

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DURANTE LA VENDIMIA	POC-07
		Edición nº: 6
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 1 de 8

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DURANTE LA VENDIMIA

MODIFICACIONES RESPECTO DE LA EDICIÓN ANTERIOR	
<p>Se modifica redacción del Punto 5.3.2 para garantizar el cumplimiento del punto 3 letra a del Pliego de Condiciones.</p>	
<p>Elaborado:</p>  Firma: Mercedes Martínez Fernández Firma: Beatriz Soto González	<p>Revisado y aprobado:</p>  Firma: José Manuel Rodríguez González

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DURANTE LA VENDIMIA	POC-07
		Edición nº: 6
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 2 de 8

ÍNDICE

1. OBJETO	3
2. ALCANCE	3
3. REFERENCIAS	3
4. DEFINICIONES	3
5. DESCRIPCIÓN	3
5.1. SOLICITANTES.....	3
5.2. OBLIGACIONES.....	4
5.3. DESARROLLO DE LA VENDIMIA	4
5.4. PROVEEDORES	7
6. REGISTROS	8

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DURANTE LA VENDIMIA	POC-07
		Edición nº: 6
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 3 de 8

1. OBJETO

El presente procedimiento tiene por definir los aspectos técnicos del proceso de control durante las labores propias de la vendimia.

2. ALCANCE

Este procedimiento es de aplicación a las actividades técnicas llevadas a cabo por el Órgano de Control y Certificación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra para las solicitudes de control de vendimia realizadas por los operadores.

3. REFERENCIAS

- Manual de la Calidad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra.
- Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Ribeira Sacra
- Ley 24/2003 de 10 de julio, de la Viña y del Vino.
- Reglamento de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y de su Consejo Regulador
- Otros acuerdos del pleno del Consejo Regulador referentes al proceso de Certificación
- IT-01: Instrucción Técnica para el Control durante la Vendimia
- PO-08: Procedimiento de Inscripción en los Registros del Consejo Regulador

4. DEFINICIONES

Operador: persona física o jurídica, o la agrupación de estas, que intervienen profesionalmente en alguna de las siguientes actividades del sector vitivinícola, elaboración de vino, su almacenamiento, crianza, embotellado y comercialización.

Proveedor: persona física o jurídica inscrita en el Registro de Inscripción de Inscripción de viñas del Consejo Regulador que entrega uva en una bodega.

5. DESCRIPCIÓN

5.1. Solicitantes

Podrán solicitar el control de vendimia las bodegas inscritas en el Registro de Inscripción de Bodegas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra. Además, los interesados en que el Consejo Regulador le realice el control durante la vendimia tendrán que tener formalizada la Solicitud de Inscripción en los registros del Consejo Regulador según formato *FPOC-04/02 Solicitud de Inscripción de Bodegas*, presentando al menos una copia del justificante de pago de las tasas correspondientes a la Consellería de Sanidade.

Para realizar el control de vendimia será necesario que no se encuentre producto almacenado (vino o mosto, en depósito o embotellado) en sus instalaciones, en lo siguientes casos:

- ✓ operadores en proceso de inscripción

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DURANTE LA VENDIMIA	POC-07
		Edición nº: 6
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 4 de 8

- ✓ operadores inscritos y operadores certificados que no hayan solicitado control de vendimia en la campaña precedente

5.2. Obligaciones

De forma general, los interesados en que el Consejo Regulador le realice el control durante la vendimia tienen las siguientes obligaciones:

- ✓ facilitar al personal del Órgano de Control y Certificación del Consejo Regulador el acceso a las instalaciones y los medios necesarios para las actividades de control que lleven a cabo, según lo definido al respecto por el Consejo Regulador,
- ✓ informar al Consejo Regulador del inicio de las actividades de vendimia según se indica en el presente procedimiento,
- ✓ recepcionar en sus instalaciones exclusivamente uvas procedentes de viticultores y parcelas inscritas,
- ✓ poner a disposición del personal del Órgano de Control y Certificación del Consejo Regulador las tarjetas, para su actualización, de sus proveedores,
- ✓ cumplimentar correctamente el Libro de Registro de Compra y Entrada de Uva para Elaboración en las 24 horas posteriores a la recepción de la uva en el recinto de la bodega siguiendo las indicaciones de este procedimiento.

