
	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i> Rev. 1 08-07-11 Página 1 de 19
---	---	---

- 1 **OBJETO**
- 2 **ALCANCE**
- 3 **REFERENCIAS**
- 4 **GENERAL**
- 5 **REQUERIMIENTOS PREVIOS A LA VENDIMIA**
- 6 **COMUNICACIONES PREVIAS AL INICIO DE VENDIMIA**
- 7 **REQUISITOS QUE TIENEN QUE CUMPLIR LAS UVAS**
- 8 **REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS BODEGAS**
- 9 **CONTROL PREVIO AL INICIO DE LA VENDIMIA**
- 10 **DEL TRANSPORTE DE LA VENDIMIA**
- 11 **MOVIMIENTO DE PRODUCTOS.**
- 12 **PARTIDAS DE UVA CON PROBLEMAS**
- 13 **VEEDORES**
- 14 **ACTAS**
- 15 **INSTRUCCIÓN SOBRE LA ORGANIZACIÓN DEL CONTROL**
- 16 **FORMATOS**

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i> Rev. 1 08-07-11 Página 2 de 19
---	---	---

## 1 OBJETO

Definir la sistemática del Órgano de Control de «TORO» para controlar el proceso de vendimia de las uvas que los viticultores de viñedos inscritos entregan a las bodegas inscritas para elaborar vinos con derecho a la DO «TORO», **y velar por el cumplimiento del Reglamento de la protección.**

## 2 ALCANCE

Viticultores con viñedos inscritos que entreguen uva a bodegas inscritas y titulares de bodegas Inscritas que elaboren, almacenen, envejezcan, embotellen y/o etiqueten los vinos que lleven la contraetiqueta de DO «TORO».


## 3 REFERENCIAS

- Normativa de carácter comunitario, nacional y autonómico que aplique.
- Reglamento de la DO TORO.
- Controles mínimos establecido por el Órgano de Gestión, si los hubiera

## 4 GENERAL.

Esta norma es fundamental para el buen control de la vendimia y se sancionará con rigor su incumplimiento, procediendo a la descalificación de la uva y, en su caso, a la incoación del oportuno expediente sancionador. Al ser un momento de transición entre viticultores y titulares de bodegas, en este procedimiento tienen competencias y responsabilidades tanto los viticultores como los responsables de las bodegas.

El viticultor es responsable de que las uvas que entrega como acogidas a una bodega inscrita cumpla lo establecido en el Reglamento de la DO y demás normas de aplicación. La bodega es responsable de que las partidas recepcionadas para elaborar vino acogido

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i> Rev. 1 08-07-11 Página 3 de 19
---	---	---

cumplan lo establecido en el Reglamento de la DO

## 5 REQUERIMIENTOS PREVIOS A LA VENDIMIA


1. Todos los Viticultores que entreguen uva a una Bodega Elaboradora acogida a esta Denominación de Origen, deberán tener previamente inscritos sus viñedos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador y disponer de la “CARTILLA DE VITICULTOR” o «TARJETA INTELIGENTE DE VITICULTOR» correspondiente, documento obligatorio para la entrega de uva en Bodega. No se aceptará la entrada de uva en Bodega sin la correspondiente cartilla o tarjeta Inteligente de Viticultor, quedando en este caso descalificada la partida de uva entregada. . **IMPORTANTE:** Si se hubiera recibido la tarjeta y se quisiera modificar, será **OBLIGATORIO** traerla para su modificación, evitando duplicidad de tarjetas.

2. La cartilla o tarjeta inteligente expresará parcela a parcela vitícola la producción máxima admitida para cada parcela para esa campaña.

3. El responsable del transporte de la uva, cuando se lo soliciten los veedores del Órgano de Control, tendrá la obligación de presentar la cartilla o tarjeta inteligente de viticultor actualizada, así como facilitar los datos de procedencia de la uva y la identidad del titular.

4. La Tarjeta electrónica del Viticultor es de uso exclusivo del Titular, quedando prohibida la utilización de la misma para transacción de uva de otros titulares. La utilización fraudulenta de la Tarjeta por otros viticultores dará lugar a la retirada de las mismas y a la apertura de un expediente sancionador al titular de la tarjeta utilizada, y si procede al que ha utilizado la tarjeta de modo fraudulento.


