

NORMAS DE VENDIMIA 2020 CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN «CIGALES»

- 1.- BASE LEGAL.2
- 2.- NORMAS DE CARÁCTER GENERAL.
- 3.- NORMAS DE VENDIMIA QUE AFECTAN A LOS VITICULTORES.
- 4.- NORMAS DE VENDIMIA QUE AFECTAS A LAS BODEGAS.
- 5.- ACTUACIÓN DE LOS VEEDORES Y CONTROLES DE VENDIMIA.

1.- BASE LEGAL.

El artículo 11.2 del Reglamento de la Denominación de Origen «Cigales», aprobado por Orden AYG/1197/2011, de 22 de septiembre, dispone que el Consejo Regulador *“establecerá, para cada campaña, unas instrucciones de vendimia”*.

Las presentes Normas han sido aprobadas por el Consejo Regulador de la D.O. «CIGALES» en el Pleno celebrado el 18 de junio de 2020.

2.- NORMAS DE CARÁCTER GENERAL.

1º.- Las presentes Normas de Vendimia son **DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO** para todos los viticultores y bodegas inscritos en los registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «CIGALES», en adelante, la D.O., así como el resto de las condiciones establecidas en el Reglamento.

2º.- El artículo 40.5 del Reglamento de la D.O. establece la obligación de que los viticultores y las bodegas inscritas en los registros del Consejo Regulador lleven su propio AUTOCONTROL.

3º.- Por su parte, los veedores procederán a verificar, mediante la comprobación de los registros de autocontrol de los viticultores y las bodegas, el cumplimiento de estas Normas y del resto de condiciones establecidas en el Reglamento. Además, podrán llevar a cabo cuantas inspecciones en campo y en bodega consideren necesarias para la verificación de las normas.

Los veedores en el ejercicio de su función tienen carácter de AUTORIDAD, para lo cual estarán debidamente habilitados por la Junta de Castilla y León. Como consecuencia, las personas físicas y jurídicas implicadas en la vendimia estarán obligadas, a requerimiento de los veedores, a consentir la realización de las inspecciones y a dar toda clase de facilidades para ello.

4º.- La limpieza e higiene tanto en la bodega como en los medios de transporte, serán escrupulosamente vigiladas por el Consejo Regulador, pudiendo este tomar las medidas que considere oportunas para su debido cumplimiento.

5º.- Este Consejo Regulador, en su afán de mejorar la sanidad y calidad de la vendimia, comunica a todas las bodegas y viticultores que en la vendimia del año 2020 y sucesivas será de obligado cumplimiento el lavado de las cajas, comportas y remolques

después de cada descarga. Con tal objeto, es **obligatorio** que las bodegas pongan a disposición de los viticultores los medios necesarios para el lavado con agua abundante de los remolques de vendimia y de las cajas o comportas una vez efectuada la descarga.

6º.- Con independencia de los controles realizados por los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, viticultores y bodegas deberán vigilar la calidad y la sanidad de la uva.

7º.- El incumplimiento de estas instrucciones llevará consigo la descarga de la uva de forma separada y una posible descalificación por parte del Consejo Regulador, previa tramitación del oportuno expediente. El momento de la descarga de las partidas de uva descalificadas será indicado por los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, previa consulta con la bodega.

8º El exceso de producción en una parcela (teniendo en cuenta los rendimientos programados) conllevará la descalificación total de la producción de dicha parcela según el artículo 8.7 del Reglamento de la DO Cigales” Las uvas procedentes de parcelas cuyos rendimientos máximos por hectárea superen los límites admitidos precitados, no podrán destinarse a la elaboración de vino protegido por la Denominación de Origen «Cigales»”.

9º.- El incumplimiento de las presentes Normas de Vendimia y/o de cualquier otro aspecto recogido en la legislación aplicable, dará lugar a la incoación del correspondiente expediente sancionador y, en su caso, de la aplicación de la sanción correspondiente. De acuerdo con lo establecido en el artículo 53.2.f) del Reglamento, el incumplimiento de las Normas de Vendimia podría constituir una infracción de carácter grave.