Las obligaciones particulares en la elaboración de vinos protegidos son las que se escriben a continuación:

- ✓ utilizar exclusivamente uvas de las variedades que se relacionan en el punto 6 del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, sanas, con el grado de madurez necesario y que hayan sido transportadas en cajas de vendimia autorizadas por el Consejo Regulador (cajas, preferentemente perforadas, de no más de 25 kg, para la utilización del cualquier otro recipiente será necesaria la autorización previa del Órgano de Control),
- ✓ en la extracción de mosto utilizar sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo
- ✓ no utilizar prensas continuas ni máquinas prensadoras de acción centrífuga de alta velocidad,
- ✓ aplicar las presiones adecuadas para la extracción del mosto y del vino y su separación del bagazo, de forma que el rendimiento no sea superior a 67 l de mosto o vino por cada 100 kg de uva, o aquel que, en aplicación del Artículo 11.2 del Reglamento de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, haya acordado el Consejo Regulador,
- ✓ no utilizar prácticas de precalentamiento de uva, mosto o vino en presencia de los bagazos con el fin de forzar la extracción de materia colorante,

5.3. Desarrollo de la vendimia

5.3.1. Comunicación de Inicio

El inicio de las actividades de vendimia se comunicará en las oficinas del Consejo Regulador con una antelación mínima de 48 horas mediante remisión del formato *FPOC-04/12 Inicio de vendimia*.

Si a lo largo de la vendimia se suspendiera la recepción de uva en la bodega, esta suspensión podrá ser comunicada al Veedor asignado a la bodega, que lo reflejará en el *Partè de Visita* (FIT-01/01), o bien por escrito en las oficinas del Consejo Regulador. En este caso, el reinicio de la vendimia se comunicará mediante remisión del formato *FPOC-04/12* con una antelación mínima de 24 horas.

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DURANTE LA VENDIMIA	POC-07
		Edición nº: 6
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 5 de 8

5.3.2. Materia prima

Se podrán recepcionar en la bodega exclusivamente uvas procedentes de viticultores y parcelas inscritas de alguna de las variedades que figuran en el listado de Clasificación de variedades de uva para vinificación de la Comunidad Autónoma de Galicia (Decreto 256/2011 de 7 de diciembre).

Para la elaboración de vinos protegidos sólo se podrán utilizar aquellas uvas que cumplan con las siguientes especificaciones:

- ✓ ser de alguna de las variedades que se relacionan en el punto 6 del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Ribeira Sacra
- ✓ vendimiadas en recipientes autorizados con total separación de variedades
- ✓ con buen estado sanitario
- ✓ con el grado de madurez necesario

Se llevará un registro del del grado probable de la uva que se recepcione en la bodega. Para el control del grado probable será válida la medición realizada una vez se haya homogenizado en depósito.

Si se incumple alguno de estos requisitos, y siempre que proceda de parcelas y viticultores inscritos, podrán ser elaboradas en la bodega con la catalogación de vino no amparado y sometido a los controles que a tal efecto se definen en este procedimiento y en el *POC-05 Procedimiento Técnico de Control para Certificación de Producto*.

La detección por parte del personal del Órgano de Control del Consejo Regulador de parcelas en las que se esté realizando la vendimia en sacos u otro tipo de recipiente no autorizado, y que influya negativamente en la calidad de la uva, llevará consigo la consideración de no amparable de esa uva.

