

NORMAS DE VENDIMIA 2023

Todas las uvas que se vayan a utilizar para elaborar vino D.O.P. Cebreros en bodegas inscritas en el Registro de Bodegas deben cumplir lo establecido en el Pliego de Condiciones y en el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida Cebreros.

- La uva destinada a la elaboración de los vinos protegidos por la D.O.P. «CEBREROS» debe:
 - a. Proceder de parcelas inscritas en el Registro de Parcelas Vitícolas.
 - b. La uva deberá estar sana, con un grado de madurez adecuado. El grado alcohólico potencial mínimo de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de
 - i. 12% Vol. para las variedades tintas
 - ii. 11% Vol. para las variedades blancas

En el caso de que **alguna partida de uva no cumpla** con el grado de madurez indicado en el Pliego de Condiciones, **deberá elaborarse por separado y con destino a vinos no acogidos por la D.O.P. Cebreros.**

c. Los técnicos de control dispondrán de un refractómetro calibrado para poder realizar comprobaciones. Se considera un margen de error del aparato de +/- 0,2 grados, si la primera medición diese un resultado inferior al mínimo exigido el viticultor y/o la bodega podrá solicitar una segunda medición dándose esta como resultado definitivo.

- La entrega de vendimia se realizará **separada por variedades.**
 - a. **Blancas: Albillo Real**
 - b. **Tintas: Garnacha Tinta, Tempranillo, Garnacha Tintorera**
- Se entregará en las bodegas la uva vendimiada lo más rápido posible. No se admitirán las partidas de uva para las que haya transcurrido **más de 12 horas** desde la vendimia hasta la recepción en la bodega.
- Queda **prohibido** el uso de sacos de plástico y envases de latón, hierro o madera para la recogida de uva y su transporte hasta la bodega.
 - El transporte de la uva se realizará de manera que ésta llegue a la bodega sin estar maltratada o estrujada y siempre en contenedores limpios, de materiales alimentarios autorizados.

- La limpieza e higiene tanto en las bodegas de elaboración como en los medios de transporte debe de ser la adecuada.
- Las uvas deben tener un buen estado sanitario. Tanto los viticultores como las bodegas deberán poner especial atención en las partidas de uvas afectadas por daños de pedrisco, oídio, mildiu, podredumbre gris o cualquier alteración perjudicial para la elaboración de vinos acogidos a la D.O.P. Cebreros.
 - a. En el momento de la recepción en la bodega de la uva, si ésta no llegase en un estado sanitario perfecto el viticultor lo pondrá en conocimiento de la bodega y de los servicios técnicos de la Asociación antes de la entrega para que la recepción se haga separadamente de la uva en buen estado.
- Todas las partidas de vendimia tendrán que ser pesadas de forma precisa y adecuada. A los viticultores se les entregará un ticket de pesada que la bodega tiene que guardar a modo de registro primario.
 - La uva procedente de PARCELAS CUYOS RENDIMIENTOS EXCEDAN DEL LÍMITE DE PRODUCCIÓN POR HECTÁREA NO PODRÁN USARSE EN LA ELABORACIÓN DE VINOS CON D.O.P. CEBREROS.
 - a. La producción máxima admitida para todas las variedades es de 6000 kg/Ha.
 - b. En la cosecha 2023 y de forma excepcional la producción máxima admitida para todas las variedades de uva es de 6.900 kg/Ha, aumento del 15% (Apartado 8 del Pliego de Condiciones). Aprobado previamente a la vendimia en junta directiva.
- Todas las partidas de **uva descalificada**, si la bodega las admite para la elaboración de vino no amparado, serán llevadas a **depósitos aparte perfectamente identificados y controlados** por el equipo técnico.
- Cuando los **viticultores** entreguen la uva en las bodegas, es **obligatorio** que informen de su DNI (incluida la letra sin guiones) y **número de inscripción** en el registro de la D.O.P. Cebreros. Cada viticultor debe llevar su **tarjeta de viticultor** identificativa de la D.O.P. Cebreros.
- No se **permitirá la descarga de ninguna partida de uva de la cual no se conozca la parcela de la que procede**, en el caso de que se realice la descarga se procederá a su descalificación y si procediese a la apertura del correspondiente expediente sancionador al viticultor y a la bodega donde se descargue.