3.- NORMAS DE VENDIMIA QUE AFECTAN A LOS VITICULTORES.

1º.- Todos los viticultores que entreguen uva a una bodega elaboradora acogida a esta D.O., deberán tener previamente inscritos sus viñedos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador y disponer del **Registro de Viñedo inscrito y actualizado en 2020 en los registros de la DO** correspondiente, documento obligatorio para la entrega de uva en Bodega.

No se aceptará la entrega de uva en bodega sin el correspondiente **Registro de Viñedo inscrito y actualizado** de Viticultor, quedando en este caso descalificada la partida que sea descargada.

El responsable del transporte de la uva, en el momento de la entrega de la uva, tendrá la obligación de presentar el **Registro de Viñedo inscrito y actualizado** de Viticultor así como de facilitar los datos de procedencia de la uva: polígono parcela, variedad de uva, ticket de la báscula e identidad del Titular.

El Registro de Viñedo inscrito y actualizado de Viticultor es de uso exclusivo de su Titular, quedando prohibida la utilización del mismo para transacciones de uva correspondientes a otros titulares.

Una vez completo el Registro con los Kg. que corresponden a la superficie inscrita por parcelas del viticultor, no se podrá meter más uva a nombre de ese viticultor en D.O.

2º.- Todos los viticultores que tengan inscritos viñedos en la D.O. CIGALES, tienen la obligación de pesar todas las uvas procedentes de sus viñedos inscritos sea cual sea su destino. Las básculas utilizadas para el pesaje deberán estar correctamente calibradas. Presentará a la bodega el Registro de Viñedo inscrito y actualizado en cada pesada, siempre que sea para una bodega acogida a la D.O. Cigales.

3º.- La vendimia se realizará con el mayor esmero posible, separando por variedades, excepto en el caso que provenga de parcelas antiguas con mezcla de variedades, **se comunicará el % de cada uva** dedicando exclusivamente a la elaboración de los vinos protegidos, la uva sana con el grado de madurez necesario.

4º.- El grado alcohólico de la uva será de 10º Bé mínimo, para variedades blancas y mezcla y de 10,5ºBé, para las tintas.

5º.- El Consejo Regulador recomienda utilizar para el transporte de vendimia, cajas de plástico, o bien remolques de acero inoxidable. QUEDA PROHIBIDA la utilización de sacos de plástico, así como envases de latón o hierro como medio de vendimia y transporte.

Si el transporte de vendimia se realiza a granel **SERÁ DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO:**

- A) Utilizar lonas que eviten el contacto directo de la uva con la chapa metálica del remolque, a no ser que dicha chapa posea un recubrimiento de pintura epoxídica o de uso alimentario.
- B) Evitar la realización de prensados o pisados de las uvas en el remolque con el fin de aumentar la capacidad de transporte.

Se recomienda que la uva transportada a granel en remolques no supere una carga máxima que corresponda a 600 Kg. por metro cúbico, no superando los 100 cm. de altura.

6º.- La uva, una vez recolectada, deberá ser trasladada lo antes posible a la bodega.

7º.- Este Consejo Regulador recomienda sulfitar todas aquellas partidas de uva procedentes de vendimia manual, que pasen más de cinco horas en su medio de transporte, desde que se comienza la recolección hasta que se descarga en el lagar. Se procurará entregar la uva procedente de vendimia mecánica lo más rápidamente posible, siendo obligatorio el sulfitado de todas estas partidas de uva.

8º.- En cualquier momento, los veedores podrán visitar la parcela que se está vendimiando y solicitar al viticultor los registros de autocontrol (cuaderno de campo).

9º. Los viticultores inscritos en los registros del Consejo Regulador podrán descalificar la producción de uva de uno o varias parcelas inscritas, siempre que lo comuniquen al Consejo, por escrito, 15 días antes del comienzo de la vendimia en la DO, indicando, en su caso, su destino a otro nivel de protección (artículo 12 de la Ley 5/2005, de la Viña y del Vino de Castilla y León y 12.1 del Reglamento de la D.O.).