5. Las Normas de utilización que se indican en el reverso de la CARTILLA O tarjeta inteligente de Viticultor son de obligado cumplimiento. Se puede adjuntar, a mayores, un talón de entrada de vendimia con las mismas características que la tarjeta inteligente. Para cada partida de uva se anotará la pesada y se restará de los máximos autorizados; además irá acompañada de la firma de un albarán donde se detallará el nombre del viticultor, número de tarjeta, número de parcela y polígono, municipio al que pertenece y kilos de uva de la variedad que corresponda. Este albarán se expedirá por

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i> Rev. 1 08-07-11 Página 4 de 19
---	---	---

triplicado ejemplar: el original, para el Consejo Regulador y dos matrices, una para la bodega y otra para el viticultor, siempre en presencia de personal habilitado del Órgano de Control adscrito al Consejo Regulador.


## **6. COMUNICACIONES PREVIAS AL INICIO DE VENDIMIA.**

- 1 Las bodegas deberán comunicar por escrito al Consejo Regulador la fecha de inicio de la Vendimia, con una antelación mínima de 24 horas. En el caso de vendimia nocturna se indicará la hora aproximada de inicio.
  
- 2 El horario de recepción de la uva. En el caso de que la hora de apertura o/y cierre sea modificada respecto al horario entregado, se deberá comunicar al Veedor de Bodega con 2 horas de antelación como mínimo.
  
- 3 Todos los Viticultores que deseen realizar vendimia mecanizada, así como las bodegas que vayan a recibir la producción correspondiente a dicha acción, deberán comunicarlo por escrito al Consejo Regulador con una antelación mínima de 24 horas a la misma, de forma que los Servicios Técnicos del Órgano de Control puedan realizar una comprobación de la calidad de la uva que va a ser vendimiada de esa forma.
  
- 4 Los viticultores que lo deseen podrán, para cada campaña, descalificar la producción de uva de una o varias parcelas inscritas en la DO poniéndolo en conocimiento del Órgano de Control, por escrito, antes de proceder a la vendimia de las parcelas correspondientes, indicando el destino a otro nivel de protección de acuerdo con lo establecido en el art 12 de la Ley 8/2005 o a otros usos.

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i> Rev. 1 08-07-11 Página 5 de 19
---	---	---

## 7. REQUISITOS QUE TIENEN QUE CUMPLIR LAS UVAS.

- 1 La vendimia se realizará con el mayor esmero posible, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana con un grado de madurez adecuado. El incumplimiento de este requisito será motivo de descalificación de la partida.
- 2 Las partidas se entregarán separadas por variedades.
- 3 Toda partida de uva que no esté justificada en la tarjeta o cartilla de viticultor se considerara a todos los efectos como uva sin DO
- 4 El grado Baume de la uva deberá ser el mínimo establecido por el Reglamento, 10,5 grados, comprobándose estadísticamente por las muestras tomadas antes de inicio de vendimia en distintas parcelas de la DO, y posterior notificación del Consejo de inicio de vendimia a las bodegas.
- 5 El número de partidas a controlar por bodega tanto en sanidad como en graduación lo establecerá el Órgano de Control para cada campaña en función del riesgo de incumplimiento de estos preceptos.
- 6 La uva, una vez recolectada, debe ser inmediatamente trasladada a la Bodega, no admitiéndose para producir vinos con Denominación de Origen, aquellas partidas para las que transcurran más de 15 horas desde el momento de la vendimia hasta su entrega en la Bodega. El incumplimiento de este requisito será motivo de descalificación de la partida. Si la vendimia se elabora en criomaceración o la bodega dispone de instalaciones para mantener la vendimia a una temperatura inferior a 10 ° C, se podrán superar las 15 horas indicadas.
- 7 Cuando la uva se encuentre afectada por daños de pedrisco, Oidio, Mildiu, Podredumbre gris, etc., en un 30% o más, la recepción y la elaboración se

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i>
		Rev. 1 08-07-11
		Página 6 de 19

realizara separada de la uva sana y con destino a vinos no acogidos. La comprobación del estado sanitario se realizará mediante el siguiente procedimiento:

a) 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 calcula contando de 10 racimos al azar el tanto por ciento de racimos afectados, sí se superan el 30%, se descalificará la partida.


b) Cuando la vendimia es mecanizada opcionalmente se puede realizar la revisión de la parcela antes de vendimiarse, avisando a los técnicos del Órgano de Control al menos con una antelación de 1 día, para comprobar que proporción de uva afectada tiene. La comprobación se realizará mediante el procedimiento siguiente:

b-1) Se podrán hacer subparcelas a solicitud del viticultor, en función del grado de invasión de la plaga o del daño.

b-2) Se recorrerán dos líneas de modo aleatorio en de cada parcela o subparcela 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 %, (suponiendo 10 racimos por cepa, con dos racimos afectados si fuera el 20% el tope admitido, quedaría descalificada,).

