

Azucarera Ebro, S. L. Sociedad Unipersonal. Cuota de azúcar: 723.928,5 toneladas.

Sociedad Cooperativa General Agropecuaria ACOR. Cuota de azúcar: 167.727,9 toneladas.

Azucareras Reunidas de Jaén, Sociedad Anónima. Cuota de azúcar: 12.186,6 toneladas.

Dos. *Asignación de cuotas de isoglucosa.*

1. En la campaña de comercialización 2006/2007 se asignan las siguientes cuotas de producción de isoglucosa, expresada en cantidades referidas a materia seca:

Roquette Laisa España, S. A. Cuota de isoglucosa: 19.547,5 toneladas.

Cerestar Ibérica, S. L. Cuota de isoglucosa: 27.421,6 toneladas.

Tate & Lyle Spain, S. A. Cuota de isoglucosa: 51.875,9 toneladas.

2. En cada una de las campañas de comercialización 2007/2008 y 2008/2009, se añadirá una cuota adicional de isoglucosa para España de 16.266 toneladas, expresada en cantidades referidas a materia seca, y se añadirá a la cuota total fijada en la campaña de comercialización anterior.

3. La asignación de cuotas a las empresas productoras será proporcional a la cuota de isoglucosa fijada en el apartado 1 de este artículo.

Tres. *Distribución de cuotas de isoglucosa.*

1. Las cuotas de producción de isoglucosa, expresadas en cantidades referidas a materia seca, a partir de la campaña de comercialización 2006/2007, serán las siguientes:

| Empresas                        | Campaña 2006/07<br>Toneladas | Campaña 2007/08<br>Toneladas | Campaña 2008/09<br>Toneladas |
|---------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Roquette Laisa España, S.A.     | 19.547,50                    | 22.764,20                    | 25.980,90                    |
| Cerestar Ibérica, S.L. . . . .  | 27.421,60                    | 31.934,10                    | 36.446,70                    |
| Tate & Lyle Spain, S.A. . . . . | 51.875,90                    | 60.412,70                    | 68.949,40                    |

2. Para las campañas de comercialización 2009/2010 y siguientes, las cuotas de producción de isoglucosa serán las finalmente establecidas para la campaña de comercialización 2008/2009.

Cuatro. *Adaptación de cuotas.*

Las cuotas fijadas en los artículos uno y dos de esta orden se adaptarán en cada campaña de comercialización, si fuera necesario, de acuerdo con el procedimiento descrito en el artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 318/2006 del Consejo, de 20 de febrero de 2006.

Cinco. *Retirada preventiva de azúcar e isoglucosa en la campaña 2006/2007.*

Las cantidades de azúcar e isoglucosa de cuota que habrá que retirar, por haberse rebasado el umbral establecido para cada empresa, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 3 del Reglamento (CE) 493/2006 de la Comisión, de 27 de marzo de 2006, por el que se establecen medidas transitorias en el marco de la reforma de la organización común de mercados en el sector del azúcar, es la siguiente:

2.415,3 toneladas, expresadas en cantidad equivalente de azúcar blanco, para la empresa Sociedad Cooperativa General Agropecuaria ACOR.

235,1 toneladas, expresadas en cantidad referida a materia seca, para la empresa Roquette Laisa España, S. A.

329,9 toneladas, expresadas en cantidad referida a materia seca, para la empresa Cerestar Ibérica, S. L.

624,1 toneladas, expresadas en cantidad referida a materia seca, para la empresa Tate & Lyle Spain, S. A.

Seis. *Fecha de efectos.*

La presente Orden surtirá efectos a partir del día siguiente al de su publicación.

