

NORMAS DE VENDIMIA 2020

ÍNDICE

1.- BASE LEGAL.

2.- NORMAS DE CARÁCTER GENERAL.

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

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

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

1.- BASE LEGAL.

EL artículo 26 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León y el Decreto 50/2018, de 20 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones Geográficas de Calidad Alimentaria de Castilla y León, artículo 32.2 , encomienda al órgano de gestión, entre otras funciones, la de establecer para cada Campaña, según criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de los límites fijados por su Reglamento, los rendimientos, límites máximos de producción y transformación, la forma, condiciones y control del riego, o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos. En este sentido, también, dictar normas de vendimia dirigidas a viticultores y elaboradores.

Abunda en este sentido el artículo 7.2 del Reglamento de la Denominación de Origen “TORO”, cuando establece que el Consejo Regulador podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y acordar normas sobre el ritmo de recolección, a fin de que esta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre el transporte y tipo de envase utilizado para el traslado de la uva vendimiada, para que se realice sin deterioro de la calidad de la uva, y el artículo 8 del Reglamento, así como el Pliego de Condiciones de la D.O. TORO, que establecen la producción máxima por hectárea de viñedo.

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 TORO, en adelante, la D.O., así como el resto de las condiciones establecidas en el Reglamento y en el Pliego de Condiciones de la D.O. Toro.

2º.- Será obligatorio que cada bodega, como responsable de sus entradas de uva, de la trazabilidad y dentro de su propio autocontrol (Decreto 50/2018 artículo 47), para garantizar el cumplimiento del reglamento de la D.O. y los acuerdos del órgano de gestión, anote, de cada partida de uva recibida, la procedencia, la cantidad, los parámetros que establece la normativa, el destino previsto y su ubicación en la bodega.

3º.- En el ejercicio de sus funciones de control e inspección, el personal que realice las tareas de inspección tendrán la consideración de agentes de la autoridad y podrán solicitar el apoyo necesario de cualquier otra autoridad, así como de las fuerzas y cuerpos de seguridad en los términos previstos por la normativa del Estado (Artículo 43 Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León).

4º- La oposición a la toma de muestras, la dilación injustificada o la negativa a suministrar información o documentación necesaria para las funciones de inspección y control administrativo, supone un incumplimiento tipificado como infracción grave en la ley 8/2005, de la Viña y del Vino de Castilla y León (art. 49.1 n)

5º- Las coacciones, amenazas, injurias, represalias, agresiones o cualquier otra forma de presión al personal técnico habilitado para el control por la autoridad competente o del personal de los organismos en los que la autoridad competente haya delegado tareas de control de conformidad con lo regulado en materia de control oficial, supone una infracción muy grave tipificada en la ley 8/2005, de la Viña y del Vino de Castilla y León (art. 50.2.e)

6º.- 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.

7º.- Este Consejo Regulador, en su afán de mejorar la sanidad y calidad de la vendimia, comunica a todas las bodegas y viticultores que es 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.

8º.- 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.

9º- 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.

10º.- Cuando una parcela, supere en alguna de las variedades, los rendimientos máximos autorizados, 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 independiente del resto de uva destinada a la elaboración de D.O. y el vino elaborado perfectamente diferenciado e identificado hasta su venta, independiente del resto, 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, incoarle expediente, cuya resolución podrá implicar una sanción económica.

11.- 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. El incumplimiento de las Normas de Vendimia podría constituir una infracción de carácter grave, excepto en aquellos casos que este tipificada como muy grave.

12.- Los límites de producción en cada una de las variedades, a partir del sexto año, **excepcionalmente** para esta campaña de vendimia por acuerdo del Pleno del Consejo Regulador, adoptado en ejercicio de sus funciones, son;

- 6.600 kg/ha ó 47,52 Hl/ ha para la variedad **Tinta de Toro**.

- 9.900 kg/ha ó 71,28 Hl/ha para la variedad **Garnacha tinta, Verdejo y Malvasía Castellana**.

Para los viñedos de nuevas plantaciones, cualquiera 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.

En caso de uva procedente de vendimia mecanizada habrá que aumentar el peso de la uva el porcentaje de peso de raspón, que se estima en un 3%.