9 Los límites de producción en cada una de las variedades, a partir del 6 año, son;

- 6.000 kg/ha para la variedad **Tinta de Toro** en todos los municipios de la D.O.
- 9.000 kg/ha para la variedad **Garnacha** y **Malvasía** en los municipios de la D.O.
- 6.900 kg/ha para la variedad **Verdejo** en todos en los municipios de la D.O.

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i>
		Rev. 1 08-07-11
		Página 7 de 19

Para los viñedos de nuevas plantaciones, cualesquiera que sea la variedad, registrarán los siguientes límites máximos de producción;

Para viñedos de

Año 0 ( año de plantación o primera hoja) : 0 % del máximo autorizado.

Año 1 ( segunda hoja): 0 % del máximo autorizado.

Año 2 ( tercera hoja): 50% del máximo autorizado.

Año 3 ( cuarta hoja): 66,6% del máximo autorizado.


Año 4 ( quinta hoja): 83,3% del máximo autorizado.

Año 5 ( sexta hoja): 100% del máximo autorizado.

Cuando una parcela, supere en alguna de las variedades, los rendimientos máximos autorizados en su tarjeta, la producción total de la parcela afectada se entenderá como no apta para la elaboración de vino acogido a la Denominación de Origen “TORO”, debiendo ser almacenada por la bodega receptora de manera separada del resto de uva destinada a la elaboración de v.c.p.r.d., hecho que será reflejado en acta por parte de un veedor habilitado del Órgano de Control adscrito al Consejo Regulador de la Denominación de Origen “TORO”, pudiendo, en este caso, el Órgano de Control del Consejo Regulador, incoarle expediente, cuya resolución podrá implicar una sanción económica que según la Ley podrá ser por importe de hasta el quíntuplo del valor de la producción afectada. Es obligación del viticultor notificar al Consejo Regulador sobre el exceso de producción de las parcelas en las que prevea que se van a superar los rendimientos máximos, para que la uva se destine a un nivel de calidad inferior al de Denominación de Origen, teniendo de fecha máxima hasta el **15 de agosto de 2011**.

Se autoriza el aclareo de racimos en el viñedo inscrito hasta el **15 de agosto de 2011**.

10 Considerando las características de cada campaña, está facultado este Consejo Regulador para establecer normas de calidad en la materia prima en lo


	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i> Rev. 1 08-07-11 Página 8 de 19
---	---	---

referente al grado probable, estado sanitario, color, acidez, etc, al objeto de obtener vinos de la máxima calidad.

- 11 No puede realizarse la elaboración, almacenamiento, o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción de la D.O. Su incumplimiento conllevará la apertura de un procedimiento sancionador.

## **8 REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS BODEGAS**

- 1 Con independencia de los controles realizados por los servicios técnicos del Órgano de Control, la bodega deberá vigilar la calidad, sanidad, rendimiento y tiempo transcurrido desde la vendimia hasta la entrega de la uva en sus tolvas.
- 2 La Bodega elaboradora inscrita, podrá recibir uva procedente de viñedos inscritos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador y uva procedente de viñedos no inscritos pero dentro de la demarcación geográfica de la DO TORO.
- 3 La limpieza e higiene, tanto en la bodega elaboradora como en los medios de transporte, serán escrupulosamente vigiladas. El Órgano de Control del Consejo Regulador tomará las medidas oportunas en caso de estimar deficiencias en este aspecto, pudiendo proceder a la descalificación de la uva/mosto/vino afectados y, en su caso, a la incoación del oportuno expediente sancionador. Las bodegas dispondrán de instalaciones adecuadas para el lavado de remolques y demás medios de transporte después de la descarga.
- 4 Todos los depósitos de hormigón de Bodegas inscritas deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas. El incumplimiento de este requisito será motivo de descalificación de la partida de vino que permanezca en depósitos de hormigón sin recubrir con resinas epoxídicas.