La uva procedente de parcelas descalificadas se descargará y elaborará de manera separada del resto, debiendo almacenarse en un depósito independiente y correctamente identificado.

4.- NORMAS DE VENDIMIA QUE AFECTAN A LAS BODEGAS.

1º.- las bodegas deberán **comunicar** por escrito al Consejo Regulador a través de correo electrónico (consejo@do-cigales.es, adelval@do-cigales.es), la fecha de inicio de la vendimia, **CON UNA ANTELACIÓN MÍNIMA DE 24 HORAS.**

Así mismo, será obligatorio que todas las bodegas adjunten a la anterior comunicación, el horario de entrada de uva y, si éste varía por algún motivo, se deberá comunicar con suficiente antelación.

2º.- Toda partida de uva descargada en la bodega debe estar justificada con el Registro de Viñedo inscrito y actualizado en 2020 de Viticultor. No se permitirá, bajo ningún concepto, la descarga de una partida de la que no se conozca el propietario.

3º.- **Todas las partidas o lotes unitarios de vendimia tendrán que ser pesados y tarados en la báscula**, bien del término municipal o de la bodega donde se descargue la uva. Las básculas utilizadas para el pesaje deberán estar correctamente calibradas.

4º.- **Se tomará obligatoriamente el grado de alcohol probable** de aquellas partidas de uva que se entreguen en una bodega elaboradora.

Como norma general, la toma de grado se realizará antes de descargar la uva en tolva. En caso de que la bodega o/y el viticultor deseen que la toma de grado se realice una vez descargada la uva, si ésta no alcanzará el grado mínimo exigido, la partida de uva afectada quedará descalificada, debiendo elaborarse separadamente de los vinos que puedan tener derecho a Denominación de Origen. Quienes deseen acogerse a ésta posibilidad, deberán esperar a que se procesen independientemente cada una de las partidas de uva descargadas en tolva. Se considera un margen de error del aparato de +/- 0,2 grados.

Se tomará solamente una segunda muestra de grado en el caso de que la primera sea inferior al límite mínimo exigido (10ºBé o 10,5ºBé) y, siempre y cuando, lo solicite el viticultor o/y la bodega afectados. Se considerará resultado válido el obtenido de ésta segunda y última muestra.

LA TOMA DEL GRADO PROBABLE SE REALIZA CON LA EXCLUSIVA FINALIDAD DE CONTROLAR LA APTITUD O NO DE LA UVA ENTREGADA, PARA GARANTIZAR EL

CUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 11º. 1 DEL REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CIGALES Y DE SU CONSEJO REGULADOR.

No obstante si los Servicios Técnicos estimaran que el riesgo de que no se cumpla las condiciones en relación al grado de la uva que requiere el pliego de condiciones. Se comunicará a las bodegas que la analítica en lugar de hacerla al 100% de las entradas se realice en un porcentaje menor.

Esto lo comprobará el veedor que diariamente hace un acta de control de vendimia en cada bodega. Si no coincide el veedor con una descarga en el día, se hará el control con la documentación que le proporcione la bodega y la comprobación del grado lo hará en el depósito donde se encuentra la partida o partidas de ese día.

5º.- Cuando la uva que se descargue en una bodega se encuentre afectada en un 20% o más por Oídio, Mildiu, podredumbre o cualquier otra alteración perjudicial para la elaboración de vinos acogidos, **LA RECEPCIÓN Y LA ELABORACIÓN SE REALIZARA SEPARADA DE LA UVA SANA Y CON DESTINO A VINOS NO ACOGIDOS.** La comprobación del estado sanitario de la uva se realizará mediante el siguiente procedimiento:

Se trazará de modo aleatorio un cuadrado en superficie de 50X50 centímetros sobre la superficie de las uvas en el medio de transporte que se esté utilizando y se calculará, contando en 10 racimos escogidos al azar, el tanto por ciento de racimos afectados. Si se supera el 20%, se descalificará toda la partida. Es decir, bastará con dos racimos afectados en una quinta parte, para descalificar la partida. Si se tratase de un aro de 70 centímetros de diámetro se debería de contar 15 racimos y bastaría con que tres racimos se vieran afectados en una quinta parte para descalificar la partida.

