

COOP. DEL CAMPO "LA UNION" AB TARAZONA DE LA MANCHA

NORMAS DE VENDIMIA 2.022/2.023

1º.- La primera clasificación a efectos de la valoración de las uvas en sus distintas variedades será la graduación óptima de recolección, aunque se podrán aplicar otros parámetros que modifique esta clasificación, para las siguientes variedades:

-La variedades de **Bobal, Garnacha tintorera, Mazuelo, Graciano, Monastrel, Moravia y Vasca**, que no alcancen la graduación de 12,80º de alcohol, así como las variedades de **Cencibel, Garnacha tinta, Syrah, Merlot, Cabernet, Cabernet frac, y Petit Verdo** los 13,10º de alcohol, se calificaran de 2ª.

-Todas las variedades tintas que no alcancen la graduación de 12,10º de alcohol se calificaran de 3ª.

-Todas las variedades tintas que no alcancen la graduación de 11,10º de alcohol se calificaran de 4ª.

-Las Variedades blancas, **Chardonnay, Verdejo, Sauvignon Blanc y Macabeo** solo se tomaran los días señalados al efecto y tendrán que alcanzar la graduación de 11,10º alcohol para ser catalogados de 1ª.

-El resto de variedades blancas y mezcla que no alcancen la graduación de 11,90º de alcohol se calificaran de 2ª.

-La graduación máxima liquidable sera 15,40º de alcohol.

VARIEDAD	Bobal-Garnacha Tintorera-Mazuelo-Graciano-Monastrel-Moravia-Vasca	Cencibel-Garnacha tinta-Syrah-Merlot-Cabernet-Cabernet franc-Petit Verdot	Blancas y Revuelta
1ª Categoría	12,80º o más ↑	13,10º o más ↑	11,90º o más ↑
2ª Categoría	De 12,70º ↔ 12,10º	De 13,00º ↔ 12,10º	11,80 º o menos ↓
3ª Categoría	De 12,00º ↔ 11,10º	De 12,00º ↔ 11,10º	
4ª Categoría	11,00 º o menos ↓	11,00 º o menos ↓	

2º.- En cumplimiento con la legislación vigente en materia de ayudas a la industria vitivinícola por parte del Gobierno de Castilla La Mancha, cuya orden nos exige tener implantado un sistema de pago por calidad con liquidación diferenciada de la uva a los viticultores en función de los criterios agronómicos y criterios analíticos siguientes:

Criterios Agronómicos: Variedad de la Uva.

Criterios analíticos: Grado Alcohol, contenido de Ácido Glucónico y PH.

GRADO:

El refractómetro dará el grado en la escala Alcohol probable.

El personal encargado de los refractómetros realizara dos pinchazos en cada remolque, el mosto que se utilizara para hacer el grado o cualquier otro parámetro se cogera del conjunto de los dos pinchazos. Solo se realizara una analítica por remolque.

VARIEDAD DE LA UVA:

El Socio al entrar a la báscula deberá de comunicar claramente la variedad de uva que lleva en el remolque, así como los datos de identificación de la parcela de procedencia.

ACIDO GLUCONICO:

Con el fin de valorar el estado sanitario de la uva se analizara en todos los remolques el contenido de ácido gluconico mediante un analizador enzimático que nos permite comprobar las posibles alteraciones de podredumbre o enfermedad sanitaria. De comprobarse esta circunstancia el grado a aplicar a ese remolque de uva afectado de podredumbre estará condicionado a los valores de ácido glucónico estableciéndose tres categorías en función del grado:

Hasta 13,50º alcohol se aplicaran las siguientes reducciones de grado.

- Hasta 1 gr/l de gluconico se le aplicara el grado del refractómetro.
- De 1,1 a 1,5 gr/l. se le aplicara una reducción de 0,3º.
- De 1,6 a 2,5 gr/l. se le aplicara una reducción de 0,5º.
- De 2,6 gr/l. en adelante se le aplicara una reducción de 1º.

DE 13,60º a 14,70º de alcohol aplicaran las siguientes reducciones de grado.

- Hasta 1 gr/l. de gluconico se le aplicará el grado del refractómetro.
- De 1,1 a 1,5 gr/l. se le aplicara una reducción de 0,5º
- De 1,6 a 2,5 gr/l. se le aplicara una reducción de 0,8º.
- De 2,6 gr/l. en adelante se le aplicara una reducción de 2º.

De 14,80º en adelante

- Hasta 1 gr/l de gluconico se le aplicara el grado del refractómetro.
- De 1,1 a 1,5 gr/l. se le aplicara una reducción de 0,8º.
- De 1,6 a 2,5 gr/l. se le aplicara una reducción de 1,5º.
- De 2,6 gr/ l. en adelante se liquidara a 12º en tinto y a 10,40º en blanco.

-

GRADO ALCOHOL	13,50º o menos ↓	De 13,60º ↔ 14,70º	14,80º o más ↑
Hasta 1gr/l	SIN REDUCCIÓN	SIN REDUCCIÓN	SIN REDUCCIÓN
de 1,1 a 1,5 gr/l	-0,3º	-0,5º	-0,8º
De 1,6 a 2,5 gr/l	-0,5º	-0,8º	-1,5º
2,6 gr/l o más	-1º	-2º	12,00º en tintos 10,40º en blancos

PH:

Se establecerán dos categorías en función del PH:

VARIETADES BLANCAS: Límite máximo 3,6

VARIETADES TINTAS: Límite máximo 4

Cuando se detecte que un socio rebasa estos límites le serán analizados otros parámetros con el fin de determinar el origen de estos valores anormales de PH y estudiar los costes necesarios para la corrección de esos mostos.