5.3.3. Libro de Registro de Compra y Entrada de uva para elaboración

El Libro de Registro de Compra y Entrada de Uva para Elaboración será entregado al titular de la bodega, o persona que lo represente, en las oficinas del Consejo Regulador en el momento de comunicar el inicio de las labores de vendimia, o bien será entregado por el veedor asignado a la bodega en la primera visita que realice a la misma desde la recepción de la comunicación en las oficinas del Consejo Regulador.

Las entradas de uva se asentarán en Libro de Registro de Compra y Entrada de Uva para Elaboración antes de que transcurran 24 horas desde su recepción en el recinto de la bodega.

En cada uno de los asientos deben estar correctamente cubiertos los siguientes campos:

- ✓ fecha de recepción de la uva,
- ✓ nº de viticultor,
- ✓ nombre completo del viticultor,
- ✓ zona de procedencia de la uva (subzona, ayuntamiento, ó parroquia) ,
- ✓ kg de uva, anotada en la variedad correspondiente; de tratarse de una variedad distinta de las que se recogen en el libro, la anotación se realizará en el cuadro de otra tintas/otras blancas, y se indicara en observaciones la variedad que corresponda.

En la cumplimentación del libro se seguirán las siguientes indicaciones:

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DURANTE LA VENDIMIA	POC-07
		Edición nº: 6
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 6 de 8

- ✓ no se podrán realizar anotaciones a lápiz, con bolígrafo de color rojo, tachaduras, poner comillas, contabilizar decimales ni dejar líneas en blanco,
- ✓ si se realizó una anotación errónea, se asentará en negativo la cantidad errónea, anotando en la columna nombre el nombre del viticultor que proceda, y en la columna observaciones *Salida error anotación*,
- ✓ Compra-venta de uva entre bodegas:
 - en la venta se anotará en la columna nombre *Venta bodega* y en la columna observaciones el nombre de la bodega de destino, asentando en negativo en la variedad correspondiente la cantidad de kg,
 - en la compra se anotará en la columna nombre *Compra bodega* y en la columna observaciones el nombre de la bodega de origen, asentando en variedad correspondiente la cantidad de kg.

Toda la uva que entra en el recinto de la bodega debe de ser anotada en el Libro de Registro de Compra y Entrada de Uva para Elaboración. Si no se procesa o se destina a la elaboración de vino no amparado, se anotará en la columna nombre el nombre del proveedor de la partida de uva, asentando en negativo los kg correspondiente y aludiendo en la columna de observaciones a la razón por la que no se destina a la elaboración de vino protegido (Salida Vino no amparado, Venta a particulares, Uva en mal estado, Variedad no autorizada...)

5.3.4. Traslado de uva entre bodegas

En el traslado de uva entre bodegas, será necesario que la bodega de origen de salida a la partida de uva en el Libro de Compra y Entrada de Uva para Elaboración, según se indica en el punto 5.3.3 del presente procedimiento.

Las bodegas de destino anotarán la entrada de uva en su Libro de Registro de Compra y Entrada de Uva para Elaboración según se indica en el punto 5.3.3 del presente procedimiento, no siendo necesaria presentar la tarjeta de viticultor para justificar dicha entrada.

El traslado del producto deberá ir acompañado de la documentación establecida según la legislación vigente en cada momento

5.3.5. Traslado de mostro entre bodegas

Deberá ser comunicado tanto por la bodega de origen como por la de destino mediante *FPOC-04/30 Comunicación Movimientos Vino/Mosto* en las 24 horas anteriores o posteriores a su realización.

El traslado del producto deberá ir acompañado de la documentación establecida según la legislación vigente en cada momento, y podrá ser comprobado por el veedor.

5.3.6. Fin de vendimia

Se darán por finalizadas las labores de vendimia en la bodega cuando no se vaya a recepcionar más uva y toda la uva recepcionada se encuentre en el interior de los depósitos de elaboración.