En el caso de inspección en campo, tanto en viñedo en espaldera como en vaso, se avisará a los técnicos del Consejo al menos con una antelación de tres días, para comprobar qué proporción de uva afectada tiene. La comprobación se realizará mediante el procedimiento siguiente:

Se recorrerán dos líneas de modo aleatorio en la zona afectada, contando el número de racimos afectados de 10 cepas al azar (cada dos una, es decir que no sean seguidas). Dependiendo del número de racimos afectados que se hayan contado, se calcula el %, que si es superior al 20%, implicará la vinificación por separado y fuera de D.O. (suponiendo 10 racimos por cepa, con dos racimos afectados ya se considera para descalificar, y en esa proporción se calcula el 20%).

6º.- La uva vendimiada en una jornada deberá ser descargada y molturada en el lagar de la bodega durante ese mismo día. Aquellas partidas de uva que se almacenen durante la noche para que sean elaboradas en la siguiente jornada no serán aptas para la elaboración de vino acogido a la D.O. «CIGALES», salvo que la Bodega disponga de las instalaciones adecuadas para mantener las uvas durante el tiempo que necesite, a una temperatura inferior a 10º C, hasta su molturación. No será posible esta opción para vendimia mecanizada o a granel.

7º.-Las bodegas deberán registrar diariamente en el nuevo sistema informático de vendimia todas las partidas de uva descargadas en la bodega en la que figuraren además los datos siguientes: fecha y hora de entrega, nombre del viticultor, municipio, polígono y parcela, variedad, kilos entregados, bruto, neto y tara, grado Bº y depósito o depósitos de destino, productos añadidos.

Según el artículo 43.3 del Decreto 51/2006 "Cada bodega es responsable de sus entradas de uva, por consiguiente, si en el control se comprobase que determinada partida de uva no es apta para la elaboración de vino protegido, el órgano de control procederá a la descalificación del depósito o depósitos donde esté almacenado el mosto o el vino procedente total o parcialmente de dichas uvas, sin perjuicio de las sanciones a que hubiera lugar". La bodega deberá conservar un ejemplar de este listado hasta la finalización de la vendimia.

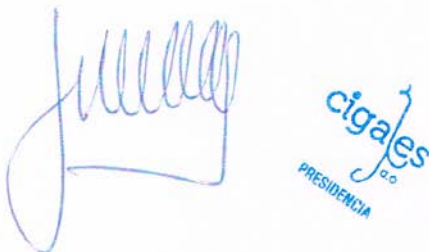
5.- ACTUACIÓN DE LOS VEEDORES Y CONTROLES DE VENDIMIA.

Los veedores encargados del control de la vendimia 2020 llevarán a cabo diariamente un control de vendimia a cada bodega, en la medida de lo posible, coincidiendo con una descarga de uva, para lo cual el veedor y la bodega intentarán ponerse de acuerdo (se recuerda que la bodega está obligada en todo momento a colaborar en las inspecciones).

Durante dicho control o inspección de vendimia el veedor realizará una serie de comprobaciones con objeto de verificar que la bodega está cumpliendo las presentes Normas de Vendimia, así como el resto de condiciones establecidas en el Reglamento de la D.O. «CIGALES» con relación a la vendimia, y levantará un acta que será firmado por el propio veedor y por el representante de la bodega, que podrá formular alegaciones. El veedor dejará al representante de la bodega un ejemplar firmado de dicha acta.

En caso de discrepancia sobre el estado de la uva, el viticultor tiene derecho a la toma de muestras en presencia del veedor, conforme a la Normativa vigente.

Así mismo, durante la visita a la bodega, esta deberá entregar el veedor un ejemplar del listado de partidas de uva descargada en la bodega, al que se refiere el punto 6º del apartado 4 anterior, desde la última visita del veedor (la cual habrá tenido lugar normalmente el día anterior).



Fdo. D. Julio Valles Rojo
Presidente CRDO Cigales.



Fdo. Dª Alicia Clavero Bocos.
Secretaria CRDO Cigales