

## NORMES DE CAMPANYA DE LA VEREMA 2019

Acord del Ple del Consell de 16.07.2019

A fi i efecte de donar compliment a allò que disposa el Plec de Condicions i Reglament de la Denominació CAVA pel que fa a la defensa i millora de la qualitat, s'han adoptat les següents Normes de Campanya per a la Verema 2019.

- **Registres d'explotacions vitícoles i de cellers elaboradors de vi base.**

Aquests registres quedaran tancats a data 17 de juliol de 2019 a l'efecte de noves inscripcions. En el cas que s'adverteixin errors, s'acceptaran correccions, de parcel·les de vinya que siguin productives, fins el 09 de agost de 2019.

- **La producció de raïm autoritzada per hectàrea de les vinyes inscrites a la DOP Cava és de 12.000 quilograms, tant per raïms blancs com negres.**

- **Només es destinaran a l'elaboració del vi base Cava les partides de raïm sa amb grau alcohòlic volumètric natural mínim de 8,5% vol. a la zona CII i 9% vol. a la zona CIII.** S'entén com a partida de raïm cadascuna de les pesades entrades en celler per varietat i viticultor. S'acceptarà una tolerància per incertesa analítica de 0,5% vol.

Es recorda que la conversió refractomètrica oficial, marcada pel Reglament (CEE) 2676/90 és de 16,83 grams de sucre per a l'obtenció d'1% vol. d'alcohol.

- **Els raïms s'ha de rebre pel celler de manera separada per varietat.**

El celler reconeixerà al proveïdor com inscrit, amb raïm amb aptitud base cava, mitjançant el DOCUMENT ACREDITATIU que el CRC li ha expedit per aquesta collita. No disposar del DOCUMENT ACREDITATIU COMPORTARÀ LA NO APTITUD CAVA A LA PESADA CORRESPONENT.

- **El raïm ha de tenir un bon estat sanitari**, de manera que el contingut d'àcid glucònic en els vins base no sobrepassi els 600 mil·ligrams per litre, a partir del qual no es qualificaran les partides com a vi base CAVA.

- **Es donaran per vàlides les pesades anotades pels verificadors en la descàrrega de raïm en celler.** En cas de no coincidència entre les dades del verificador, les dades pujats al RVC, les dades transmeses mitjançant SILETCAVA per l'empresa, o qualsevol altre tipus de document justificatiu de l'entrada de raïm en celler, es procedirà a la seva invalidació amb destinació Base CAVA. Totes les pesades amb aptitud base Cava han de ser conformes en la seva integritat.

- **Verema i transport.**

S'efectuarà amb la major cura, i en el seu transport es conjuguarà la rapidesa i el volum.

- El transport de raïm a granel no tindrà un recorregut que superi els 100 quilòmetres de distància des de la parcel·la a la tremuja de recepció. Quan aquest recorregut superi els 70 quilòmetres, el transport portarà el corresponent DAV que s'enviarà al CRC. La càrrega en cada transport es fixa en 10.000 quilograms, admetent-se una tolerància màxima del 15%.

- Els raïms procedents de verema mecanitzada es transportaran en remolcs que disposin de doble fons per a mostos, aixeta d'evacuació de mostos, i les parts en contacte amb el raïm-mostos seran d'acer inoxidable o recobertes amb pintura epoxi alimentària.

- Els cellers que disposin de punts de càrrega de raïms de múltiples viticultors, ho han de posar en coneixement del Consell Regulador amb anterioritat a la verema. En aquests punts de càrrega, no es podrà rebre raïm de fora de la Regió del Cava. Estaran adaptats a les exigències de la norma, i cada transport anirà acompanyat del corresponent DAV, que remetran al Consell, amb el detall dels productors que han aportat raïm, varietat, grau alcohòlic probable i quilograms.

Es recomana efectuar la verema mecanitzada en hores de baixes temperatures i protegir els raïms de l'oxidació des del propi vinya.

- **Circulació de mostos aptes per a l'elaboració de vi base Cava.**

S'atendrà el que preveu el Reglament de la denominació Cava en el seu Annex II, Qualificació dels vins base. Aspectes generals 2.1.c.

S'observaran a més a més els següents aspectes:

- Els enviaments sempre seran de mostos desfangats i la temperatura del most en destinació no podrà superar els 18°C

- **Comunicació d'Inici / Final de verema.**

Els cellers elaboradors de vi base Cava, han de comunicar per escrit al CRCAVA, la data de l'inici de la verema (recepció de raïm) amb una antelació mínima de 24 hores.

Els cellers elaboradors de vi base Cava hauran d'informar dels horaris habituals d'entrada de raïm.

Així mateix aniran comunicant la finalització de l'entrada de verema de les varietats aptes per al Cava.

## **NORMES DE CAMPANYA ESPECÍFIQUES DE LA VEREMA DE PARATGE QUALIFICAT**

-VEREMA 2019-

- Posada en coneixement de l'inici de verema del paratge al Consell Regulador, amb una antelació mínima de 2 dies.
- Inspectors del CRC es personaran a la vinya per verificar que la verema es realitza de forma manual.
- El celler ha d'informar el Consell de l'hora prevista d'entrada en celler del raïm, a fi de procedir a la verificació de les pesades.
- Els raïms han de tenir un bon estat sanitari, de manera que el contingut d'àcid glucònic en els vins base no sobrepassi els 200 mil·ligrams per litre, valor a partir del qual no es qualificaran les partides com a vi base de Paratge Qualificat.
- S'ha de verificar el grau alcohòlic probable del raïm a la zona de descàrrega i es podrà procedir a la presa de mostres aleatòries del most per analitzar també l'acidesa total i l'àcid glucònic. Davant d'una presa de mostres, s'ha d'afegir metabisulfit potàssic al most per evitar fermentacions fins l'arribada al laboratori.
- Els envasos de fermentació i els posteriors on s'emmagatzemi el vi base de paratge, estaran retolats convenientment indicant el nom del paratge, el tipus de vi i l'any de collita.
- Inspectors del CRC es poden personar al llarg de la verema a les vinyes del paratge per verificar que les parcel·les han estat realment veremats a mesura que se succeeixen les entrades de raïm en celler.
- Els inspectors del CRC podran procedir a una presa de mostres dels dipòsits de fermentació, a fi de verificar el grau alcohòlic probable, l'àcid glucònic i l'acidesa total, per tal de comprovar si aquests valors obtinguts són acords amb el vi finalment obtingut (no es permet l'enriquiment ni l'acidificació)