	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i> Rev. 1 08-07-11 Página 9 de 19
---	---	---

- 5 Es obligatorio pesar y destarar todas las partidas de uva que se recepcionen en las bodegas elaboradoras inscritas, si se hiciera justificadamente por pesaje estadístico de partidas, se procederá a realizar un numero que certifique el peso total de las mismas.
- 6 Se evitarán sobrepresiones en la prensa, de forma que los rendimientos obtenidos no sean superiores a 70 litros de vino/100 Kg. de uva.
- 7 Si la Bodega se acoge a la excepcionalidad de elaborar vino no protegido procedente de viñas no inscritas en dicho Registro, pero situadas dentro de la zona de producción amparada por esta Denominación de Origen, la entrega de la uva y su posterior elaboración deberán estar perfectamente separadas –de la uva acogida desde el principio, por lo que se comunicará al órgano de Control antes del inicio de la Vendimia, las fechas en que se realizará la entrega de esa uva no acogida así como las medidas adoptadas por la bodega para que se cumpla lo indicado en este punto. También se deberá comunicar con un mínimo de 12 horas de antelación el lugar o lugares de carga y la ubicación de los viñedos de donde proceda la uva.
- 8 La bodega llevará un registro para cada partida recepcionada que incluirá al menos:
  - a. Viticultor
  - b. Parcela de procedencia, municipio, viticultor
  - c. Variedad
  - d. Kg netos de uva
  - e. El grado expresado en grados Beaumè
  - f. N° de partida asignado
  - g. Deposito/s de destino

## **9 CONTROLES PREVIOS AL INICIO DE VENDIMIA**

Antes del inicio de la vendimia, se podrá realizar a cada bodega un control por los inspectores o director técnico para comprobar:

- a) Limpieza e higiene de las instalaciones
- b) Existencia de puntos de agua para el lavado de los medios de transporte

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i> Rev. 1 08-07-11 Página 10 de 19
---	---	--

El inspector levantará acta y el D.T. realizara informe sobre si reúne condiciones o no para iniciar la vendimia.


## **10 DEL TRANSPORTE DE LA VENDIMIA.**

Es recomendable utilizar para el transporte de vendimia cajas de plástico perforadas o bien remolque de acero inoxidable.

- 1 Queda prohibida la utilización de cubos de plástico, sacos de plástico y los envases de latón o hierro como medio de vendimia y transporte. El incumplimiento de esta norma conllevará la incoación de un expediente sancionador y la retirada cautelar de la cartilla o Tarjeta Inteligente de Viticultor al titular de la misma y, si procede, efectuar la descalificación del vino de la Bodega receptora, de una parte o, incluso, de la totalidad de la cosecha.
- 2 Si el transporte se realiza a granel, se evitará el contacto directo de la uva con la chapa metálica mediante la utilización de lonas limpias que lo impidan, a no ser que la chapa sea de acero inoxidable o esté totalmente recubierta de una pintura epoxídica ( pintada 10 días antes de vendimia) . La uva no se pisará bajo ningún concepto. Las lonas y los recipientes se lavarán con agua abundante en la bodega inmediatamente después de cada descarga. Se incidirá especialmente en la vigilancia de este requisito.

## **11 MOVIMIENTO DE PRODUCTOS.**

- 1 Todo movimiento por compra o venta de mosto, vino o cualquier otro producto de uva o subproducto entre instalaciones inscritas (incluso pertenecientes a la misma empresa), deberá ir acompañado de una guía (ANEXO I de la Orden de 30 de abril de 1999 de la Consejería de Agricultura y Ganadería), en lo referente al procedimiento para llevar a cabo los traslados de vino. Para ello se solicitará previamente a este Órgano de Control por escrito y, según el formato asociado

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i>
		Rev. 1 08-07-11
		Página 11 de 19

correspondiente (a su disposición en los Servicios Técnicos del Órgano de Control), la pertinente Solicitud de Traslado, con un mínimo de 24 horas de antelación a la realización del mismo. El incumplimiento de este requisito puede conllevar la apertura de un expediente sancionador.