Contra esta Orden, que agota la vía administrativa, podrá recurrirse, potestativamente, en reposición ante la Sra. Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente a aquel en que tenga lugar su notificación, o ser impugnada, directamente, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo de la Audiencia Nacional en el plazo de dos meses, también contado desde el día siguiente al de su notificación; advirtiéndose que no se podrá interponer recurso contencioso-administrativo, hasta que se haya resuelto expresamente o se haya producido la desestimación presunta del recurso de reposición si se hubiera interpuesto; todo ello conforme a lo ordenado en el artículo 116 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo

Común, con la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, y la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Madrid, 21 de febrero de 2007.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

## 4159

*ORDEN APA/415/2007, de 23 de febrero, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación «Cava» y de su Consejo Regulador.*

El Reglamento de la Denominación «Cava» y de su Consejo Regulador fue aprobado por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 14 de noviembre de 1991, habiéndose modificado parcialmente por sucesivas órdenes de 8 de julio de 1992, 6 de mayo de 1993, 15 de septiembre de 1995 y 6 de febrero de 1998.

La presente orden modifica de nuevo el Reglamento de esta denominación en lo que afecta a algunos de sus aspectos técnicos, actualizándolo y haciéndolo más preciso, con el fin de atender las necesidades, las mejoras o variaciones del sector junto con las circunstancias del mercado, y adaptándose, asimismo, al marco normativo comunitario de la vitivinicultura.

Se autoriza que la variedad Pinot Noir pueda ser utilizada también para la elaboración de cava blanco, regulándose también la forma de proceder para la autorización de una nueva variedad.

Se adaptan determinadas prácticas culturales en las condiciones que se determinan. Se unifica el rendimiento máximo de todas las variedades en los 12.000 Kg. de uva por hectárea.

Se incorpora formalmente al Reglamento, completando la escala de los tipos de cava en razón de su contenido en azúcares, el tipo brut nature.

Se incluye y se regula la indicación Reserva para los cavas cuyo proceso de elaboración, desde el tiraje hasta el degüelle, no sea inferior a quince meses y se completan las disposiciones relativas al Gran Reserva.

Además, se establecen 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», que se incluyen en un anexo específico y que incorporan disposiciones específicas para la calificación de los cavas que pretenden ostentar la mención «Gran Reserva» a la que se refiere la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en su artículo 3, sobre indicaciones relativas a las características de los vinos, que reserva tal mención para los vecprd amparados por la Denominación «Cava» con un período mínimo de envejecimiento de 30 meses contados desde el tiraje hasta el degüelle, considerándose necesario ampliar ese período mínimo de envejecimiento con otros aspectos cualitativos que complementen y eleven el uso de tal indicación a la expresión más alta del prestigio del producto.

La propuesta de modificación del Reglamento ha sido acordada por el Consejo Regulador del Cava e informada favorablemente por las comunidades autónomas incluidas en su zona de producción.

En su virtud, dispongo:

**Artículo único.** *Modificación del Reglamento de la Denominación «Cava» y de su Consejo Regulador, aprobado por la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 14 de noviembre de 1991.*

El Reglamento de la Denominación «Cava» y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 14 de noviembre de 1991, se modifica en los siguientes términos:

Uno. El artículo 5 del Reglamento queda redactado de la siguiente manera:

«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), Xarello, 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), Xarello 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 ensa-

yos 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.»

Dos. El artículo 6 del Reglamento queda redactado de la siguiente manera:

«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:

Xarello 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.»

Tres. El artículo 7 del Reglamento queda redactado de la siguiente manera:

«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 la 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.»

Cuatro. El apartado 2 del artículo 9 del Reglamento queda redactado de la siguiente manera:

«2. El Consejo Regulador podrá establecer requisitos analíticos y parámetros complementarios, con anterioridad a la vendimia, lo que

comunicará fehacientemente a los operadores afectados bajo cualquier fórmula admitida en derecho.»

Cinco. Se añade un apartado 4 al artículo 13 del Reglamento:

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

Seis. El artículo 14 del Reglamento queda redactado de la siguiente manera:

«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.»

Siete. El artículo 16 del Reglamento queda redactado de la siguiente manera.

«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.»

Ocho. Los apartados 1 y 2 del artículo 28 del Reglamento quedan redactados como sigue:

«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; Xarello-X; Parellada-P; Chardonnay-Ch.; Malvasía-M; Monastrell-MO; Garnacha Tinta-G; Trepal-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.»

