins sains ayant un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 8,5 % vol. ou de 9 % vol. sont utilisés, selon les zones. Les vins de base font l'objet d'une vinification en blanc, et les rosés sont produits à partir de 25 % de raisins rouges au minimum.

Pour le «Cava»«Paraje Calificado»:

—Le rendement maximal d'extraction est de 0,6 hl de moût par 100 kg de raisins.

—Il est interdit d'augmenter artificiellement le titre alcoométrique naturel des moûts et/ou des vins de base, de les acidifier et de les décolorer.

—L'acidité totale minimale du vin de base est de 5,5 g/l (5 g/l pour les autres «Cava»).

#### Pratique culturale

La parcelle de variété autorisée à partir de son troisième cycle de végétation est considérée comme une parcelle de vigne produisant des raisins propres à la production de «Cava». La densité de plantation sera comprise entre 1 500 et 3 500 pieds/ha, avec un système traditionnel de conduite en gobelet ou en treille.

#### **b. Rendements maximaux**

Cava

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

Cava

80 hectolitres par hectare

Cava «Paraje Calificado»

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

Cava «Paraje Calificado»

48 hectolitres par hectare

#### **6. Zone géographique délimitée**

La zone géographique de production du raisin, du vin de base et du «Cava» est délimitée par les communes suivantes, séparées dans le texte en fonction de la province à laquelle elles appartiennent:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava et Oyón.

— Badajoz:

Almendralejo.

—Barcelone:

Abrera, Alella, Artés, Avinyonet del Penedès, Begues, Cabrera d'Igualada, Cabrils, Canyelles, Castellet i la Gornal, Castellvi de la Marca, Castellvi de Rosanes, Cervelló, Corbera de Llobregat, Cubelles, El Masnou, Font-Rubí, Gelida, La Granada, La Llacuna, La Pobla de Claramunt, Les Cabanyes, Martorell, Martorelles, Masquefa, Mediona, Mongat, Odena, Olérdola, Olesa de Bonesvalls, Olivella, Pacs del Penedès, Piera, Els Hosteleters de Pierola, El Pla del Penedès, Pontons, Premià de Mar, Puigdalber, Rubí, Sant Cugat Sesgarrigues, Sant Esteve Sesrovires, Sant fust de Campsentelles, Vilassar de Dalt, Sant Llorenç d'Hortons, Sant Martí Sarroca, Sant Pere de Ribes, Sant Pere de Riudevittles, 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.

— Gérone:

Blanes, Capmany, Masarac, Mollet de Perelada, Perelada.

—La Rioja:

Alesanco, Azofra, Briones, Casalarreina, Cihuri, Cordovín, Cuzcurrita de Rio Tirón, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela et Villalba de Rioja.

—LLeida:

Lleida, Fullea, Guimerà, L'Albi, L'Espluga Calva, Maldà, Sant Martí de Riucorb, Tarrés, Verdú, El Vilosell et Vinaixa.

— Navarre:

Mendavia et Viana.

—Tarragone:

Aiguamurcia, Albinyana, Alió, Banyeres del Penedès, Barberà de la Conca, Bellvei, Blancafort, Bonastre, Bràfim, Cabra del Camp, Calafell, Creixell, Cunit, El Catllar, El Pla de Santa Maria, El Vendrell, Els Garidells, Figuerola del Camp, Els Pallaresos, La Bisbal del Penedès, La Nou de Gaià, L'Arboç, La Riera de Gaià, La Secuita, L'Espluga de Francolí,

Llorenç del Penedès, Masllorenç, Montblanc, Montferri, El Montmell, Nulles, Perafort, Pira, Puigpelat, Renau, Rocafort de Queralt, Roda de Berà, Rodonyà, Salomó, Sant Jaume dels Domenys, Santa Oliva, Sarral, Solivella, Vallmoll, Valls, Vespella, Vilabella, Vila-rodona, Vilaseca de Solcina, Vilaberd et Vimbodí.

- Valence:  
Requena.
- Saragosse:  
Ainzón et Cariñena.

