



Oficio Circular Nº 5/2016.
NORMAS DE CAMPAÑA DE VENDIMIA

El artículo 17 h) 2º de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico contempla entre las funciones de la entidad de gestión, la de adoptar, en los términos previstos en la Política Agrícola Común y en el marco del pliego de condiciones aplicable, para cada campaña, según criterios de defensa y mejora de la calidad, los límites máximos de producción y de transformación o la autorización de cualquier aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos.

El Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Calificada Rioja, PDO-ESA0117, es el documento de obligado cumplimiento para los operadores acogidos a la D.O.Ca.Rioja, en el cual se establece que el Consejo Regulador dictará las Normas de Campaña. En las mismas se determinan entre otros aspectos, la necesidad de que se garantice la optimización de la calidad de los vinos, el uso de la Tarjeta de Viticultor, la producción máxima para cada campaña y el rendimiento máximo de transformación.

Por su parte, la citada Ley 6/2015, en su artículo 21, dispone que los operadores, en todas y cada una de las etapas de producción y elaboración deberán establecer un sistema documentado de autocontrol de las operaciones del proceso productivo que se realicen bajo su responsabilidad, con el fin de cumplir lo establecido en la legislación específica correspondiente y asegurar el cumplimiento del pliego de condiciones de los productos así como cualquier otra disposición que le sea de aplicación.

En virtud de los preceptos expuestos, y de conformidad con lo acordado en el Pleno del Consejo Regulador de 15 julio de 2016, se han adoptado las siguientes Normas de Campaña de Vendimia:

1. TARJETA DE VITICULTOR.

1.1. El Consejo Regulador tiene establecido, con carácter obligatorio, el uso de una tarjeta con chip de memoria, denominada Tarjeta de Viticultor (en adelante tarjeta), que acredita la titularidad de viñedos inscritos en la Denominación de Origen Calificada Rioja.

1.2. La tarjeta es de uso personal e intransferible de su titular, y únicamente puede utilizarse para la entrega exclusiva de la producción procedente de sus viñedos inscritos, quedando prohibida la utilización de la misma para las transacciones de producciones correspondientes a otros titulares, incluso por razones de parentesco, aparcerías, u otras similares.

1.3. La tarjeta, que tendrá que estar activada, debe presentarse obligatoriamente en cada entrega de uva. No se aceptará la entrada de uva en bodega sin la correspondiente tarjeta. El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones en el uso de la tarjeta supondrá el no amparo de las partidas de uva afectadas.

1.4. La titularidad de la tarjeta, siempre que se le requiera, deberá acreditarse con el D.N.I./ C.I.F., ante el Auxiliar de Vendimia del Consejo Regulador (persona acreditada por el Consejo Regulador para el control del pesaje y entrega de uva), de forma que quien transporte la uva deberá presentar la Tarjeta de Viticultor y llevar consigo el D.N.I./ C.I.F. de su titular (también se admite fotocopia del

mismo). A este respecto, le recordamos la obligación que tiene el transportista de la uva de llevar consigo ambos documentos.

1.5. De cada entrega de uva se extenderán 2 tiques –uno, para el titular de la tarjeta; y, otro, para la Bodega–, en los que constará: código del titular, bodega receptora, municipio, cantidad de uva entregada, color de la uva, variedad, estado sanitario, suma de la totalidad de las cantidades de uva –por colores– hasta ese momento, y el saldo restante hasta agotar el máximo admitido.

1.6. La tarjeta es válida para campañas sucesivas, por lo que su titular deberá conservarla en su poder una vez finalizada la vendimia. Se actualizará y activará, previo pago de la cuota obligatoria, de forma automática, con la primera entrega de la campaña siguiente.

En caso de pérdida o extravío de la tarjeta, su titular deberá comunicarlo al Consejo Regulador de forma inmediata.

El Consejo Regulador podrá actualizar la información de la tarjeta en cualquier momento, en virtud de los cambios que puedan afectar al Registro de Viñas cuya información soporta la tarjeta.

2. RENDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN 2016.

2.1. La cantidad máxima amparable para cada titular, en esta campaña, es el resultado de aplicar a las hectáreas inscritas como productivas del titular, una producción de 6.955 Kg./Ha. para las variedades tintas, y 9.630 Kg./Ha. en las variedades blancas; rendimientos fijados por el Pleno del Consejo Regulador para esta campaña.

La producción amparada deberá estar dentro de estos rendimientos.

