



Normativa de Calificación del C.R.D.O. RUEDA, Miércoles 12 de abril 1995

B.O.C.Y.L. Nº 71

ORDEN de 28 de marzo de 1995, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se aprueba la normativa para la calificación de vinos con derecho a Denominación de Origen "Rueda".

Por orden de 4 de febrero de 1992 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ("B.O.E." Nº 56 de 5 de marzo) se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen "Rueda" y de su Consejo Regulador.

De acuerdo con el artículo 14,1 del citado Reglamento, todos los vinos obtenidos en esta zona de producción en bodegas inscritas, para poder usar de la Denominación de Origen "Rueda", deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con lo dispuesto en el R (CEE) 823/1987, y en el Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero. Vistos el Reglamento CEE número 823/1987 del Consejo, de 16 de marzo, por el que se establecen disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, el Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen de vinos y sus respectivos reglamentos, el Estatuto de Autonomía de Castilla y León, según redacción dada al mismo por la Ley orgánica 11/1994, de 24 de marzo, que en su artículo 27.1.12 atribuye a esta Comunidad Autónoma la competencia de desarrollo normativo y ejecución en colaboración con el Estado, sobre Denominaciones de Origen, el Real Decreto 1683/1994, de 15 de septiembre ("B.O.C. y L." nº 175 de 9 de septiembre), sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a esta Comunidad en materia de Denominaciones de Origen, y el Decreto 208//1994, de 15 de septiembre ("B.O.C. y L" nº 182 de 20 de septiembre), de atribución de dichas funciones y servicios a la Consejería de Agricultura y Ganadería y, dentro de ésta, a la Dirección General de Industrias Agrarias y Desarrollo Rural.

Oído el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Rueda" y en uso de las facultades conferidas,

DISPONGO:

Artículo único.- Se aprueba la Normativa de Calificación de los vinos con derecho a la Denominación de Origen "Rueda", que figura en el Anexo que acompaña a la presente Orden.

DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el "Boletín Oficial de Castilla y León". Valladolid, 28 de marzo de 1995 El Consejero de Agricultura y Ganadería

Fdo: ISAIAS GARCIA MONGE



ANEXO INFORMATIVA PARA LA CALIFICACION DE VINOS CON DERECHO A DENOMINACION DE ORIGEN "RUEDA"

Los vinos producidos y elaborados conforme a lo dispuesto en el Reglamento de la Denominación de Origen "Rueda", para tener derecho al empleo de la misma, deberán ser sometidos y superar un proceso de calificación, de acuerdo con lo dispuesto en la presente Normativa. El proceso de calificación será desarrollado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Rueda".

1. Calificación Inicial.

1.1 Toma de muestras.

UNO.- Los vinos producidos en la Denominación de Origen "Rueda" en una campaña determinada, deberán someterse a un control de cada partida, que abarcará un análisis instrumental (físico, químico y biológico) y un análisis organoléptico.

DOS.- Los vinos que vayan a someterse al proceso de calificación estarán localizados en depósitos. Con independencia de su capacidad, el vino contenido en cada uno de ellos constituirá una partida.

TRES.- La toma de muestras se efectuará en la bodega elaboradora o embotelladora.

CUATRO.- La toma de muestras se realizará a partir de 1 de noviembre del año de la cosecha hasta, como máximo, doce meses después.

CINCO.- La toma de muestras será realizada por los servicios técnicos del Consejo Regulador, previa solicitud de la firma interesada en impreso normalizado. Se tomarán seis muestras por partida (botella de 0,75 l. de capacidad) que serán lacradas y etiquetadas, firmándose la etiqueta "in situ" por un representante del Consejo Regulador y el responsable de la bodega. De estas operaciones se levantará el correspondiente acta. Las muestras tomadas tendrán los siguientes destinos:

- Una par análisis instrumental.
- Una para análisis organoléptico.
- Dos quedaran en el Consejo Regulador como muestra de seguridad y para posibles nuevas valoraciones o contraanálisis.
- Dos permanecerán en la bodega interesada, como testigo de posibles contraanálisis. Tanto las muestras de seguridad como las que quedan depositadas en la bodega interesada deberán ser conservadas hasta que finalice el proceso de calificación.

SEIS.- En el acta levantado al tomarse las muestras se indicará obligatoriamente:

- El número del depósito del que se toma la muestra.
- El volumen de vino a que asciende la partida.
- El año de cosecha del vino, en el caso que la tuviera.
- El tipo de vino del que se trata y su destino previsto.



I.2. Análisis instrumental.

UNO. - El análisis instrumental de las partidas será realizado por la Estación Enológica de Castilla y León. Se realizarán, como mínimo, las siguientes pruebas analíticas

- Grado alcohólico.
- Acidez volátil.
- Sulfuroso total.
- Sulfuroso libre.
- Azúcares reductores.
- Extracto seco.
- PH-Antifermentos.
- Hierro.
- Acidez total.