## **7. Cépages principaux**

MACABÉO — VIURA  
XARELLO  
CHARDONNAY  
PARELLADA  
GRENACHE NOIR  
TREPAT  
PINOT NOIR

## **8. Description du ou des liens**

### **a) *Facteurs naturels et humains***

FACTEURS NATURELS: les sols sont majoritairement calcaires, peu sablonneux et relativement argileux. Ils sont généralement pauvres en matière organique et peu fertiles.

Cette zone offre certaines caractéristiques générales typiques de l'environnement méditerranéen: une très longue saison estivale, avec un fort degré d'ensoleillement et des températures élevées au printemps et en été qui donnent lieu à des variations de température importantes, permettant une bonne maturation des variétés, même celles dont le cycle est long. De plus, les précipitations sont rares et mal réparties entre les saisons, de sorte que pendant la période d'activité végétative, il pleut rarement et l'humidité relative

est très faible; par conséquent le déficit en eau est prononcé, en particulier pendant la phase de maturation. La zone bénéficie d'un climat méditerranéen de transition entre la côte, où il est plus doux en raison de la proximité de la mer, et l'intérieur des terres, où il est de type continental, à savoir plus rigoureux, plus froid en hiver et plus chaud en été. Les précipitations annuelles sont d'environ 500 mm et sont plus concentrées en automne et au printemps. La lumière est abondante, avec en moyenne 2 500 heures d'ensoleillement environ, ce qui est propice à la bonne maturation du raisin.

**FACTEURS HUMAINS:** dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, plusieurs familles de vignerons commencèrent à élaborer des vins mousseux dans l'intérieur de la province de Barcelone, en suivant la méthode dite champenoise, selon laquelle la seconde fermentation qui conduit à la prise de mousse a lieu en bouteille. C'est en 1872 que les premières bouteilles de «Cava» furent produites dans la municipalité de Sant Sadurn d'Anoia. Les bouteilles de vin mousseux, une fois le tirage effectué, étaient conservées dans des grottes souterraines ou caves («cavas»), où le niveau d'humidité relative était adéquat et où la température ambiante se maintenait tout au long de l'année autour de 13/15 °C, favorisant l'absence de vibrations qui nuisent à la production de vins mousseux de qualité. Ce sont les conditions idéales pour que la seconde fermentation et l'élevage des vins mousseux se déroulent correctement. Au fil du temps, le nom «cava» qui représentait le lieu où les bouteilles de vin mousseux étaient conservées pendant la phase d'élevage a fini par désigner le vin en question. Les variétés les plus cultivées sont le Macabéo, le Xarello et la Parellada, qui représentent 85 % de la production du «Cava». La présence de ces trois cépages dans des proportions différentes est une constante des vins de base obtenus dans la zone géographique délimitée. La faible densité de plantation comprise entre 1 500 et 3 500 plants par hectare permet d'obtenir une meilleure qualité du vin de base. De plus, la pluviométrie limitée de la zone et la conduite du vignoble, en gobelet ou en treille, permettent une charge modérée des plants productifs, limitant les rendements à 12 000 kg par hectare. En outre, seules les premières fractions du pressurage, avec un rendement maximal de 100 litres de moût par 150 kg de raisin, peuvent être utilisées pour l'élaboration du vin de base. Les autres caractéristiques de la production sont une maturation échelonnée, la vendange séparée des différentes variétés, un titre alcoométrique potentiel du vin de base compris entre 9,5 et 11,5 % vol.,

une acidité totale supérieure à 5 g/l et des indicateurs analytiques qui garantissent la qualité sanitaire de la récolte. De plus, la relation entre les acides malique et tartrique est proche de l'unité. La seconde fermentation se déroule lentement et l'interaction entre le vin et la levure (autolyse) produit des arômes délicats qui confèrent à ces vins un caractère organoleptique unique.

**b) Informations détaillées sur la qualité ou les caractéristiques du produit**

Les vins de l'AOP «Cava», après la phase d'élaboration, de seconde fermentation et d'élevage en bouteille atteignent, au contact des lies, un titre alcoométrique compris entre 10,8 et 12,8 % vol. Le «Cava» se caractérise par un pH bas, compris entre 2,8 et 3,4, ce qui permet une bonne évolution du vin dans le temps, les risques d'oxydation nuisible étant réduits. Ce sont des vins à faible teneur en acide gluconique, un indicateur de la qualité sanitaire des raisins.