Nueve. El artículo 29 del Reglamento queda redactado de la siguiente manera:

«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 la normas que se recogen en el Anexo de este Reglamento.»

Diez. El artículo 35 del Reglamento queda redactado del siguiente modo:

«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 trasvase.

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 para ..... por n.º 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.»

Once. El anexo de la Orden de 14 de noviembre de 1991, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación «Cava» y de su Consejo Regulador, será el Anexo I.

Doce. El anexo que figura al final de la presente disposición será el Anexo II de la citada Orden de 14 de noviembre de 1991.

**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.

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 de 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. 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 precinará 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 o 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 llevado a cabo 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 unas primeras botellas elegidas de forma aleatoria por 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 tendrán 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 califique 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.»

## MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

4160

*RESOLUCIÓN de 16 de febrero de 2007, de la Subsecretaría, por la que se publica el acuerdo de modificación y prórroga de la encomienda de gestión entre el Instituto Nacional de Meteorología e Ingeniería de Sistemas para la Defensa de España S. A., relativa a la realización de actividades en materia de adaptación del Instituto Nacional de Meteorología a la regulación comunitaria relativa al Cielo Único Europeo.*

El Director General del Instituto Nacional de Meteorología y el Consejero Delegado de Ingeniería de Sistemas para la Defensa de España, S. A. (Isdefe), han suscrito, con fecha 29 de diciembre de 2006, un Acuerdo de modificación y prórroga del Acuerdo de encomienda de gestión que suscribieron con fecha el 15 de febrero de 2006, relativo a la realización de actividades en materia de adaptación del Instituto Nacional de Meteorología a la regulación comunitaria relativa al cielo único europeo.

Para general conocimiento, se dispone su publicación como anejo a la presente Resolución.

Madrid, 16 de febrero de 2007.—El Subsecretario de la Presidencia, Luis Herrero Juan.

### ANEXO

**Acuerdo de modificación y prórroga de la encomienda de gestión entre la Administración General del Estado –Ministerio de Medio Ambiente– e Ingeniería de Sistemas para la defensa de España, S.A., relativa a la realización de actividades en materia de adaptación del Instituto Nacional de Meteorología a la regulación comunitaria relativa al Cielo Único Europeo**

En Madrid, a 29 de diciembre de 2006.

### REUNIDOS

El Sr. D. Francisco Cadarso González, Director General del Instituto Nacional de Meteorología (en adelante INM), nombrado para dicho cargo por el Real Decreto 2109/2004, de 22 de octubre (BOE n.º 256, de 23 de octubre), órgano directivo competente de las funciones que se encomiendan en este Acuerdo de modificación y prórroga, conforme el Real Decreto 1477/2004, de 18 de junio, por el que se establece la estructura orgánica básica del Ministerio de Medio Ambiente (BOE n.º 148, de 19 de junio).

El Sr. D. Miguel Ángel Panduro Panadero, Consejero Delegado de Ingeniería de Sistemas para la Defensa de España S.A. (en adelante Isdefe), actuando en nombre y representación de dicha Sociedad, con domicilio social en Madrid, calle Edison n.º 4, cuyo capital pertenece totalmente a la Administración Pública (Ministerio de Defensa), y que fue creada por Acuerdo del Consejo de Ministros del 18 de septiembre de 1985.

### EXPONEN

Primero.—El 15 de febrero de 2006, el INM e Isdefe suscribieron un Acuerdo de Encomienda de Gestión, al amparo de lo dispuesto en el Artículo 15 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, a fin de que Isdefe pudiera realizar —por razones de eficacia y por carecer el INM de los medios técnicos idóneos para su desempeño— las actividades de carácter técnico orientadas a la adaptación y el cumplimiento continuo por parte del INM de la regulación comunitaria relativa al Cielo Único Europeo. En cumplimiento del Artículo 15.3 de la citada