



CIRCULAR nº 5/2022

VENDIMIA 2022: NORMAS DE APLICACIÓN E INSTRUCCIONES PARA LOS OPERADORES INSCRITOS

Como todos los años, detallamos a continuación las normas de carácter técnico y procedimental por las que se regirá la Vendimia 2022, así como un conjunto de instrucciones que deberán ser observadas por los operadores inscritos para el correcto desarrollo de la misma. Como Anexo a esta Circular se acompañan igualmente las normas contenidas en nuestro Pliego de Condiciones que son de especial relevancia en relación a las labores de vendimia.

1. Registro de Viñas.

Todos los viñistas que hayan tenido variación en la superficie declarada de viñas por haber procedido a su arranque, compraventa, arrendamiento, baja registral, etc., vendrán obligados a declarar a este Consejo la nueva superficie resultante tras los cambios de forma inmediata y, en todo caso, siempre antes del próximo día **8 de julio**.

2. Inscripción de las Bodegas de Elaboración.

Los titulares de Bodegas de Elaboración (lagares) habrán de hacer llegar al Consejo Regulador las correspondientes solicitudes de inscripción mediante la cumplimentación telemática del formulario que se encuentra disponible en la aplicación del Consejo Regulador. Dicha inscripción, de acuerdo con el artículo 18 de nuestro Reglamento, deberá presentarse en el Consejo antes del día **31 de julio**. Toda alteración que se produzca en cualquiera de los aspectos contenidos en la inscripción con posterioridad a su presentación en este Consejo, deberá ser inmediatamente comunicada al mismo.

Para poder proceder a su inscripción, además de cumplir con los requisitos legales en vigor para la actividad correspondiente (RIA, RSI, CAE, etc.), los lagares deberán:

- disponer de báscula propia o de acceso a una báscula debidamente verificada. La Nota Informativa 3/2017 emitida por la Fundación OECCA contiene información relevante sobre los organismos autorizados para la revisión metrológica.
- disponer de sistemas de medición de volumen para los depósitos en los que se almacenará el mosto elaborado,
- adicionalmente, las bodegas que pretendan calificar sus vinos del año como Jerez Superior o con referencia explícita a una variedad de uva, añada, viña o pago, deberán disponer de los depósitos y demás medios que permitan mantener físicamente separadas y trazables las distintas calidades según se trate. Las bodegas habrán igualmente de llevar los registros que permitan garantizar una adecuada trazabilidad de cada uno de los productos, especialmente los que se refieren a los libros oficiales de entradas y salidas de vinos con DOP



Las Bodegas de Elaboración deberán almacenar los mostos obtenidos exclusivamente en los locales y depósitos declarados en la solicitud de inscripción.

3. Autocontrol de entradas de uva.

Las Bodegas de Elaboración, en su calidad de receptoras y procesadoras de las uvas, son las responsables de ejercer el autocontrol de su admisión, asegurando que el mosto procedente de la uva no calificable por superar el viñedo del que proceda los límites de producción reglamentarios se encuentre debidamente separado de los mostos que sean objeto de calificación ⁽¹⁾. Se recuerda en este sentido que no es calificable:

- a. La uva procedente de viñedo con una producción superior a 14.285 kg/ha.
- b. El mosto obtenido de la uva correspondiente a producciones del viñedo por encima de los 11.428 kg/ha.

4. Comienzo de las actividades.

Las Bodegas de Elaboración deberán comunicar por escrito a este Consejo la fecha de comienzo de las labores de vendimia, con al menos dos días de antelación, así como los horarios previstos de funcionamiento de la instalación.

5. Declaración de entradas de uva y transformaciones a mosto de uva fresca.

Las Bodegas de Elaboración deberán registrar diariamente las entradas de uva que se produzcan y que vengán debidamente acompañadas de su correspondiente guía de circulación. Asimismo, tendrán que realizar los apuntes diarios correspondientes a la transformación de los kilos de uva recibidos en litros de mosto de uva fresca.

Ambas declaraciones, tanto las referentes a las entradas de uva como a las transformaciones en mosto de uva fresca, se realizarán a través de la plataforma informática habilitada por el Consejo Regulador para la Vendimia, que serán compatibles con los apuntes a realizar en los Libros de registro oficiales,.

6. Guía de Circulación de Uvas.

Todo transporte de uva deberá ir acompañado de la correspondiente Guía de Circulación de este Consejo Regulador, la cual podrá ser requerida en cualquier momento por los miembros del servicio de Control y Certificación.