**c) Lien de causalité entre la zone géographique et les caractéristiques du produit**

Les sols et les conditions climatiques, avec une fin d'été et un automne doux et secs, permettent une évolution correcte, surtout dans les phases précédant la vendange, en favorisant une maturation progressive des différentes variétés autorisées afin d'obtenir des vins de base appropriés pour l'élaboration du «Cava», avec un titre alcoométrique modéré, une acidité élevée, un pH bas et une bonne qualité sanitaire. La richesse du produit en arômes tertiaires et la libération adéquate des bulles sont déterminées par les conditions dans lesquelles la phase d'élaboration se déroule; du tirage au dégorgement, celle-ci est effectuée dans des installations spécialement aménagées pour que la fermentation et l'élevage du vin se déroulent lentement.

**9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dérogation à l'exigence de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La production de «Cava» est autorisée dans cinq caves situées en dehors de la zone géographique délimitée, parce que ces dernières élaboraient du vin de base et/ou du «Cava» avant l'entrée en vigueur de l'arrêté du 27 février 1986. Cette production a donc été autorisée par les arrêtés ministériels du 14 novembre 1991 et du 9 janvier 1992.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Le bouchon d'expédition doit porter l'appellation «CAVA» et le numéro de l'embouteilleur. L'utilisation d'une marque enregistrée auprès du registre espagnol de la propriété intellectuelle ou de l'Office de l'Union européenne pour la propriété intellectuelle est obligatoire. Pour le Cava «Gran Reserva» et «Paraje Calificado», seuls les termes Brut Nature, Extra Brut et Brut peuvent être utilisés, et l'année de la récolte doit être indiquée. L'utilisation de signes distinctifs de contrôle spécifiques est obligatoire.

L'indication «Paraje Calificado» («site classé») ne doit pas excéder 4 mm de hauteur, ni dépasser la taille de la marque, et doit figurer à côté du nom de ce site.

**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

**1. Denominación del producto**

Cava

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP-Denominación de Origen Protegida

**3. Categorías de productos vitícolas**

5. Vino espumoso de calidad

**4. Descripción del (de los) vino(s)**

**Vino espumoso de calidad**

CAVA Blanco o Rosado: Vinos limpios y brillantes con desprendimiento de dióxido de carbono continuo en forma de rosario, de burbuja pequeña. El blanco se presentará desde el color amarillo pálido al amarillo paja; el rosado, de intensidades diversas, exceptuando las violáceas; se caracteriza por aromas frutales, ligeramente ácidos, frescos y equilibrados, con recuerdo al gusto de levaduras integrado en su parte aromática.

CAVA «Gran Reserva» Blanco o Rosado: Vinos equilibrados, con recuerdos a fruta madura, frutos secos, tostados, con aromas complejos y limpios, con matices propios del prolongado contacto con las levaduras.

CAVA «Paraje Calificado» Blanco o Rosado: complejidad de sus aromas con sutilezas minerales propias del paraje, frutos secos y tostados perfectamente ensamblados. El paso de boca denota un perfecto equilibrio en su estructura, cremosidad y acidez.

Respecto a los parámetros analíticos cuyos límites no estén fijados en este documento único será de aplicación la normativa comunitaria pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,8



Acidez total mínima	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	160

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a. Prácticas enológicas esenciales

#### Práctica enológica específica

Únicamente podrán destinarse a la elaboración de vino base Cava las primeras fracciones del prensado, con un rendimiento máximo de 1 hectolitro de mosto/vino por cada 150 kg de uva. Se destinarán las partidas de uva sana con grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 8,5 % vol. o 9 % vol., según zonas. Los vinos base se elaborarán en virgen; los rosados deberán elaborarse al menos con un 25 % de uvas de variedades tintas.

En los Cava de «Paraje Calificado»:

- el rendimiento máximo de extracción es de 0,6 hl mosto/100 kg de uva.
- se prohíbe: el incremento artificial del grado alcohólico natural de los mostos y/o vino base, la acidificación y la decoloración.
- la acidez total mínima del vino base será 5,5 g/l (siendo de 5 g/l para el resto de cavas)

#### Práctica de cultivo

Se considerará como parcela de viñedo en producción de uva apta para la elaboración de Cava la variedad autorizada que se encuentre a partir de su tercer ciclo vegetativo. La densidad de plantación será desde 1 500 a 3 500 cepas/ha, con sistema de conducción tradicional en vaso o en espaldera.