- La bodega es responsable de verificar que la uva procede de parcelas inscritas en la Asociación y los rendimientos no superan lo establecido en el Reglamento.
- La bodega es responsable de que las partidas recepcionadas para elaborar vino con posibilidad de calificación cumplan lo establecido en el Reglamento y Pliego de Condiciones de la D.O.P. Cebreros.
- En la **elaboración de los vinos** amparados por la D.O.P. Cebreros se deberán utilizar las variedades autorizadas en el Reglamento y en las proporciones siguientes:
 - a. **Vino Blanco:** se elaborará exclusivamente con la variedad Albillo Real.
 - b. **Vino Rosado:** se elaborará exclusivamente con las variedades admitidas en el Pliego, con un mínimo del 95% de la variedad Garnacha Tinta.
 - c. **Vino Tinto:** se elaborará exclusivamente a partir de las variedades admitidas en el Pliego de Condiciones, con un mínimo del 95% de la variedad Garnacha Tinta.

COMUNICACIONES AL ÓRGANO DE CONTROL CON ANTELACIÓN Y POR ESCRITO

INICIO DE VENDIMIA

- La fecha de inicio de la vendimia. Entendiéndose por inicio de vendimia a la entrega de la primera partida de uva en bodega, indistintamente sea uva destinada a la elaboración de vino con Denominación de Origen, uvas procedentes de viñas no acogidas a la D.O.P. Cebreros o variedades de uvas no autorizadas en el Pliego de Condiciones.
- Cuando una bodega opte por elaborar **vino sin posibilidad de calificación** deberá mantener en todo **momento separado y perfectamente identificado** el producto obtenido. Así mismo se deberá **comunicar por escrito al Órgano de Control si se van a manipular uvas, mostos o vinos no amparados por la D.O.P. Cebreros.**
- En el caso de que **una bodega desee descalificar la producción de uva de una o varias parcelas inscritas**, con destino a otro nivel de protección, deberá comunicarlo por escrito al Equipo Técnico.

MOVIMIENTO DE PRODUCTOS

- Todo movimiento por compra o venta de uva, mosto, vino o cualquier otro producto de uva o subproducto entre instalaciones inscritas, deberá ir acompañado de guía o documento de acompañamiento. Todo movimiento se deberá comunicar previamente al Órgano de Control de la D.O.P. Cebreros por escrito.

TOMA DE DATOS DE VENDIMIA

- La bodega llevará **un registro de entrada de uva** mediante la **plataforma de control DOP CEBREROS**, a la que se accede en la siguiente dirección <https://app.dopcebreros.com>
 - a. Los datos de entrada de uva deberán registrarse en la plataforma de control DOP CEBREROS el mismo día del encubado de la uva en el depósito o, si surgiese cualquier imprevisto (rotura de maquinaria u otros), en las 48 horas siguientes.
 - b. En dicho registro aparecen los siguientes datos:
 - i. Número de Viticultor y DNI (incluida la letra sin guiones)
 - ii. Parcela de procedencia indicando municipio, polígono y parcela SIGPAC
 - iii. Variedad de uva
 - iv. Kilogramos de uva encubada
 - v. Graduación alcohólica probable
 - vi. Depósito de destino

EQUIPO TÉCNICO DE CONTROL

Se recuerda a los operadores inscritos, ya sean viticultores o elaboradores que, a los técnicos, en condición de empleados del Órgano de Control, deben aportarles toda la documentación relacionada con la vendimia que les sea requerida, consentir la realización de las visitas de inspección y dar toda clase de facilidades para ello.

Durante la vendimia los inspectores se encargarán de verificar el autocontrol llevado a cabo por las bodegas comprobando sobre una o varias partidas concretas la veracidad de los registros realizados por la bodega.

El número de controles que se realizarán por bodega se harán en base a los kilos de uva recepcionados, según el siguiente cuadro:

KILOS DE UVA/CAMPAÑA	Nº DE CONTROLES MÍNIMOS	TIPO DE CONTROL
<10.000	2	Inicial y final
10.000-50.000	3	Inicial, medio y final
Cada 50.000 kg. más	Un control a mayores	Inicial, medio y final

- Las bodegas deben facilitar al Órgano de Control el acceso a sus instalaciones para la realización de, al menos, los siguientes controles:
 - a. Vehículos y condiciones de transporte.
 - b. Registro de entrada de uva
 - c. Proceso de pesado de los vehículos y destarado de los mismos sí existiese.
 - d. Graduación, estado sanitario y variedades de las partidas entregadas durante la visita así como la ubicación de la partida en la bodega.
 - e. Limpieza de las instalaciones.
 - f. Aforo de uva recepcionada para realizar la comprobación de la cantidad de uva recogida.