3º.- En la báscula de bruto se le facilitara al socio el tique del peso, donde debe de comprobar el peso bruto de su vehículo y los datos del titular para detectar cualquier anomalía antes de descargar, de no hacerlo así podría tener problemas para aclarar el peso del tique.

4º.- El horario de inicio de descarga diaria será a partir de las 08:30 horas, y el horario de cierre y terminación será a las 20:00 horas, no permitiéndose dejar remolques de uva cargada de un día para otro, bajo sanción.

5º.- El horario de comienzo de la vendimia de maquina será 7:00 horas, los vehículos cargados con uva de maquina deberán de estar en la bodega antes de las 17:00 horas, el que comience antes de la hora establecida o llegue después se sancionara.

6º.- Todos los mono varietales se tomaran sin mezclar, si se observase algún tipo de uva mezclada se sancionara.

7º.- Los domingos no se vendimiara, ni se tomara uva, bajo sanción, así como queda totalmente prohibido vendimiar el día anterior al inicio de cada variedad.

8º.- Todos Los días de vendimia se cerrara de las 14 a las 15 horas del mediodía para comer el personal.

9º.- Si por algún motivo climático, elaboración, etc., excepcionalmente se permitiese vendimiar algún domingo, se notificara previamente.

10.- No se tomara uva con una graduación inferior a 9º de alcohol.

11.- El R.D. 557/2020 de 9 de junio, obliga a destinar las uvas de las parcelas de viñedo con rendimientos superiores a 18 T/ha para tinta y 20 T/ha para blancas para la elaboración de mostos, vinagres o destilación, no pudiendo ir a vinos.

12.- Es obligatorio y condición indispensable el tener firmado fehacientemente la diligencia de entrega de la Resolución del Consejo Rector, respecto a la valoración de la uva, de la Ley 16/2021, de 14 de diciembre, por la que se modifica la Ley 12/2013 de 2 de Agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la Cadena Alimentaria, antes de aportar uva a la bodega.

13.- Si algún socio aportase algún viaje de uva con una incidencia notoria de podredumbre, pasificación, falta de mosto, sarmientos o cualquier incidencia que pudiera generar atascos o deterioro de maquinaria en los descargaderos lo debe de informar antes de descargar, para evitar y tomar medidas al respecto, en estos casos en el tique afectado se marcará la incidencia para proceder a los descuentos correspondientes.

14.- Queda totalmente prohibido el accionar ninguna maquina ante la ausencia del personal.

15.- En el proceso de descarga, el socio es el único responsable de asegurar el remolque y cualquier otro elemento que pudiese caer a la tolva. No se procederá a bascular hasta que el socio le dé la conformidad al operario de la plataforma.

16.- El Consejo Rector se reserva el derecho de modificar alguna de estas normas dependiendo de las necesidades de la campaña. Si fuese preciso aplicar alguna otra norma en el transcurso de la vendimia se anunciará con antelación.

17.- Es obligatorio el uso de lonas en los remolques, así como llevar bien pintadas las palas con pintura antioxidante.

18.- Es obligatorio que los remolques que porteen uva vendimiada a máquina posean válvula de descarga de líquidos.

19.- Es obligatorio el adaptar los cierres de las compuertas traseras de los remolques para que puedan ser abiertas desde el lateral, pues en cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en el trabajo, todas las plataformas estarán dotadas de vallas protectoras.

20.- El orden de aparcamiento y filas de descarga se formaran en los sitios de costumbre.

21.- Queda totalmente prohibido entrar a las bodegas salvo el personal autorizado.

22.- Queda totalmente prohibido bajarse del tractor dentro de las instalaciones excepto para descargar el remolque y coger el tiket.

23.- Las pruebas de muestras a socios las realizaran el personal de la Cooperativa en horario que no haya prisas en las descargas, se realizaran en la báscula de la bodega nueva.

FECHA DE VENDIMIA.

<u>VARIEDAD</u>	<u>FECHA DE VENDIMIA.</u>
CHARDONNAY	Se vendimio ya.
VERDEJO	A demanda técnica.
SAUVIGNON BLANC	El sábado 27 Agosto.
MACABEO	Desde el 29 al 6 de Septiembre. Y desde el 12 al 17 de Septiembre.
TINTOS SOBRE MADUROS	Desde el 29 al 31 de Agosto.
VENDIMIA GENERAL	Desde el 1 de Septiembre.

LA FECHA DE TERMINACION DE LA VENDIMIA SERA EL 30 DE SEPTIEMBRE.

Nota Aclaratoria:

Ante el exceso de producción del Macabeo esta campaña NO se primara el grado, y solo se tomara como macabeo el que entre en las fechas previstas al efecto, el resto será blanco genérico, si algún socio tuviese pasadas estas fechas algún macabeo que no llegase a 11,10º lo informara a la oficina, con el fin de agrupar a los que queden.

El Socio que decida vendimiar los días 29 al 31 de Agosto algún tinto sobre maduro, deberá comunicarlo a la oficina el día anterior, si se observase alguna aportación de baja graduación sin incidencia sanitaria se sancionara con -1º de Alcohol.