### b. Rendimientos máximos

Cava

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Cava

80 hectolitros por hectárea

Cava «Paraje Calificado»

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Cava «Paraje Calificado»

48 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

La zona geográfica de producción de uva y elaboración de vino base y de Cava se encuentra delimitada en los siguientes términos municipales, separados en el texto según provincia a la que pertenecen:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava, y Oyón

— Badajoz:

Almendralejo.

—Barcelona:

Abrera, Alella, Artés, Avinyonet del Penedès, Begues, Cabrera d'Igualada, Cabriels, Canyelles, Castellet i la Gornal, Castellvi de la Marca, Castellvi de Rosanes, Cervelló, Corbera de Llobregat, Cubelles, El Masnou, Font-Rubí, Gelida, La Granada, La Llacuna, La Pobla de Claramunt, Les Cabanyes, Martorell, Martorelles, Masquefa, Mediona, Mongat, Odena, Olérdola, Olesa de Bonesvalls, Olivella, Pacs del Penedès, Piera, Els Hostelets de Pierola, El Pla del Penedès, Pontons, Premià de Mar, Puigdalber, Rubí, Sant Cugat Sesgarrigues, Sant Esteve Sesrovires, Sant fust de Campsentelles, Vilassar de Dalt, Sant Llorenç d'Hortons, Sant Martí Sarroca, Sant Pere de Ribes, Sant Pere de Riudevittles, Sant Quintí de Mediona, Sant Sadurní d'Anoia, Santa Fe del Penedès, Santa Margarida i els Monjos, Santa Maria de Martorelles, Santa Maria de Miralles, Sitges, Subirats, Teià, Tiana, Torrelavit, Torrelles de Foix, Vallbona d'Anoia, Vallirana, Vilafranca del Penedès, Vilanova i la Geltrú, Vilobí del Penedès.

— Girona:

Blanes, Capmany, Masarac, Mollet de Perelada, Perelada.

—La Rioja:

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

—LLeida:

Lleida, Fullela, Guimerà, L'Albi, L'Espluga Calva, Maldà, Sant Martí de Riucorb, Tarrés, Verdú, El Vilosell, y Vinaixa.

— Navarra:  
Mendavia, y Viana.

—Tarragona

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

— Valencia:  
Requena.

— Zaragoza:  
Ainzón, y Cariñena.

## 7. Principales variedades de uva de vinificación

MACABEO-VIURA

XARELLO

CHARDONNAY

PARELLADA

GARNACHA TINTA

TREPAT

PINOT NOIR

## 8. Descripción del (de los) vínculo(s)

### a) Factores naturales y humanos.

FACTORES NATURALES: Los suelos son en su mayoría de naturaleza calcárea, poco arenosos y relativamente arcillosos. Suelen ser bajos en contenido de materia orgánica y poco fértiles.

Dicha zona ofrece unas características generales típicas del ambiente mediterráneo: una estación estival muy larga, con una elevada insolación y temperaturas altas en

primavera-verano que dan lugar a integrales heliotérmicas también altas que permiten una buena maduración incluso de las variedades de ciclo más largo. Asimismo las lluvias son escasas y con una mala distribución estacional, de manera que durante el período de actividad vegetativa las precipitaciones son escasas y la humedad relativa es muy baja; por todo ello el déficit hídrico es pronunciado, especialmente en la fase de maduración. Tiene un clima mediterráneo de transición entre el de la costa, dada la proximidad al mar, más suave, y el continental, más riguroso, frío en invierno y más caluroso en verano, propio de las zonas interiores. La pluviometría anual ronda los 500 mm, con precipitaciones más concentradas en otoño y primavera. Es muy luminoso, con una media de horas de insolación en torno a 2 500, adecuadas para la buena maduración de la uva.