2.2. Los rendimientos de producción de uva fijados por el Pleno del Consejo Regulador, se contabilizarán de forma separada e independiente para las variedades tintas y para las variedades blancas, con detalle de unas y otras, por razones de trazabilidad, y en justificación de la posible mención de las mismas en el etiquetado. A resultas de este tratamiento individualizado, no cabrá amparo por compensación entre colores, tanto en el caso de uva como en el del vino que resulte de su transformación.

2.3. El rendimiento de transformación amparable de uva en vino para esta campaña será el 72%.

2.4. Sin perjuicio de lo anterior, el límite de litros de vino que está justificado obtener por cada 100 kilogramos de vendimia, queda establecido en 74.

2.5. Para su consideración en la elaboración de vino protegido por la Denominación de Origen Calificada Rioja, la producción obtenida deberá cumplir el pliego de condiciones y legislación vigente, los acuerdos establecidos al respecto por el Pleno del Consejo Regulador y no encontrarse la explotación del titular en situación irregular.

3. CONTROL DE RENDIMIENTOS

3.1. Perderán el derecho al amparo las partidas de uva procedentes de parcelas con producciones excesivas no contempladas en el Pliego de Condiciones y en los acuerdos adoptados por el Pleno del Consejo Regulador. Al efecto, el Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador llevará a cabo inspecciones para detectar los viñedos con una carga productiva superior a la establecida para esta Campaña.

La revisión de los viñedos se hará combinando criterios aleatorios y de productividad, y se realizará en fechas próximas al envero, con el fin de que el aclareo de racimos se haga en su fase de inicio, por tratarse del momento adecuado para que esta práctica incida positivamente en la calidad de la cosecha.

Aquellos titulares de viñedos en los que se comprueben expectativas de producción elevadas, serán requeridos por el Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador, para que, dentro del período indicado, ajusten la producción al rendimiento máximo establecido para esta Campaña, con límite en una fecha que le será previamente comunicada, y a partir de la cual se comprobará por el Servicio Habilitado de Veedores la situación productiva; y, de no haberse corregido, se le comunicará al viticultor.

Constatadas expectativas de producción elevadas, se procederá al levantamiento de un Acta por Veedor, dejando constancia de la situación productiva, y adoptándose las medidas oportunas para no otorgar el amparo a la parcela afectada.

3.2. No se tendrá en cuenta la reducción de cosecha derivada del aclareo de racimos, llevada a cabo en fechas posteriores a la segunda visita del Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador.

Cuando el Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador constate que una/s parcela/s ha/n sufrido mermas muy elevadas en la producción por circunstancias meteorológicas o de cultivo, se procederá a la revisión del rendimiento máximo amparable, en función de las posibilidades de recuperación productiva, a efectos de su fijación y notificación a cada titular, de cara a la vendimia inmediatamente posterior; procediendo, en consecuencia, a la actualización de los datos de su Tarjeta de Viticultor. En caso de disconformidad con el rendimiento máximo fijado, el titular podrá solicitar, por escrito, una nueva revisión de los viñedos por el Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador.

3.3. Asimismo, cuando el Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador previas las comprobaciones oportunas constate en un término municipal una previsión de producción media significativamente por debajo de los rendimientos establecidos, propondrá al Pleno del Consejo Regulador medidas de control adicionales sobre la tarjeta de viticultor para ajustar la producción reflejada en aquella a la real o, en su sustitución, o complementarias a las mismas, el Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador podrá cerrar la vendimia ordinaria y establecer, desde el inicio, el obligatorio pesaje en origen y destino de las uvas.

4. COMUNICACIÓN DEL INICIO DE VENDIMIA Y ELABORACION.

4.1. Todas las bodegas inscritas, incluidas las de los cosecheros elaboradores, que vayan a elaborar uvas en la presente Campaña, tienen que ponerlo, obligatoriamente, en conocimiento de este Consejo Regulador, por escrito, con antelación mínima de 48 horas (24 horas cuando haya Auxiliar de Vendimia en la báscula de pesaje); o de 72 horas, cuando medie en el inicio de la recepción el fin de semana o festivo, indicando la fecha de inicio o apertura de la recogida de uvas, así como los puntos o lugares donde ésta se efectúe, incluyendo las "playas de recepción".

4.2. Cuando un viticultor vaya a hacer entrega de uvas en más de una bodega, deberá comunicar, por escrito, la fecha de inicio de la entrega en la segunda bodega y sucesivas, si las hubiere, a los Servicios de Inspección del Consejo Regulador, con una antelación de al menos 48 horas, o de 72 horas cuando medie en el inicio de la entrega fin de semana o festivo.