13.- Cualquier movimiento de uvas, mostos o vinos entre bodegas inscritas deberá de ir acompañado de los documentos autorizados vigentes, indistintamente que sea vino de mesa o DO entre bodegas inscritas o no, y tanto dentro de la zona D.O. como fuera de la zona. El incumplimiento de este requisito podrá conllevar la apertura de expediente sancionador.

14.- En las bodegas inscritas en el registro correspondiente de este Consejo Regulador, 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.

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

1°.- 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 de la “**TARJETA ELECTRÓNICA DE VITICULTOR**” correspondiente, documento obligatorio para la entrega de uva en Bodega.

IMPORTANTE: Si se hubiera recibido la tarjeta y se quisiera modificar, será **OBLIGATORIO** llevarla a las oficinas del Consejo Regulador para su modificación, evitando duplicidad de tarjetas.

Al entregar la uva en bodega se deberá presentar, obligatoriamente, la TARJETA ELECTRÓNICA al veedor, expedida en la Oficina del Consejo Regulador previo pago de la tasa establecida para la campaña 2020. Para cada partida de uva se anotará la pesada y se restará de los máximos autorizados.

La Tarjeta electrónica de Viticultor es de uso exclusivo de su Titular, quedando prohibida la utilización de la misma para transacciones de uva correspondientes a otros titulares. La utilización fraudulenta de la Tarjeta por otros viticultores dará lugar a la retirada de la misma 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.

2°.- Todos los viticultores que tengan inscritos viñedos en la D.O. TORO tienen la **obligación de pesar todas las uvas procedentes de sus viñedos inscritos** . Las básculas utilizadas para el pesaje deberán estar correctamente calibradas (el máximo error de pesada de báscula es del 1%). Presentará a la bodega la Tarjeta Inteligente en cada pesada, siempre que sea para una bodega acogida a la D.O. TORO.

3°.- La vendimia se hará separada por variedades.

4°.- Todos los remolques de transporte de la uva, excepto las bañeras de acero inoxidable, deberán estar pintados con pinturas alimentarias (resinas epoxídicas, aplicadas al menos diez días antes de la vendimia). De no ser así, deberán obligatoriamente llevar lonas, o bien la vendimia se realizará en cajas de plástico. No se permite la realización de prensados o pisados de las uvas en el remolque con el fin de aumentar la capacidad de transporte.

5°.- La uva, una vez recolectada, deberá ser trasladada lo antes posible a la bodega.

6°.- En cualquier momento, los veedores podrán visitar la parcela que se está vendimiando y solicitar al viticultor los registros de autocontrol.

7°. Es obligación del viticultor notificar al Consejo Regulador el exceso de producción de las parcelas en las que prevea que se van a superar los rendimientos máximos, para que la totalidad de la uva procedente de la parcela se destine a un nivel de calidad inferior al de Denominación de Origen, con anterioridad al comienzo de vendimia de esa parcela.

Se autoriza el aclareo de racimos en el viñedo inscrito hasta el 15 de agosto, salvo condiciones climáticas anómalas y previo informe técnico de los servicios de control del C.R.D.O. Toro. Si se quiere realizar el aclareo después de esa fecha, se tendrá que notificar al Consejo Regulador la fecha de ejecución del mismo. La parcela en que se haya realizado el aclareo de racimos, no podrá ser vendimiada hasta que transcurran, al menos, tres semanas desde que se realizó.

8.- Si, por motivos climatológicos, fitosanitarios o por incidencias de cultivo, parte de la parcela o parcelas vitícolas no reunieran las condiciones exigidas por el reglamento, el viticultor solicitará su descalificación al Consejo Regulador.

9.-En campo, en el caso de que las parcelas estén afectadas en un 30% o más de Mildiu, Oídio, podredumbre o cualquier alteración perjudicial para la elaboración de los vinos acogidos, serán descalificadas. Si el tanto por cierto no estuviera claro, los técnicos del Consejo Regulador realizarán un muestreo según el procedimiento siguiente:

- En el caso de viñedos en vaso, se recorrerá la parcela en diagonal recogiendo los racimos de forma aleatoria en la zona afectada de modo que la muestra sea representativa en cepas que no sean seguidas, contando un número de racimos de 10 cepas al azar.
- En el caso de viñedo en espaldera, se recorrerán dos líneas de forma aleatoria en la zona afectada contando el número de racimos en 10 cepas al azar, en cepas que no sean seguidas. Dependiendo del número de racimos afectados que se hayan contado, se calcula el %, que si es superior al 30% la parcela quedará descalificada para la elaboración de vinos de la Denominación de Origen. Se podrá recoger y elaborar siempre que esté claramente separada en la recolección, elaboración y situación en la bodega para la elaboración de vinos no acogidos.