DOS.- El Consejo Regulador, por decisión propia o a solicitud de los elaboradores interesados, podrá realizar cuantas otras pruebas analíticas estime necesarias o convenientes para el control e identificación de la partida.

TRES.- De todas las determinaciones analíticas se extenderá el correspondiente boletín de análisis. A la vista del mismo, el Consejo Regulador emitirá un informe, incorporándose ambos documentos al expediente de calificación de cada partida.

I.3. Análisis Organoléptico.

UNO.- Cada muestra objeto de cata será calificada sensorialmente por el Comité de calificación del Consejo Regulador, formado por expertos procedentes de los sectores:

- Viticultor.
- Elaborador.
- Administración (Técnico de la Consejería de Agricultura y Ganadería).
- Enólogo.
- Consumidor.

DOS.- Los miembros catadores de cada sector serán designados por el Consejo Regulador, siempre que a juicio de éste reúnan el requisito de experiencia probada en la materia. Todos los miembros catadores del Comité de Calificación entregarán su curriculum profesional al Consejo Regulador. Un catador no podrá ostentar la representación de más de un sector de los anteriormente citados.

TRES.- Los catadores cesarán en sus funciones cuando falten a tres convocatorias seguidas o cinco alternas sin justificar, o cuando dejen de estar vinculados al sector al que pertenezcan o represente, siempre a juicio del Consejo Regulador.

CUATRO.- El Comité de Calificación actuará en comisiones de cinco miembros, no pudiendo en ningún caso estar constituidas las citadas comisiones por más de tres catadores del mismo sector.



CINCO.- El Comité de Calificación realizará el análisis organoléptico de las muestras e informará si el vino es apto o no para ser reconocido como vino con derecho a la Denominación de Origen "Rueda".

SEIS.- La calificación organoléptica se referirá, principalmente, a la tipicidad, color, limpidez, olor, sabor y calidad del vino, teniendo en cuenta el momento del proceso productivo en que se encuentra la muestra.

SIETE.- El Consejo Regulador nombrará un Comité de Apelación, que resolverá las posibles reclamaciones que presenten las bodegas interesadas ante el veredicto del Comité de Calificación. Dicho Comité de Apelación estará formado por Técnicos de reconocido prestigio, designados por el Consejo Regulador, quienes actuarán en sesiones de tres catadores.

OCHO.- La coordinación de las sesiones de cata se llevará a efecto por personal del Consejo Regulador, cuyo cometido será organizar la cata, vigilar el estricto anonimato de las muestras y dar fe de los resultados.

I.4. Valoración de los vinos.

UNO.- a la vista del informe relativo al cumplimiento de la normativa y de los resultados del control analítico y sensorial de las muestras, el Consejo Regulador, o su Presidente cuando así se acuerde pro el Consejo, acordará la calificación, emplazamiento o la no calificación de la partida.

DOS.- Como norma general, la decisión y comunicación del resultado se efectuará en el plazo de seis días naturales después de la cata.

1.5. Situación de Emplazamiento.

UNO.- El emplazamiento de una partida se referirá a los casos en que la muestra objeto de cata no reúna las condiciones idóneas para ser catalogada como vino con derecho al empleo de la Denominación de Origen "Rueda", por tener defectos que puedan ser subsanados por prácticas y tratamientos autorizados por la legislación vigente. Para que una partida sea emplazada por motivo organoléptico será necesario que así lo informe la comisión de cata del Comité de Calificación.

DOS.- La decisión razonada del Consejo Regulador será comunicada al interesado, quien dispondrá de un plazo máximo de un mes para subsanar, los defectos detectados. El interesado comunicará al Consejo la fecha, dentro del plazo señalado, a partir de la cual se tomarán nuevas muestras. Las nuevas muestras tomadas serán sometidas a contraanálisis con la muestra testigo tomada por el Consejo Regulador en su día y a un nuevo control organoléptico por el Comité de Calificación, quien informará sobre su calificación o no calificación. Será motivo de descalificación la variación irregular de los vinos en el contraanálisis.

TRES.- Transcurrido el plazo máximo señalado sin que el interesado solicite al Consejo Regulador la toma de nuevas muestras de la partida, ésta quedará descalificada.

CUATRO.- La mezcla de una partida de vino en situación de emplazamiento con otra partida calificada, conlleva la descalificación de ambas.

CINCO.- No se autorizará ninguna práctica o tratamiento enológico que no esté autorizado por la legislación vigente en esta materia.

SEIS.- Una partida de vino podrá ser analizada sensorialmente por el Comité de Calificación como máximo dos veces.