**FACTORES HUMANOS:** En la segunda mitad del siglo XIX varias familias bodegueras iniciaron la elaboración de vinos espumosos en el interior de la provincia de Barcelona, según el entonces denominado méthode champenoise en el que la segunda fermentación que dará lugar a la toma de espuma se produce en botella. Fue en 1872 cuando se elaboraron en el municipio de Sant Sadurní d'Anoia las primeras botellas de cava. Las botellas de vino espumoso, una vez realizado el tiraje quedaban alojadas en cuevas subterráneas o cavas, en las que se da un nivel de humedad relativa adecuado y una temperatura ambiente que se mantenía durante todo el año en torno a los 13/15 °C, propiciándose la ausencia de vibraciones, nada convenientes para la elaboración de vinos espumosos de calidad. Estas son condiciones ideales para que la segunda fermentación y el proceso de crianza de los vinos espumosos se desarrolle adecuadamente. Con el paso del tiempo el nombre cava que identificaba los lugares donde se mantenían las botellas de vino espumoso durante su proceso de crianza acabó designando el nombre del vino. Las variedades de vid más cultivadas son: Macabeo, Xarel·lo, y Parellada que representan el 85 % de las que se dedican a la elaboración del Cava. La presencia de estas tres variedades en proporciones distintas es una constante en los vinos base obtenidos en la zona geográfica delimitada. La baja densidad de plantación establecida entre 1 500 y 3 500 plantas por ha es conveniente para una mejor calidad del vino base; y además, la limitada pluviometría de la zona y la conducción del viñedo, en vaso o espaldera, ofrecen una moderada carga de yemas productivas, limitando los rendimientos por ha al máx de 12 000 kg. También, que únicamente podrán destinarse a la elaboración de vino base las primeras fracciones del prensado, máx 100 l mosto/150 kg uva; una maduración escalonada, la recogida separada de las distintas variedades, con una graduación alcohólica potencial del vino base 9,5-11,5 %vol., una acidez total > 5g/l, e indicadores analíticos que aseguren la calidad sanitaria de la cosecha. Asimismo, una relación entre los ácidos málico y tartárico próxima a la unidad; unas condiciones de elaboración para que la segunda fermentación se produzca con lentitud, la interacción entre vino y levadura (autólisis) que aporta aromas delicados que dan singularidad organoléptica a estos vinos.

**b) Información detallada sobre la calidad o las características del producto.**

Los vinos DOP Cava, cumplido el proceso de elaboración y de segunda fermentación y crianza en botella, en contacto con las lías, alcanzan una graduación de 10,8 a 12,8 %vol. Se caracteriza el Cava por niveles de pH bajos, 2,8 a 3,4, para una buena evolución del vino en el tiempo, reduciendo riesgos de oxidaciones perjudiciales. Son vinos con bajo ácido glucónico, indicador de la calidad sanitaria de las uvas.

**c) Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto.**

Los suelos junto con las condiciones de clima, con final de verano y otoño suave y seco, permiten una evolución correcta en especial en las fases previas a la vendimia facilitando una maduración escalonada de las distintas variedades autorizadas, a los efectos de conseguir vinos base aptos para la elaboración del Cava, con graduaciones alcohólicas moderadas, alta acidez, bajo pH, y buena sanidad. La riqueza del producto en aromas terciarios y el adecuado desprendimiento de burbujas son determinantes las condiciones en que se desarrolla el proceso de elaboración desde tiraje a degüelle en instalaciones especialmente acondicionadas para permitir un lento desarrollo de la segunda fermentación y de la crianza del vino.

**9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Se permite la elaboración de Cava en cinco bodegas situadas fuera de la zona geográfica delimitada debido a que efectuaban la elaboración de vino base y/o «Cava» con anterioridad a la entrada en vigor de la Orden de 27 de febrero de 1986, por lo que fueron autorizadas conforme a órdenes ministeriales de 14 de noviembre de 1991 y de 9 de enero de 1992.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el tapón de expedición constará la denominación CAVA y el número de embotellador. Será preceptiva la utilización de una marca inscrita en el RPI u OAMI. El Cava «Gran Reserva» y de «Paraje Calificado», solo podrá utilizar los términos Brut Nature, Extra Brut y Brut, e indicar el año de la cosecha. Es obligatorio el uso de distintivos de control específicos.

La indicación «Paraje Calificado» no excederá de 4 mm de altura, ni del tamaño de la marca e irá al lado del nombre de dicho paraje.