## **12 PARTIDAS DE UVA CON PROBLEMAS**


1 Las partidas con problemas o con dudas razonables de que se incumple lo establecido en este procedimiento llevará consigo la descarga y vinificación por separado de las partidas de uva afectadas, previo a su descalificación y apertura del oportuno expediente sancionador. La descarga y almacenamiento de estas partidas se realizará en presencia del veedor.

2 Cuando una partida de uva se descalifica, todo el vino elaborado con dicha partida queda automáticamente descalificado.

## **13 VEEDORES**

En el ejercicio de su función de inspectores de calidad, los veedores tendrán el carácter de autoridad, para lo cual deberán estar debidamente acreditados por la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León.

Los viticultores y titulares de bodegas están obligados a facilitar la inspección proporcionando la documentación que a tal efecto requieran los veedores

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i>
		Rev. 1 08-07-11
		Página 12 de 19

## **14 ACTAS**

Cuando existan incidencias – partidas sin reflejo en la cartilla o tarjeta inteligente de viticultor, partidas con enfermedades, grado insuficiente, etc, -se levantará acta por el veedor auxiliar de vendimia que será firmada por el mismo veedor, el veedor de plantilla responsable la zona si es posible, el viticultor y la bodega donde se realice o pretenda realizar la entrega de la uva.

## **15 INSTRUCCIÓN SOBRE LA ORGANIZACIÓN DEL CONTROL**


La realización de la vendimia y la entrega de la misma en bodega es un punto clave en el proceso de elaboración del vino, a la vez se produce un gran trasiego de producto entre operadores distintos y en un corto espacio de tiempo, por lo que hay que realizar el máximo esfuerzo para controlar todo el proceso.

Debido a la escasez de tiempo en que se realiza la vendimia, es necesario realizar los máximos controles antes de que la uva llegue a la tolva, es decir en la parcela. En función de la situación coyuntural de cada campaña será necesario realizar aforos en parcelas cuando el año venga con producciones altas, controles sanitarios en parcela en campañas que el riesgo de ataque de enfermedades sea alto.

Para el control de la graduación, aparte del control sistemático para cada partida que deberán realizar las bodegas, el Órgano de Control para cada campaña diseñará los controles a realizar.

En todo caso un veedor del Órgano de Control realizará, como mínimo, una visita diaria, a cada bodega que este recibiendo uvas, en la que al menos controlará:


- 1 Vehículos y condiciones de transporte
- 2 Cartillas o tarjetas inteligentes de los viticultores que estén entregando uvas, comprobando si están debidamente rellenas y no han sobrepasado el saldo asignado a cada parcela.
- 3 Proceso de pesado de los vehículos y destarado de los mismos.
- 4 Graduación, estado sanitario y variedades de las partidas entregadas durante la

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i>
		Rev. 1 08-07-11
		Página 13 de 19

visita hasta alcanzar a lo largo de la campaña los mínimos establecidos por el Órgano de Control al principio de la misma.

- 5 Limpieza de las instalaciones.
- 6 Registro de las bodegas de entrega de uva, según lo indicado en punto 8.8 d este procedimiento
- 7 Aforo y ubicación de la cosecha recepcionada en la campaña

De la visita el veedor levantará un acta, que entregará diariamente al Director Técnico, donde recoja las actuaciones llevadas a cabo para el control de lo indicado en los puntos anteriores y un acumulado de lo recepcionado desde el inicio de la vendimia por variedades, además de las posibles incidencias detectas.

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i>
		Rev. 1 08-07-11
		Página 14 de 19

## 16 FORMATOS ASOCIADOS

### OPERACIONES PREVIAS AL INICIO DE CADA DIA DE VENDIMIA

Fecha:

Veedor de campaña:


- Horarios de entrega de uvas en bodega:

BODEGA (1)	de	a	horas

- Revisión Puntos de Agua para limpieza medios de transporte

Bodega	Fecha	Hora	Firma Veedor Campaña

Fdo. El Veedor de Campaña

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i>
		Rev. 1 08-07-11
		Página 15 de 19

**FICHA DE CONTROL DE CADA PARTIDA DE UVA ENTREGADA EN BODEGA**

BODEGA \_\_\_\_\_ VEEDOR \_\_\_\_\_

AGRICULTOR \_\_\_\_\_ DNI \_\_\_\_\_ TARJETA N° \_\_\_\_\_

**1.-PROCEDENCIA DE LA UVA**

Municipio	Polígono	Parcela	Producción asignada en kg de uva
-----------	----------	---------	-------------------------------------