1.6. Situación de no calificación.

UNO.- Los vinos pondrán ser no calificados por todos o alguno de los siguiente motivos:

- Incumplir la legislación vigente según informe de los servicios técnicos del Consejo Regulador.
- No ajustarse a los niveles o baremos analíticos exigidos por el Consejo Regulador.
- Presentar defectos sensoriales que no puedan ser subsanados mediante prácticas o tratamientos autorizados, emitiéndose informe por el Comité de Calificación.

DOS.- Los baremos analíticos exigidos específicamente por este Consejo Regulador para los distintos tipos de vinos son:

-Vinos Jóvenes:

Acidez total mínima: 4,7 g/l. expresados en a. tartárico

Acidez volátil máxima: 0,65 g/l. expresados en a. acético.

Anhídrido sulfuroso total.

Cantidad máxima: 180 mg/l.

Azucares reductores.

Cantidad máximas: 4 gr/l.

para los vinos tipo "Rueda Superior".

- Vinos de crianza:

Acidez total mínima: 4 g/l. expresados en a. tartárico.

Acidez volátil máxima: 0,8 g/l. expresados en a. acético.

Anhídrido sulfuroso total. Cantidad máxima: 180 mg/l.

- Vinos generosos:

Acidez total mínima: 4 g/l. expresados en a. tartárico.

Acidez volátil máxima: 0,8 g/l. expresados en a. acético.

TRES.- Para que una partida resulte no calificada por motivos organolépticos será necesario que así lo informe el Comité de Calificación.

1.7. Notificación de los resultados. Recursos UNO.- El Consejo Regulador notificará a los interesados el resultado del proceso de calificación de las partidas de vino por ellos presentadas.

DOS.- En caso de no calificación la notificación deberá ser razonada y justificada.

TRES.- El interesado dispondrá de un plazo de diez días para solicitar la revisión de los resultados ante el Consejo Regulador pudiendo, asimismo, solicitar un nuevo examen analítico y/u organoléptico. Dicho examen se efectuará sobre las botellas testigo del solicitante o del Consejo Regulador.

CUATRO.- Cuando una partida de vino sea no calificada como consecuencia de las determinaciones analíticas y se solicitara nuevo examen, éste lo realizará el Comité de Apelación.

CINCO.- Contra los acuerdos y resoluciones del Consejo Regulador, podrá interponerse recurso ordinario ante el órgano de la Consejería de Agricultura y Ganadería que corresponda en virtud de las normas de distribución de competencias que sean de aplicación.



II No presentación a calificación.

UNO.- Todas aquellas partidas de vino que no se hayan sometido al proceso de calificación durante el periodo de tiempo reseñado en el punto

1.1 apartado 4, perderán su derecho a ampararse bajo la Denominación de Origen "Rueda".

III. Seguimiento de los vinos calificados.

UNO.- Respecto de aquellos vinos que sean sometidos a cualquier tipo de crianza o envejecimiento deberán someterse en dicho periodo de tiempo a un nuevo proceso de calificación, independientemente de los controles que pudieran haberles sido efectuados. Una vez finalizado el periodo de crianza o envejecimiento y previamente a su comercialización, deberán someterse nuevamente a proceso de calificación.

DOS.- Si una partida de vino no se hubiere embotellado en los seis meses posteriores a su calificación, se deberá confirmar ésta, pudiendo optar por un nuevo proceso de calificación.

TRES.- Al menos una vez al año se tomarán muestras de los productos terminados, en cada una de las bodegas inscritas, indicándose el lote de embotellado y siendo estas muestras sometidas a análisis químico y control organoléptico por parte del Comité de Calificación.

CUATRO.- Será motivo de descalificación la variación irregular de los parámetros analíticos de la muestra del lote embotellado, con respecto a la muestra testigo tomada en la calificación inicial.

CINCO.- Para la descalificación de una muestra de producto terminado en virtud del análisis organoléptico, será necesario informe en este sentido del Comité de Calificación.

SEIS.- Los lotes de embotellado de los que se tomen muestras para la realización del control de calidad, quedarán retenidos durante el tiempo comprendido entre dicha toma y la resolución del Consejo Regulador. Dicha retención no podrá superar los diez días, en el caso de que el informe del Comité de Calificación fuera favorable, ni los treinta días, si fuera desfavorable.

SIETE.- Será obligatorio solicitar, como mínimo con tres días de antelación, permiso al Consejo Regulador por escrito y en impreso normalizado de todos y cada uno de los traslados de vinos calificados entre bodegas inscritas, a efectos de asegurar las condiciones analíticas y organolépticas de los vinos trasladados.