4.3. Asimismo, se deberá comunicar a este Consejo Regulador el horario de recepción de uvas, incluyendo una parada al mediodía si la hubiere. Instamos a las bodegas elaboradoras a que ajusten

los horarios de recepción lo máximo posible, con el fin de optimizar la obligada presencia de los Auxiliares de Vendimia. Si se produjeran casos excepcionales de ampliación o de reducción de horario, por averías, condiciones climatológicas o interrupción en la recogida de uvas por cualquier motivo, se pondrá en conocimiento del Servicio Habilitado de Veedores del Consejo, para tomar en su caso las medidas oportunas, siendo obligatorio, asimismo, comunicar la reanudación de la recepción de uva. Hay que tener en cuenta que, allí donde haya Auxiliar de Vendimia, toda la uva debe pesarse en su presencia y con el visado del mismo, no admitiéndose las entregas que no cumplan con este requisito.

5. PROCEDIMIENTO EN LA ENTREGA DE UVAS

5.1. La entrega de uvas en bodega inscrita en la Denominación de Origen Calificada Rioja requerirá el pesaje previo de las mismas en presencia del Auxiliar de Vendimia del Consejo Regulador. El titular de viñedos que elabore sus propias uvas y no disponga de báscula en su bodega, realizará la pesada en la báscula municipal de la localidad de ubicación de la bodega; si no la hubiera, en otra báscula de la localidad, o en la báscula municipal de la localidad más próxima, siempre cumpliendo con el requisito de la presencia del Auxiliar de Vendimia, a quien se le debe facilitar la toma de los datos de la pesada, teniendo en su campo visual el visor del indicador electrónico de este tipo de básculas.

5.2. En atención a las condiciones climatológicas que pudieran incidir al final del ciclo vegetativo del viñedo, se entenderá justificada la entrega en bodega inscrita por parte de los viticultores inscritos, de hasta 715 Kg. de uva por hectárea para las variedades tintas y de 990 Kg. de uva por hectárea para las variedades blancas por encima del rendimiento máximo amparable. Dichas cantidades no resultarán amparadas.

5.3. De conformidad con el Pliego de Condiciones, la totalidad de la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado perderá el derecho al amparo de la Denominación, no pudiendo ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos, debiendo adoptar el Consejo Regulador las medidas necesarias para asegurar su cumplimiento.

El Consejo Regulador realizará este control por explotación, esto es, sobre la totalidad de viñas del mismo titular ubicadas en la zona de producción por la que se extiende la D.O.Ca. Rioja. No obstante, con objeto de garantizar el cumplimiento de los rendimientos máximos autorizados, el Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador podrá realizar aforos de parcelas de viñedo, de conformidad con el procedimiento establecido en el apartado "Control de Rendimientos".

5.4. Se controlará el grado de la uva al tiempo de la entrega de ésta en los centros de recepción, con pérdida del derecho de amparo para aquéllas que no alcancen el mínimo establecido. En caso de disconformidad con el resultado de la medición, el titular de la Tarjeta de Viticultor podrá solicitar un análisis contradictorio. La prueba contradictoria se practicará por método suficiente, para lo cual el Consejo Regulador equipará al Veedor Habilitado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente con un refractómetro manual, o densímetro, autorizados, distinto del utilizado para obtener el primer resultado, de tal forma que se practique en el mismo lugar el análisis de contraste sobre la partida sin descargar. En este segundo análisis, cabe la posibilidad de que el interesado sea asistido por un técnico competente. Registrado el cargamento en la Tarjeta de Viticultor, cabrá la opción, a discreción del receptor, bien de efectuar su descarga y elaboración posterior de manera separada y sin amparo, o bien de no introducir la uva en la bodega. En este último caso, se deberá indicar el destino de la uva.

5.5. Por cada partida de uva que entre en la bodega, deberá extenderse el correspondiente tique de pesada; individualizado; por clase de uva: tinta, o blanca y variedad. La entrega deberá realizarse

separando las variedades blancas de las tintas, con detalle de la variedad de unas y otras, por razones de trazabilidad, y en justificación de la posible mención de las mismas en el etiquetado.