Las Guías deberán salir de las viñas con los campos correspondientes al transporte (transportista, matrícula, etc), datos del lagar destino y la fecha debidamente cumplimentados, tan sólo a falta de la información relativa a los kilos transportados, la cual se cumplimentará en el lagar de destino. La obligatoriedad de contar con la Guía de Circulación afecta a la totalidad de los transportes de uva procedente de viñedos inscritos, incluso en el caso de que dicha uva vaya a ser molturada en lagares no inscritos, dentro o fuera de la Zona.

¹ La aplicación informática del Consejo Regulador ofrece la posibilidad de que las Bodegas de Elaboración conozcan en tiempo real los rendimientos (kg/ha) de las viñas cuya uva es objeto de molturación en el lagar, de forma que puedan ejercer adecuadamente el autocontrol.



Cada Guía amparará a un único cargamento de uva, procedente de una única viña inscrita. Quedan por tanto prohibidos los cargamentos en los que se mezcle uva de varias viñas, aún cuando el transporte vaya amparado por varias Guías de Circulación o la uva pertenezca a viñas de un mismo propietario.

El Consejo Regulador distribuirá las Guías de Circulación a los viñistas inscritos o bien a las personas físicas o jurídicas autorizadas por ellos, previa verificación de la acreditación correspondiente. Podrán solicitarse guías adicionales previa acreditación fehaciente de la identidad del viñista en cuestión. No se entregarán las Guías de Circulación a aquellos viticultores que no se encuentren al día en sus obligaciones con el Consejo Regulador, ya sea por pago de cualquier tipo de derechos o cuotas establecidos por el Consejo Regulador. Finalizada la vendimia, los viticultores habrán de devolver al Consejo Regulador todas las Guías de Circulación no utilizadas.

7. Entregas de uva de una misma viña en varios lagares.

Los viticultores que vayan a realizar entregas en varios lagares deberán comunicar por escrito esta circunstancia al Consejo Regulador, indicando los criterios de prioridad en la calificación de las producciones obtenidas. En caso de que no haya comunicación por parte del viticultor en este sentido, el Consejo asumirá que la calificación de los mostos se realiza de forma proporcional a las cantidades entregadas en cada lagar.

8. Declaraciones.

a) Viticultores.

Terminada la vendimia, el Consejo confeccionará, en base a la información obtenida, una Declaración de Cosecha por cada una de las viñas inscritas, que se pondrá a disposición de los viticultores para su comprobación y que deberá ser firmada por el viticultor o su representante autorizado en caso de que la considere correcta. Una vez firmada, la Declaración será visada por el Consejo Regulador y tendrá carácter oficial.

Los viticultores, una vez terminadas las labores de molturación en todos los lagares inscritos, tendrán de plazo hasta el **31 de octubre** para revisar y modificar su declaración de cosecha.

No se visará ninguna declaración de uvas si el propietario no ha devuelto las Guías de Circulación no utilizadas o si no se encuentra al corriente en el pago de las cuotas y derechos correspondientes a la superficie de viña inscrita y a la uva calificada.

b) Bodegas de Elaboración.

Con posterioridad a la vendimia, las Bodegas de Elaboración harán una Declaración de Producción, en la que se harán constar tanto las entradas de uva como los hectolitros de vino del año producidos de cada tipo de variedad, seco o dulces y, en su caso, procedencia (Jerez Superior o Zona).

Las declaraciones de producción de los lagares deberán ser presentadas en este Consejo antes del día **10 de diciembre** próximo. Una vez visada y sellada por el Consejo Regulador, la



Declaración tendrá carácter oficial. No se visará ninguna Declaración de Producción de aquellos lagares que no se encuentren al día en el pago de la liquidación a la que se refiere el punto nº 11).

Insistimos en que se trata de un plazo máximo; naturalmente, aquellas bodegas que por necesidades de producción precisen realizar movimientos de vinos desde sus bodegas de elaboración con anterioridad a esa fecha podrán presentar la declaración en el Consejo o remitirla telemáticamente en fechas anteriores.

9. Mostos “a la piquera”.

Las firmas inscritas que compren mostos a la piquera deberán estar en posesión del correspondiente CAE (V10) y deberán informar al Consejo, sobre la planificación de su recepción, así como facilitar todos los datos relativos a los locales en los que se almacenarán los mostos, las vasijas y depósitos de que disponen y su capacidad.

Con anterioridad a la retirada de estos mostos será preciso confeccionar un “Pase Provisional” por la cantidad que se prevea obtener. Dicho pase será posteriormente sustituido por el “Pase Definitivo” una vez conocida la cantidad exacta retirada por la firma compradora, de acuerdo con los correspondientes documentos de acompañamiento. En todo caso, el mosto deberá circular en todo momento con su DAA correspondiente.