--	--	--	--

**2.-POSIBILIDAD DE DESCARGA**


- Saldo de la Parcela (Kg)
- Kg estimados de la Partida

(1)	
(2)	

\*2>1 no se sigue el proceso y la partida no se puede descargar para producir vino DO. Quedarán descalificadas todas las partidas en que haya intervenido la uva de esa parcela

**3 ENTREGA DE UVA**

- Vendimia manual
- Vendimia mecanizada
- Informe Sanitario del inspector Jefe
- Fecha y hora inicio de vendimia \_\_\_\_\_
- Fecha y hora finalización de vendimia \_\_\_\_\_
- Fecha y hora de descarga \_\_\_\_\_


	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i>
		Rev. 1 08-07-11
		Página 16 de 19

- Dispone la bodega de instalación con Temperaturas inferiores a 10° C: Si\_\_\_/No\_\_\_
- Sulfitado: Si \_\_\_ / No \_\_\_

#### 4. ESTADO SANITARIO:

- Racimos con podredumbre <10% .  Calificado
- Racimos con podredumbre > 10%  Control mediante conteo aro 0,50x 0,50
- N° de racimos total .....T
- N° de racimos con podredumbre .....P

P/T > 0,20 → Descalificado


#### 5. MEDIOS DE TRANSPORTE

- Correcto: Si\_\_\_ / No\_\_\_
- - Tipo de uva: Blanca \_\_\_\_\_ Tinta \_\_\_\_\_
- Partidas >10% de blanca, se considera mezcla
- Variedades: Se comprobaran in situ.

#### 3. PESADA

Peso bruto de la partida	Kg
Tara del medio de transporte <sup>(1)</sup>	Kg
Diferencia	kg

(1) Podrá pesar cada vez que se descarga, o una vez al día, siempre que mantenga los mismos medios de transporte

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i>
		Rev. 1 08-07-11
		Página 17 de 19

4. Lavado del medio de transporte: Si\_\_\_ / No\_\_\_

Firma Veedor	Firma Bodega	Firma Agricultor

**5. AFORO Y UBICACIÓN DE LA VENDIMIA ENTRANTE**

FECHA

BODEGA

ENTRADA DE UVA TOTAL ( KG)

VARIEDAD

ENTRADA DE UVA DIARIA ( KG)

VARIEDAD

NUMERO DE DEPOSITOS UTILIZADOS

VOLUMEN TOTAL DE DEPOSITOS UTILIZADOS

CONCORDANCIA ENTRADA DE UVA DIARIA/AFORO DE DEPOSITO UTILIZADO


SI

NO

CONCORDANCIA ENTRADA DE UVA TOTAL/AFORO DE DEPOSITOS UTILIZADOS

SI

NO

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i>
		Rev. 1 08-07-11
		Página 18 de 19

## RESPONSABILIDADES

### **INSPECTOR JEFE/ TÉCNICO CONSEJO :**

Revisión, previa a la vendimia, de todas las bodegas, en los aspectos de:

- Sanidad
- Existencia de puntos de agua
- Aforo

Informes previos sanitarios en vendimias mecanizadas


Coordinación general del proceso y apoyo al D.T.

### **DIIRECTOR TÉCNICO**

- Informe sobre sanidad de las bodegas y existencias puntos de agua
- Tomar decisiones, previo informe de la descalificación de partidas
- Coordinación general de todo el proceso
- Programación de la distribución de veedores

### **VEEDORES DE CAMPAÑA:**

- Inspección de puntos de agua, , revisión terminal y taras diarias de medios de transporte
- Realización de control partida a partida cumplimentando la ficha para cada una de ellos
- Comunicar a D.T. y / o Inspector jefe, siempre que haya incidencias y siempre que se retenga o descalifique una partida.
- Control final del día

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA</b>	<i>Órgano de Control de la Denominación de Origen TORO</i>
		Rev. 1 08-07-11
		Página 19 de 19

## INCIDENCIAS

Si durante la campaña se produjese algún tipo de incidencia el veedor de vendimia levantara acta por triplicado y lo comunicara a su vez al D.T. y /o inspector jefe. En el acta de incidencias se recogerá de la forma más clara posible lo ocurrido. El acta la firmara la bodega, el viticultor y el veedor. Si fuera posible la debería firmar también el inspector jefe.