5.6. Cuando las uvas procedan de vendimia mecánica, se indicará esta circunstancia al Vigilante de Pesaje para que se incremente 3% el peso, que será la cifra a reflejar. Asimismo, la reexpedición de uvas despalilladas entre bodegas inscritas quedará incrementada en la Tarjeta de Reexpedición el 5% sobre la cantidad neta trasladada.

5.7. En cada entrega de uva, el pesaje se complementará con la tara del vehículo de transporte.

5.8. En las bodegas inscritas en los Registros del Consejo Regulador no podrá introducirse más uva que la procedente de viñedo inscrito y mosto o vino de otras bodegas inscritas.

5.9. Cualquier incidencia en relación con la entrega de uvas, de la que pudiera derivarse una reclamación posterior, deberá hacerse constar de forma expresa y por escrito ante el Consejo Regulador, y en un plazo nunca superior a las 48 horas desde que tuvo lugar la incidencia. En ningún caso se admitirán reclamaciones en las que se incumpla el procedimiento referido.

6. PESAJE EN ORIGEN Y DESTINO

6.1. Será obligatorio el pesaje de las uvas en origen y destino en presencia del Auxiliar de Vendimia, cuando la entrega o descarga por parte del viticultor se realice en lugares distintos a donde vayan a ser elaboradas las uvas (por ejemplo: playas de recepción).

Para el transporte de estas uvas será obligatoria la Tarjeta de Transporte.

6.2. Igualmente será obligatoria la pesada en origen y destino de las uvas que sean reenviadas a otra bodega, siendo en este caso necesario extender el pertinente documento para la expedición, que deberá ser visado por el Auxiliar de Vendimia, y solicitar la autorización previa de traslado al Consejo Regulador, siendo obligatorio llevar una copia de la misma en el vehículo que realice el transporte.

6.3. También se deberá pesar en origen y destino y en presencia del Auxiliar de Vendimia a partir de la fecha del cierre de la vendimia –por el Servicio Habilitado de Veedores– de la localidad de ubicación del viñedo, siempre que las uvas no se elaboren en la propia localidad.

7. OBLIGACIONES CON EL AUXILIAR DE VENDIMIA.

7.1. Se recuerda a todos los inscritos, ya sean viticultores o elaboradores, la obligación que tienen de facilitar el trabajo de los Auxiliares de Vendimia y demás Técnicos contratados, en su condición de empleados de este Consejo Regulador, y de aportarles la documentación relacionada con la vendimia que le sea requerida; y que impedir o dificultar su actuación será considerado como infracción leve, grave, o muy grave, en su caso, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 30 e), 31.1 d) y 32.1 a) y b) de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.

7.2. Cuando el horario de recepción habitual sea modificado por cualquier circunstancia, deberá ser comunicado al Auxiliar de Vendimia, para que pueda adaptar su presencia en la báscula a los horarios de recepción de uvas.

8. CIERRE DE VENDIMIA.

Cuando el Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador constate la vendimia avanzada en la mayor parte del término municipal, el Consejo Regulador podrá dar por finalizada la vendimia normal para esa localidad y poner en marcha la vendimia extraordinaria, contemplando los viñedos sin vendimiar; en cuyo caso, el interesado, antes de cortar la uva, lo pondrá en conocimiento de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, aportando los datos de producción estimada y localidad, y polígono y parcela de ubicación del viñedo, quedando condicionada su vendimia a las comprobaciones que se consideren oportunas. A partir del cierre de la vendimia, es de aplicación el apartado 6.3 de estas Normas.

De igual manera, cuando el Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador constate una merma muy alta del rendimiento en un término municipal, por circunstancias diversas, equiparable a una vendimia avanzada, se podrá establecer, desde el inicio, el cierre de vendimia y la puesta en marcha de la vendimia extraordinaria, en los términos referidos en el párrafo anterior.

9. ACTUACIONES POR INCUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA.

9.1. El incumplimiento de la normativa vigente y los acuerdos del Consejo Regulador, con independencia de la sanción económica que pudiere derivarse de la tramitación del expediente sancionador incoado por dicha trasgresión, llevará acarreada la pérdida del derecho al amparo de las uvas.

9.2. Igualmente, el incumplimiento de lo establecido para el pesaje de la uva dará lugar a la falta de amparo de la misma y a la incoación del correspondiente expediente.

9.3. Asimismo, no tendrá amparo el rendimiento total de aquellas parcelas con producciones excesivas no contempladas en el Pliego de Condiciones, ni aquellas partidas de uva que no alcancen las características establecidas en el mismo.