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.

1°.- Las bodegas deberán **comunicar** por escrito al Consejo Regulador a través de correo electrónico (declaraciones@dotoro.es) 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.

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

2°.- Toda partida de uva descargada en la bodega debe estar justificada con la Tarjeta Electrónica de Viticultor. No se permitirá, bajo ningún concepto, la descarga de una partida de la que no se conozca el propietario.

3°.- **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 (el máximo error de pesada de báscula es del 1%).

4°.- Se **anotará 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 (10,5° Beaume) 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 ARTICULO 3.B.1 DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O. TORO

5º- La bodega no admitirá para vinos con D.O. Toro uvas en mal estado o bien con falta de madurez que repercutirá en el deterioro de la calidad del vino. No se admitirán uvas agraces (de segunda floración), uvas alteradas por la afección de enfermedades criptogámicas (Mildiu, Oídio, Botrytis, etc.) ni uvas con daños producidos por agentes meteorológicos (granizo, etc.) procediéndose a su descalificación. Cuando la uva que se descargue en una bodega se encuentre afectada en un 30% o más por Oídio, Mildiu, podredumbre o cualquier otra alteración perjudicial para la elaboración de vinos acogidos, **LA RECEPCIÓN Y LA ELABORACIÓN SE REALIZARÁ 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 diez racimos escogidos al azar, el tanto por ciento de racimos afectados. Si se supera el 30%, 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 quince racimos y bastaría con que tres racimos se vieran afectados en una quinta parte para descalificar la partida.

6º.- La uva vendimiada en una jornada deberá ser descargada y molturada en la tolva 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. TORO, salvo que la elaboración sea una crio-maceración o en el caso 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 rellenar, diariamente y por duplicado, un listado en el que se recojan todas las partidas de uva descargada en la bodega y en el que figuren, además, los datos siguientes: fecha y hora de la descarga, nombre del viticultor y su número de tarjeta, polígono,

parcela de la que proviene la uva, variedad, kilos entregados con el ticket correspondiente, grado alcohólico probable y depósito o depósitos de destino, productos añadidos.

Conforme establece el artículo 47 de Decreto 50/2018, los operadores deberán establecer, en todas y cada una de las etapas de producción, elaboración, transformación y distribución, un sistema documentado de autocontrol de las operaciones del proceso productivo que se realicen bajo su responsabilidad, con el fin de asegurar el cumplimiento de lo establecido en el documento normativo, debiendo conservar la documentación referida al autocontrol durante un periodo mínimo de cinco años, que se ampliará en función de la vida útil del producto.

De lo anterior, el autocontrol, se deduce que 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.

8º- Todas las bodegas que deseen recoger uvas procedentes de viñedos no inscritos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen TORO, pero identificados su polígono, parcela y término municipal, y que corresponda a términos municipales situados dentro de la zona de producción de la D.O. TORO, deberán presentar por escrito al Consejo Regulador solicitud de autorización para realizar esta entrada de uva, cuyo destino no podrá ser nunca para vino con D.O.

9º- Si se precisa la entrada en bodega de uvas que cumplan alguno de los puntos que a continuación se detallan, la bodega fijará un día concreto para recibirla, notificando por escrito, con un margen mínimo de 24 horas de antelación, al Consejo Regulador esta operación, debiendo detallarse su destino en la declaración de producción:

- Uvas procedentes de parcelas con exceso de producción según el Reglamento de la Denominación de Origen “TORO”.
- Uvas afectadas por enfermedades, pedrisco, falta de maduración o mezcla.
- Uvas que incumplan la normativa vigente.

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

1º- Los veedores encargados del control de la vendimia 2020 llevarán a cabo, diariamente o según ritmo de trabajo, 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 y en el Pliego de Condiciones de la D.O. 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 o bien se lo enviará posteriormente. 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, su representante o persona encargada deberá entregar al veedor un ejemplar del listado de partidas de uva descargada en la bodega anteriormente mencionado, desde la última visita del veedor.