El Libro de Registro de Compra y Entrada de Uva para Elaboración será firmado, después de la última anotación, por el Veedor y el titular, o persona que lo represente y

 C.R.D.O. RIBEIRA SACRA	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DURANTE LA VENDIMIA	POC-07
		Edición nº: 6
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 7 de 8

llevado a las oficinas del Consejo Regulador, para la realización de las comprobaciones oportunas, donde quedará custodiado hasta la vendimia de la campaña siguiente.

5.3.7. Aforo Fin de Vendimia

Una vez finalizada la fermentación alcohólica de los mostos y preferiblemente finalizada también la fermentación maloláctica de los vinos, y cuando según los controles realizados por la bodega el rendimiento esté por debajo de los 72 l de vino por cada 100 kg de uva, se realizará un aforo del vino de la campaña en curso resultante en donde, en función de la uva recepcionada en la bodega y destinada a la elaboración de vino amparado y los porcentajes de variedades utilizados, el operador indicará qué tipo de vino de los definidos en el punto 3b del Pliego de Condiciones es el contenido en cada depósito, indicando el porcentaje de variedades en cada uno de ellos si fuese necesario. En esta fase de la elaboración, teniendo en cuenta la cantidad de posos, lías, etc., que se perderán en los filtrados y trasiegos que quedan por realizar, no se considerará desviación de la norma siempre que el rendimiento no sea superior a 72 l de vino por cada 100 kg de uva. Al cierre de la campaña (se entiende cierre de campaña cuando no queda vino amparado pendiente de presentar a verificación) el rendimiento no podrá ser superior a 67 l de vino por cada 100 kg de uva, o aquel que, en aplicación del Artículo 11.2 del Reglamento de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, haya acordado el Consejo Regulador.

Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos, y serán catalogadas como mosto/vino no amparado, almacenándose en depósitos separados del vino amparado. La mezcla de una partida de vino amparado con uno no amparado supone la calificación como no amparado de la totalidad de la partida.

5.3.8. Informe Fin de Vendimia

Un vez finalizada la vendimia, realizadas las comprobaciones pertinentes y resueltas positivamente todas las incidencias y no conformidades detectadas, el Director Técnico verificará la cantidad de vino (diferenciado por tipo de vino) que podrá ser marcado por cada bodega inscrita en los registros de bodegas de acuerdo con la uva recepcionada en la bodega y entradas de mosto o vinos de otras bodegas inscritas. Del resultado se informará al operador, quien dispondrá de un plazo de 15 días naturales desde la notificación para, en caso de desacuerdo, reclamar siguiendo lo recogido en el *POC 10 Gestión de Reclamaciones*.

5.4. Proveedores

La bodega está obligada a adquirir las uvas a viticultores que estén inscritos en el Consejo Regulador y que estén al día al respecto de sus obligaciones para con este, en particular aquellas que se refieren a:

- ✓ estar al corriente del pago de las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador,
- ✓ utilización en la recolección y transporte de la uva de recipientes autorizados,
- ✓ realización de la vendimia con total separación de variedades.

Es responsabilidad de la bodega controlar que sus proveedores no exceden las producciones máximas admitidas por hectárea marcadas en el punto 5 del Pliego de Condiciones. A tal efecto, de forma anual y previa a la vendimia, y junto con el requerimiento de pago de la

 <p>C.R.D.O. RIBEIRA SACRA</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DURANTE LA VENDIMIA</p>	POC-07
		Edición nº: 6
		Fecha: 18/08/2017
		Pag. 8 de 8

cuota anual, se le remitirá a todos los viticultores inscritos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador, que no se encuentren suspendidos de sus derechos, los datos actualizados de la producción máxima por variedades de su explotación de acuerdo con el artículo 9 del Reglamento de la Denominación de Origen Ribeira Sacra.

6. REGISTROS

- FPOC-04/02 Solicitud de Inscripción de Bodegas
- FPOC-04/11: Libro de Registro de Compra y Entrada de Uva para Elaboración
- FPOC-04/12: Inicio de Vendimia
- FIT-01/01: Parte de Visita