10. REQUISITOS EXIGIDOS AL FINALIZAR LA VENDIMIA

10.1. Se recuerda a los titulares de Tarjeta de Viticultor que la misma tarjeta es válida para campañas sucesivas, por lo que debieran conservarla en su poder una vez finalizada la vendimia. La Tarjeta de Viticultor se actualizará y activará de forma automática, previo pago de la cuota obligatoria, con la primera entrega de la campaña siguiente.

10.2. Los datos de las entregas de uva procesadas con la Tarjeta de Viticultor serán remitidos a cada titular, constituyendo la preceptiva Declaración de Cosecha al Consejo Regulador para aquellos titulares no elaboradores.

10.3. Los viticultores que elaboren toda, o parte, de su cosecha, deberán efectuar la Declaración de Cosecha y Elaboración al Consejo

10.4. Las bodegas cooperativas, además de la declaración de cosecha, enviarán a este Organismo la relación nominal de sus socios, con datos de localidad de la uva, kilos de uva blanca, kilos de uva tinta y total de uva.

10.5. Las firmas comerciales elaboradoras, además de la Declaración de Cosecha, remitirán al Consejo Regulador la relación nominal de los vendedores, con los datos de localidad de procedencia de la uva, kilos de uva tinta, kilos de uva blanca, kilos totales por variedad y kilos de uva total.

10.6 Para facilitar la confección de la Declaración de Cosecha, o consultar datos de producción, el Consejo Regulador tiene establecida una dirección en la Web (**vendimia.Riojawine.com**), a la que cada operador puede acceder con su clave, para consultar sus datos individuales.

Logroño, a 15 de julio de 2016.

EL PRESIDENTE,
José María Daroca Rubio

PARÁMETROS RELACIONADOS CON LA VENDIMIA Y LA ELABORACIÓN EN VIGOR EN LA D.O.Ca. RIOJA

- Solamente se pueden dedicar para la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana con una graduación natural mínima de 11 % Vol. para las uvas tintas y de 10,5 % Vol. para las uvas blancas, separando las uvas tintas de las blancas en cada entrega parcial o pesada en báscula.
- La producción máxima amparable por hectárea productiva, será de 6.955 Kg./Ha. de uva para las variedades tintas y 9.630 Kg./Ha. de uva para las variedades blancas, rendimientos fijados por el Pleno del Consejo Regulador para esta campaña.
- En la transformación de uva-vino se aplicarán presiones adecuadas, de forma que el rendimiento no sea superior a 72 litros por cada 100 kilogramos de uva amparables, tanto en variedades tintas y en variedades blancas, rendimientos fijados por el Pleno del Consejo Regulador para esta campaña.
- Los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen Calificada "Rioja" son: Tintos, Rosados y Blancos, con una graduación alcohólica adquirida mínima de 11'5º para los tintos, y de 10'5º para los blancos y rosados.

Queda expresamente prohibida la mezcla de cualquiera de estos tipos de vino para la obtención de un tipo resultante diferente a alguno de los mezclados.

- El porcentaje máximo de uva blanca admisible en la elaboración de vinos tintos es del 5% en el caso de uva despalillada y del 15% en el de entera. En este último caso se hará necesaria la comunicación escrita previa al Consejo de que se efectuará este tipo de elaboración y del volumen de la misma (Oficio-Circular Nº 6/ 01 de 8-6-01).
 - El porcentaje máximo de uva blanca en la elaboración de vinos rosados será del 75%
 - Los vinos tintos amparados responderán a los siguientes parámetros de color (Oficio-Circular Nº 6/01 de 8-6-01):
 - ~ Intensidad colorante mínima ($A_{420} + A_{520} + A_{620}$): 3'5 para el caso de que la fermentación maloláctica esté realizada (máximo 0'5 g/l de ácido málico).
 - ~ Intensidad colorante mínima ($A_{420} + A_{520} + A_{620}$): 4 para el caso de que la fermentación maloláctica no esté realizada.
 - ~ Índice de polifenoles totales mínimo: 30.
 - Los vinos rosados amparados deberán situarse en una intensidad de color de entre 0'2 y 1'8 como resultado de la suma de los parámetros $A_{420} + A_{520} + A_{620}$ (Acuerdo: Pleno 9-abril- 2010).
 - Las básculas y los refractómetros deberán cumplir los requisitos establecidos en la Ley 32/2014 de Metrología. Dichos equipos deberán tener documentación que demuestre que están verificados por un organismo competente.
-