10. Vinos dulces.

En el caso de que una Bodega de Elaboración produzca dulces para ser amparados, éstos serán con cargo a los litros de mosto calificado y deberán desglosarse como tales en la correspondiente declaración a que hace referencia el apartado b) del punto nº 8.

11. Cuota de inscripción y derechos por Guías de Circulación.

De acuerdo con los presupuestos aprobados en su momento por el Pleno, todas las Bodegas de Elaboración habrán de abonar al Consejo Regulador la cantidad de 300 € en concepto de Alta en el Registro correspondiente a la Campaña 2022-23. Las Guías de Circulación tendrán un precio de 0,5 € la unidad.

Jerez, a 8 de junio de 2022.

César Saldaña
Presidente



A TODOS LOS INSCRITOS

ANEXO

NORMAS APLICABLES A LA VENDIMIA
PLIEGO DE CONDICIONES

Ref. del Pliego de Condiciones	Norma aplicable
C.2. Método de Vinificación.	<p>La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.</p> <p>Para la elaboración de los productos complementarios, el coeficiente de transformación será el máximo permitido por la legislación vigente en cada momento.</p>
E) PRODUCCIÓN MÁXIMA POR HECTÁREA.	<p>La producción máxima admitida de uva de las variedades descritas en el apartado F) es de 14.285 kilogramos por hectárea. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.</p> <p>La producción de uva por hectárea para elaboración de vinos protegidos tendrá el límite de 11.428 kilogramos, equivalentes a 80 hectolitros. Los mostos resultantes de la uva obtenida en exceso de los 11.428 kilogramos por hectárea no podrán utilizarse para la producción de los vinos protegidos.</p> <p>Los límites establecidos en los apartados anteriores no serán de aplicación a las viñas exclusivamente destinadas a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.</p> <p>En el caso de viñedos de reciente plantación, la producción máxima admitida para elaboración de vinos protegidos tendrá los siguientes límites:</p> <ul style="list-style-type: none">- 0 kilos por hectárea para viñas en primer año de plantación.- 2.857 kilos por ha. para viñas en segundo año de plantación.- 5.714 kilos por ha. para viñas en tercer año de plantación.- 8.571 kilos por ha. para viñas en cuarto año de plantación. <p>Los límites establecidos en el presente apartado no serán de aplicación a las viñas exclusivamente destinadas a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.</p>



F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO.	<p>La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas procedentes del Área de Producción de las variedades siguientes: Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel, cualquiera que sea la sinonimia utilizada para cada una de ellas.</p> <p>Al menos el 60% de la uva de la variedad palomino utilizada para la elaboración de los vinos protegidos deberá de proceder de viñedos de la zona del Jerez Superior, tal y como aparece definida en el apartado C.1</p>
H) REQUISITOS APLICABLES POR EL CONSEJO REGULADOR. H.1. Registros.	<p>1. Los productores de uva apta y las bodegas intervinientes en el proceso de elaboración descrito en el apartado C) deben estar inscritos en alguno de los siguientes registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Registro de Viñas.b) Registro de Bodegas de Elaboración.(...) <p>3. Las bodegas inscritas en los Registros b), c), d) y e) deberán acreditar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de un Sistema de Gestión de la Calidad Comercial, de conformidad con la legislación vigente, el cual contendrá un sistema de autocontrol que permita la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones de las Denominaciones de Origen.</p>
H.2. Requisitos aplicables a la producción de uva.	<p>a) Riego del Viñedo.</p> <p>La práctica del riego del viñedo se realizará en casos excepcionales o de riesgo para la supervivencia de las cepas. En todo caso, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, y el artículo 21 d) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, la autorización de la forma y condiciones de aplicación de esta práctica</p> <p>la concederá el Consejo Regulador de forma excepcional y previos los informes técnicos que considere necesarios, dictando normas precisas para su aplicación y control.</p> <p>Lo establecido en el párrafo anterior se entiende sin perjuicio de la posibilidad de riego para las viñas destinadas a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.</p> <p>b) Madurez de la uva.</p> <p>La vendimia se realizará con el mayor esmero, recogiendo exclusivamente la uva sana y madura. Los mostos destinados a la elaboración de los vinos protegidos tendrán como mínimo 10,5 grados baumé.</p> <p>En el caso de uva para la elaboración de productos complementarios será de aplicación la graduación mínima permitida por la legislación vigente en cada momento.</p>