OCHO.- El Consejo Regulador realizará los controles que considere pertinentes y en el caso de constatar alguna alteración en las características de los vinos en detrimento de la calidad o que en su elaboración o crianza se incumplan los preceptos señalados en la legislación vigente, adoptará las medidas oportunas para que dichos vinos sean descalificados. La descalificación de los vinos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de su elaboración o crianza. El procedimiento operativo para los controles de calidad que realice el Consejo Regulador será semejante al indicado en el punto I de estas normas.

IV. Funcionamiento del Comité de Calificación.

UNO.- El Consejo Regulador fijará un calendario anual de catas, el cual será comunicado a todas las bodegas inscritas. Dicho calendario será flexible y podrá sufrir alteraciones, atendiendo a los periodos de mayor volumen de embotellado de las bodegas acogidas.

DOS.- Las sesiones de cata se efectuarán en una sala adecuada para tal fin y en la cual los catadores deberán de estar separados de tal manera que queden garantizado su aislamiento visual. La cata se realizará con el silencio apropiado para la concentración de los catadores.

TRES.- Las muestras de vino sometidas a cata se presentarán al Comité de Calificación de forma anónima.



CUATRO.- Tanto las fichas de cata como los informe emitidos sobre cualquier partida de vino sometida al proceso de calificación poseen un carácter estrictamente confidencial.

CINCO.- En una sesión de cata, el número de muestras sometidas a proceso de calificación estará comprendido entre cinco y veinte.

SEIS.- La ficha de cata que utilizará el Comité de Calificación será la recogida en el Anexo I. En dicha ficha no aparecerán referencias numéricas consiguiendo así que el catador califique el vino adjetivizándolo.

SIETE.- A las sesiones de cata no se convocará a ningún catador que tenga relaciones profesionales con las firmas propietarias que presenten partidas de vino para su calificación.

OCHO.- La puntuación que una comisión de cata del Comité de Calificación dará a una partida de vino será la mediana de las puntuaciones individuales de los catadores, según

ANEXO II. Dependiendo de esta puntuación, la calificación de una partida será:

- Calificada.

- Emplazada.

- No calificada.

NUEVE.- Una partida de vino será calificada, cuando la puntuación de la comisión de calificación sea inferior a 52 puntos, entendiéndose por ello que dicho vino reúne las condiciones de calidad para ampararse en la Denominación de Origen "Rueda".

DIEZ.- Una partida de vino cuya puntuación esté comprendida entre 52 y 70 puntos será emplazada, entendiéndose por ello que el vino tiene defectos que pueden ser subsanados por tratamientos autorizados por la legislación vigente.

ONCE.- Una partida de vino con una puntuación superior a 70 puntos será no calificada, considerando dicha partida como un vino que presenta defectos sensoriales que no pueden ser subsanados mediante prácticas o tratamientos autorizados.

DOCE.- Cuando el Comité de Calificación se reúne en comisión para tratar muestras de productos terminados en vías de comercialización, la calificación que otorgará a las muestras será:

- Calificada.

- Descalificada

TRECE.- Un lote de vino embotellado será calificado cuando la puntuación de la comisión de cata sea inferior a 52 puntos, entendiéndose por ello que dicho vino organolépticamente pueda ampararse en la Denominación de Origen "Rueda".

CATORCE.- Un lote de vino embotellado con una puntuación superior a 52 puntos será no calificada, entendiéndose por ello que el vino embotellado no ha mantenido las cualidades organolépticas características del mismo, teniendo en cuenta las derivadas de su correcta y natural evolución, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor.

QUINCE.- El Comité de Apelación se regirá por las mismas normas que el comité de calificación, excepto que su veredicto será tomado por mayoría de los catadores asistentes y con la variante de que nunca podrá emplazar una partida de vino.

DIECISEIS.- Cuando el Comité de Apelación cate una partida de vino, o un lote embotellado, la calificación que otorgará a dicho vino será:

- Calificada.

- Descalificada.



DIECISIETE.- Una partida de vino o un lote de embotellado será calificado cuando la puntuación del Comité de Apelación sea inferior a 52 puntos.

DIECIOCHO.- Una partida de vino o un lote de embotellado será descalificado cuando la puntuación del Comité de Apelación sea 52 puntos o superior.

ANEXO II

CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. RUEDA

Comité de Cata

NUMERO DE MUESTRA

Clase de vino

Tipo de vino

FECHA:

Añada

CATADOR:

		Excelente	Muy Bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuoso	Eliminado	Puntuación	OBSERVACIONES
Fase visual		0	1	3	4	6	9	∞		
Fase olfativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	∞		
	Calidad	0	2	6	8	12	18	∞		
Fase gustativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	∞		
	Calidad	0	3	9	12	18	27	∞		
Armonía		0	3	9	12	18	27	∞		

PUNTUACION TOTAL

NOTA: Los defectos observados deberán quedar reflejados en apartado de observaciones.

FIRMA: