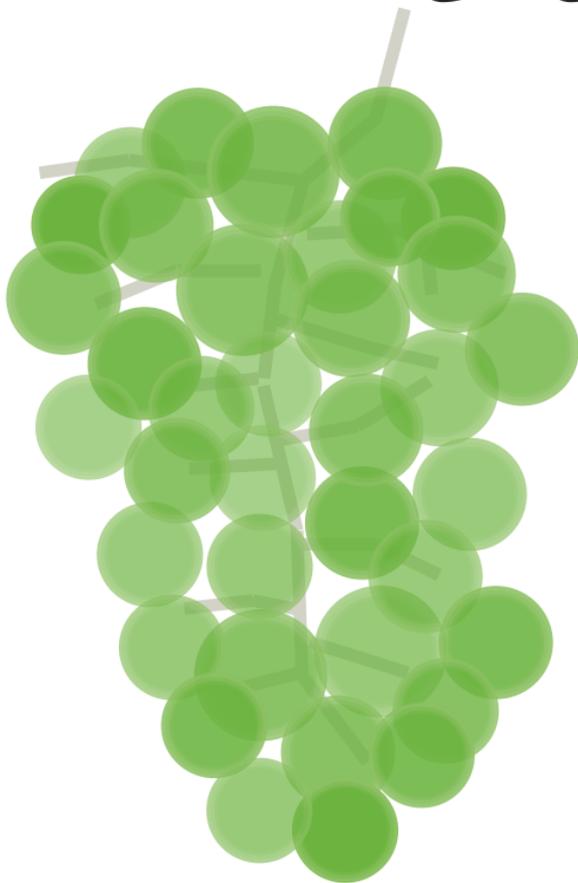


INSTRUCCIONES

Vendimia

2010



www.doruada.com



INSTRUCCIONES

Vendimia 2010

C.R.D.O. RUEDA

www.doruada.com

ÍNDICE

A. INSTRUCCIONES DE CARÁCTER GENERAL	4
B. INSTRUCCIONES QUE AFECTAN DIRECTAMENTE A LOS VITICULTORES	
LA UVA, EL VIÑEDO Y LA SANIDAD	4
EL TRANSPORTE Y SU HIGIENE.....	8
LA TARJETA DE VITICULTOR.....	9
C. INSTRUCCIONES QUE AFECTAN DIRECTAMENTE A LAS BODEGAS	11
LA ENTRADA DE UVA.....	11
LAS COMUNICACIONES OBLIGATORIAS	11
 ANEXO I:	
NORMATIVA DE COYUNTURA ANUAL SOBRE VENDIMIAS SUPERVISADAS.....	13

A. INSTRUCCIONES DE CARÁCTER GENERAL

- 1º.- Todos los inscritos en el Registro de Viticultores como en los Registros de Bodegas están obligados al conocimiento y cumplimiento de las instrucciones establecidas en este documento que son de coyuntura anual, así como lo establecido en el Reglamento de la D.O. Rueda en materia referente a Vendimia.
- 2º.- La limpieza e higiene tanto en la bodega de elaboración, como en los medios de transporte, será escrupulosamente vigilado, pudiendo este Consejo tomar las medidas que estime oportunas para su debido cumplimiento.
- 3º.- Con independencia de los controles realizados por los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, la bodega y el viticultor deberán vigilar la calidad y sanidad de la uva que se descarga en las tolvas.
- 4º.- El incumplimiento de cualquiera de estas instrucciones llevará consigo la descarga y vinificación por separado de las partidas de uva afectadas, y su eventual descalificación por el Consejo Regulador, previa tramitación del oportuno expediente. Si los hechos fueran también constitutivos de infracción se abrirá también expediente sancionador.

El momento de la descarga de las partidas de uva descalificadas será indicado por los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, previa consulta con la bodega.

- 5º.- En el ejercicio de su función, los veedores y auxiliares de veedor tendrán el carácter de autoridad, para lo cual estarán debidamente habilitados por la Junta de Castilla y León.

Las personas físicas y jurídicas estarán obligadas, a requerimiento de los veedores, a consentir la realización de las visitas de inspección y a dar toda clase de facilidades para ello.

En concreto, en caso de discrepancia sobre el estado de la uva, se realizará un conteo o muestreo de la uva en presencia de los Servicios Técnicos, haciendo constar en el acta el estado de la uva examinada. Si aun así, se mantuviera la discrepancia, el viticultor podrá solicitar la presencia de un Inspector de los Servicios Técnicos para realizar el procedimiento de toma de muestras, tomándose tres, que serán precintadas, dejándose una en poder del interesado.

B. INSTRUCCIONES QUE AFECTAN DIRECTAMENTE A LOS VITICULTORES

LA UVA, EL VIÑEDO Y LA SANIDAD:

- 6º.- La vendimia se realizará con el mayor esmero posible, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos, la uva sana con el grado de madurez necesario.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de las partidas o lotes de vendimia será de 10,5º para variedades blancas. Las variedades tintas, en aquellas partidas de uva que se sometan a control, deberán alcanzar una graduación alcohólica volumétrica natural mínima de 12º. Para parcelas destinadas a la elaboración de vino base para espumoso, y que así se haya solicitado antes del 1 de Julio conforme se establece en el Reglamento, la graduación mínima de las partidas será de 9,5% vol para todas las variedades, tanto blancas como tintas.

La medición y control de la graduación alcohólica de las partidas de uva será realizada por los Servicios Técnicos mediante refractómetro, cuyo resultado determinara si la partida de uva se ajusta a la graduación alcohólica volumétrica natural mínima, determinando en dicho momento si la partida cumple los requisitos mínimos establecidos en el presente Reglamento.

- 7º.- La uva vendimiada en una jornada deberá ser descargada y molturada en el lagar de la bodega durante ese mismo día. En casos excepcionales y con motivación técnica (uso de cámaras frigoríficas, uso de cajas de plástico, asoleo de racimos..) los Servicios Técnicos podrán autorizar la molturación de la uva en días posteriores.

Aquellas partidas de uva que se almacenen durante la noche en remolques, seras o camiones, para que sean elaboradas en la siguiente jornada, no serán aptas para la elaboración de vino acogido a la Denominación de Origen Rueda.

- 8º.- **La entrega de la vendimia se realizará separada por variedades.**

Cuando en una partida de uva se mezcle la variedad Verdejo con cualquier otra variedad, a efectos de datos de recepción de cosecha, no se considerará la existencia de la variedad Verdejo.

De forma similar se actuará cuando en la partida se mezcle uva de la variedad Sauvignon Blanc con uva de las variedades Viura y/o Palomino Fino.

Se admitirá como mezcla de variedades los casos de plantaciones mixtas de Viura y Palomino que en la práctica no permitan una absoluta separación de esas variedades.

- 9º.- **Será obligatorio sulfitar todas las partidas de uva procedentes de vendimia manual transportadas en camiones, así como todas las procedentes de vendimia mecánica.**

Respecto al sulfitado de las partidas de uva es conveniente que los técnicos de las bodegas asesoren a sus proveedores.

Este Consejo Regulador recomienda sulfitar todas aquellas partidas de uva procedentes de vendimia manual, que permanezcan más de cinco horas en su medio de transporte, desde que se co

mienza la recolección hasta que se descarga en el lagar.

Los mostos de escurrido de los remolques deberán ser de color verde. Cuando dichos mostos presenten colores marrones, síntomas de una evidente oxidación de los mismos, los Servicios Técnicos exigirán la realización de sulfitados en posteriores entregas.

10º.- La uva afectada por alguna alteración sanitaria será descargada por separado y no será destinada a la elaboración de vinos acogidos a la D.O. Rueda.

La descarga de una partida de uva que se encuentre afectada por oidio, mildiu, podredumbre o cualquier otra alteración perjudicial para la elaboración de vinos acogidos, en un medio de transporte en el que se haya descargado previamente o en el que se descargue después uva sana, determinará la descalificación de la uva a la bodega que emplee ese medio de transporte, de la totalidad de las partidas de uva transportadas en el citado medio.

11º.- En aquellas parcelas de viñedo en las que se detecten alteraciones sanitarias perjudiciales para la elaboración del vino, se deberá realizar una selección de la uva previa o en el momento de la vendimia, en especial si la vendimia se realiza con máquina. **Los Servicios Técnicos podrán exigir la realización de esta selección cuando tras la inspección visual de una parcela consideren necesario su realización**, en caso contrario, se procederá a la descalificación de la parcela completa afectada por la alteración sanitaria con destino a vinos no acogidos.

12º.- En aquellas parcelas afectadas por la realización de VENDIMIA SUPERVISADA, su control se ajustará a las condiciones establecidas por la **NORMATIVA** de coyuntura anual sobre Vendimias Supervisadas que se incorporan en el Anexo I

13º - A efectos de limitar los rendimientos máximos autorizados en los primeros años de cultivo de las plantaciones, se fijan las siguientes producciones para las nuevas plantaciones:

Año	Producción autorizada
1ª hoja	0 kg.
2ª hoja	0 kg.
3ª hoja	50 % s/rendimiento máximo
4ª hoja	75 % s/rendimiento máximo
5ª hoja y sucesivas	100 % s/rendimiento máximo

Cuando el viticultor realice técnicas de sobreinjerto para cambios de variedad u otros motivos, el año que comunique la realización de dicha técnica tendrá como producción máxima autorizada el

0% del máximo permitido y en años posteriores en función de la edad del viñedo.

En caso de que los Servicios Técnicos tengan constancia de la existencia de plantaciones sin producción o con producciones esperadas muy inferiores a los límites establecidos o plantaciones de 2ª hoja con producción, podrán realizar controles individuales de dichas parcelas.

14º.- Las producciones máximas admitidas por hectárea para esta vendimia 2010 serán las siguientes:

Kg/Ha	Verdejo/ Sauvignon	Viura	Palomino	Variedades Tintas <small>(En el caso que la bodega se someta al control)</small>
Vaso	8.000	10.000	10.000	7.000
Espaldera	10.000	12.000	10.000	7.000

15º.- Los Viticultores inscritos podrán, para cada campaña, descalificar la producción de uva de una o varias parcelas inscritas en la D.O. Rueda, poniéndolo en conocimiento del Consejo Regulador (Órgano de Gestión), por escrito, **siempre antes de proceder a su vendimia y hasta el 20 de Octubre de 2010, en caso de no haberse vendimiado antes de esta fecha**, indicando su destino a otro nivel de protección, de acuerdo con lo establecido en el Art. 12 de la Ley 8/2.005, de 10 de Junio de la Viña y del Vino de Castilla y León o a otros usos.

16º.- Los datos que consten en el Registro de Viñas de la Denominación de Origen Rueda, una vez finalizado el período de modificaciones de datos (31 de julio de 2010), serán los únicos que se tomarán en cuenta a efectos de la presente Campaña de Vendimia, sin que modificaciones del Registro posteriores al 31 de julio pueda influir en la declaración de cosecha del 2010.

17º.- Previo a la descarga de una partida de uva procedente de la zona de producción pero no inscrita en los registros de viñedo y como consecuencia no apta para la elaboración de vinos acogidos a la D.O. Rueda, el viticultor deberá demostrar a los Servicios Técnicos, la procedencia de dicha partida de uva. Dicha demostración podrá realizarse con la presentación del Registro de Viñedos de la Junta de Castilla y León (actualizado al año 2010) y, si procede, mediante inspección visual de los inspectores.

EL TRANSPORTE Y SU HIGIENE:

18º.- La vendimia y el transporte se realizará en envases que no perjudiquen la calidad de la uva, quedando expresamente prohibido el empleo de sacos de plástico, botes, palas de vehículos o cualquier otro tipo de envase metálico sin recubrimiento de pintura alimenticia (exceptuando el acero inoxidable).

19º.- El Consejo Regulador recomienda utilizar para el transporte de vendimia cajas de plástico perforadas o bien remolques de acero inoxidable.

20º.- Se procurará entregar la uva procedente de vendimia manual y mecánica lo más rápidamente posible, no pudiendo en el caso de vendimia mecánica permanecer en el medio de transporte más de seis horas desde el comienzo de la carga hasta su descarga en la tolva de la bodega. Los Servicios Técnicos podrán acortar dicho espacio de tiempo cuando las condiciones así lo aconsejen Ej. (Sanidad, temperatura...).

21º.- **Todas las partidas o lotes unitarios de vendimia tendrán que ser pesados (bruto) y tarados en la misma báscula**, bien del término municipal o de la bodega donde se descargue la uva. En casos excepcionales y previa autorización de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, tanto la pesada como la tara podrá realizarse en un término municipal distinto al de la Bodega que recepcione la uva.

22º.- Los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, previa solicitud por escrito del interesado y siempre que no se perjudique el control de la vendimia, permitirán tarar una sola vez al día. En la solicitud por escrito que realizará el viticultor titular se deberá indicar las matrículas de los vehículos que vayan a utilizar para el transporte. El Veedor del Consejo Regulador podrá requerir la autorización expedida por este Consejo Regulador en cualquier momento, y obligar a tarar al medio de transporte a lo largo del día para verificar que la tara no ha variado.

23º.- Si el transporte de vendimia se realiza a granel **SERÁ DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO:**

A) Utilizar lonas que eviten el contacto, de la uva con la chapa del remolque, a no ser que dicha chapa posea un recubrimiento de pintura epoxídica o de uso alimenticio. Las lonas tienen que proteger y cubrir todas las zonas de contacto y no sólo la parte inferior del remolque.

B) No podrán realizarse prácticas tales como prensados o pisados de las uvas en el remolque con el fin de aumentar la capacidad de transporte. Estas situaciones podrían conducir a la descalificación de la partida.

24º.- **Es obligatorio el lavado de los medios de transporte** de vendimia posterior a cada descarga. Las máquinas de vendimia deberán ser lavadas como mínimo al finalizar cada jornada de vendimia, y en todo caso, cuando se pase a vendimiar de variedades tintas a variedades blancas.

Cuando la descarga de una partida de uva se efectúe sobre camiones u otros vehículos de transporte el lavado de los medios de transporte se deberá realizar en el lugar donde se descargue, salvo excepciones debidamente justificadas y autorizadas por los Servicios Técnicos.

25º.- Las partidas de uva de diversos viticultores transportada en camiones deberá ser pesada individualmente e inspeccionada por los Servicios Técnicos previamente a su descarga en el medio de transporte colectivo.

26º.- Los camiones que descarguen uva mezclada de diversos propietarios deberán entregar al veedor o al auxiliar de veedor, en el momento de la descarga, el total de los tickets de todos los viticultores de los cuales transporte uva y entregará la Tarjeta de Transporte, en la que se recoge toda la información de la uva transportada. En caso contrario se descalificará al responsable de la contratación del transporte la cantidad íntegra de uva que transporte el camión.

27º.- La uva procedente de distintos viticultores transportada en camión deberá ser obligatoriamente pesada en destino, salvo que por circunstancias del control de vendimia, los Servicios Técnicos del Consejo consideren que no es necesario.

LA TARJETA DE VITICULTOR:

28º.- Los viticultores que descarguen uva en los lagares de las bodegas acogidas deberán presentar, en todas y cada una de las descargas, **SU TARJETA DE VITICULTOR.**

Sin la citada Tarjeta no se podrá destinar uva a la elaboración de vino amparado por la Denominación de Origen, siendo **OBLIGATORIO** que todo **VITICULTOR INSCRITO** en la D.O. esté en posesión de ella.

Aquellos viticultores inscritos que no posean la Tarjeta, deberán personarse en las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda con anterioridad a realizar la vendimia.

La Tarjeta es de uso exclusivo de su titular, quedando prohibida la utilización de la misma para transacciones de uva correspondientes a otros titulares, incluso por razones de parentesco, arrendamientos u otros similares. Estas situaciones deben ser comunicadas al Consejo Regulador con anterioridad a la vendimia.

29º.- La utilización de dicha Tarjeta se efectuará según las siguientes **NORMAS DE UTILIZACION:**

- A.- La Tarjeta es propiedad del Consejo Regulador de la D.O. RUEDA.
- B.- La Tarjeta es de uso exclusivo de su titular.
- C.- En caso de pérdida o extravío de la Tarjeta, el titular de la misma deberá comunicarlo de inmediato al Consejo Regulador.
- D.- Sin la Tarjeta no se podrá entregar uva destinada a la elaboración de vino amparado por la D.O. "RUEDA", siendo obligatorio que todo viticultor inscrito en el C.R.D.O. RUEDA esté en posesión de ella.
- E.- De cada entrega de uva se obtendrá un ticket que el Viticultor titular deberá conservar, en el cual constará, entre otra información, la cantidad y variedad de la uva entregada.
- F.- Al término de la vendimia el viticultor comunicará al veedor la finalización de su vendimia y quedará en posesión de su Tarjeta de viticultor para su uso en próximas campañas.
- G.- Cuando se produzca una modificación en el Registro de Viñedos, el titular deberá presentar su Tarjeta de Viticultor en el Consejo Regulador para su actualización de cara a futuras vendimias.
- H.- Será posible la agrupación de tarjetas de varios titulares mediante la correspondiente justificación de la relación existente entre ellos, bien por relación familiar, exclusivamente cónyuge, hijos y hermanos, o bien por la existencia de cualquier tipo de sociedad legalmente constituida entre los titulares (S.L., S.A., SAT, CB, etc.).
- I.- **La Tarjeta podrá ser retirada, en cualquier momento, por los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, por considerarlo necesario en beneficio de una mejor eficacia del control.**

30º.- **Toda partida de uva que no esté justificada con la Tarjeta de Viticultor se considerará a todos los efectos uva sin Denominación de Origen**, siendo destinada a la elaboración de vinos de mesa y debiendo cumplir lo establecido en los puntos B.12º y C.9º. La descarga de estas partidas en lagares de bodegas acogidas conllevará su descalificación automática y, si procediese, la apertura del correspondiente expediente sancionador al viticultor y a la bodega donde se descargue. La Tarjeta de Viticultor deberá estar en todo momento en poder del viticultor no pudiéndose dejar ni en la báscula ni en la bodega donde se realice la descarga.

31º.- La tarjeta de Viticultor es un medio de control que permite la entrega e identificación del Viticultor, pero en ningún caso califica o descalifica ninguna partida, sino que quien certifica, y por tanto califica o descalifica, es el Órgano de Control representado por el Comité de Certificación.

C. INSTRUCCIONES QUE AFECTAN DIRECTAMENTE A LAS BODEGAS

LA ENTRADA DE UVA:

32º.- **Las bodegas estarán obligadas a poner a disposición de los viticultores los medios necesarios para el lavado con agua abundante de los remolques de vendimia** y lonas, cajas o cualquier otro envase de vendimia, una vez efectuada la descarga.

Las zonas de descarga, las básculas y los descargaderos deberán reunir unas condiciones mínimas de limpieza y los Servicios Técnicos del Consejo podrán demandar su limpieza cuando las condiciones lo requieran.

33º.- Cuando una partida de uva se encuentre afectada por oidio, mildiu, podredumbre o cualquier otra alteración perjudicial para la elaboración de vinos acogidos, **LA RECEPCION Y ELABORACION SE REALIZARA SEPARADA DE LA UVA SANA Y CON DESTINO A VINOS NO ACOGIDOS.**

34º.- Las bodegas inscritas dispondrán los medios necesarios, para que los Servicios Técnicos del Consejo Regulador puedan realizar sus cometidos, debiendo existir en cada punto de descarga nocturna de uva, las suficientes condiciones de visibilidad que permitan la realización del trabajo tanto a los Servicios de Inspección como a los propios interesados.

35º.- La uva procedente de parcelas con exceso de rendimiento que indiquen las tarjetas de viticultor en la recepción de la uva, serán descalificados en la bodega que reciba dichas partidas, así como serán separados en la descarga del resto de partidas con derecho a Denominación de Origen con destino a la elaboración de vinos no amparados por la D.O. Rueda.

36º.- **NO SE PERMITIRÁ** la descarga en los lagares de las bodegas acogidas, de ninguna partida de uva de la cual no se conozca quién es su propietario.

LAS COMUNICACIONES OBLIGATORIAS:

37º.- Las bodegas deberán comunicar por escrito al Consejo Regulador la fecha de inicio de la vendimia, con una antelación mínima de 24 horas, **con la finalidad de organizar y programar la inspección de la entrada de uva en las bodegas acogidas.**

Asimismo, será obligatorio que todas las Bodegas Elaboradoras adjunten a la anterior comunicación, el horario de entrada de uva. Si éste varía por algún motivo, se deberá comunicar al auxiliar de Veedor de Bodega con suficiente antelación.

NO PODRÁ ENTREGARSE UVA EN LAS BODEGAS ACOGIDAS SIN LA PRESENCIA Y VERIFICACIÓN DE LOS VEEDORES DEL CONSEJO REGULADOR O SIN LA AUTORIZACIÓN DE LOS MISMOS. En caso contrario, dichas partidas no mantendrán el derecho a la elaboración de vinos acogidos, pudiendo conllevar, si procede, la correspondiente apertura del expediente sancionador.

- 38º.- Si una vez comunicado el inicio de la vendimia se producen interrupciones y reanudaciones en las recepciones de vendimia, deberán comunicarse por escrito o fax al Consejo Regulador los sucesivos reinicios.
- 39º.- La vendimia y la descarga de uva durante la noche en bodegas inscritas, deberá ser comunicada, por éstas, en impreso normalizado al Consejo Regulador, indicando siempre el horario de inicio de vendimia, la localización de las parcelas que se vendimiarán esa noche, indicando **municipio, polígono, parcela y titular**, así como el horario de apertura del lagar de la bodega, con la antelación suficiente para que se consiga la inspección de ambas. Esta comunicación deberá realizarse tantas veces como noches se realice vendimia. **Esta comunicación se realizará al menos con 6 horas de antelación al inicio de la recepción en bodega de la vendimia y 4 horas de antelación al inicio de la vendimia en campo, en cualquier caso, esta comunicación será realizada antes de las 20:00 horas del día anterior a la noche que se vendimie (ej.: si se va a vendimiar la noche del 23/09 al 24/09, la comunicación se deberá realizar antes de las 20:00 h del día 23/09).**
- 40º.- Si la bodega se acoge a la excepcionalidad de elaborar vino de mesa o Vino de la Tierra de Castilla y León, la entrega de uva y su posterior elaboración deberán estar perfectamente separadas del resto de la uva, para ello se comunicará al Consejo Regulador, las fechas en que se realizará la entrega de estas uvas, así como las medidas adoptadas para que se cumpla lo indicado en este punto. La comunicación se realizará en impreso normalizado.
- 41º.- Aquellas bodegas inscritas que deseen someter a control su elaboración de vinos tintos y rosados, y siempre que ésta se efectúe exclusivamente con uvas procedentes de la zona de producción de la D.O. Rueda, deberán solicitar por escrito, según modelo normalizado, la realización del control de vendimia para que puedan tener derecho a ser protegidas por la D.O. Rueda. Dicha solicitud de control deberá realizarse con anterioridad al inicio de la vendimia. En caso de no quedar sometidos a control, los vinos tintos y/o

rosados no podrán en un futuro optar a su calificación como vinos protegidos por la D.O. Rueda.

ANEXO I

NORMATIVA de coyuntura anual sobre Vendimias Supervisadas Campaña de Vendimia 2010

- 1- El Consejo Regulador efectuará controles de producción mediante aforos con la finalidad de vigilar el cumplimiento de lo establecido en el artículo 8 del Reglamento. Los aforos de producción se efectuarán a partir del día 20 de agosto, fecha a partir de la cual no se podrán realizar aclareos de racimos en los viñedos al no tener los mismos beneficios sobre la calidad de la uva.
- 2- Los Servicios Técnicos podrán realizar VENDIMIAS SUPERVISADAS, consistentes en el control total de la vendimia, la cual deberá ser notificada al viticultor titular de la parcela objeto de control.
- 3- El viticultor deberá informar a los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, por escrito o fax (nº 983-868135), con una antelación de 48 horas, el momento en que se prevé iniciar la vendimia, de forma que los veedores se encuentren presentes en el viñedo en dicho momento. El viticultor en su comunicación deberá indicar: **día y hora del inicio de la vendimia; sistema de vendimia (manual o mecánica) y la bodega que recepcionará la uva de ese viñedo.**
- 4- Los Servicios Técnicos se presentarán en la parcela con anterioridad al inicio de la vendimia, dentro del horario comunicado por el viticultor, no pudiendo comenzar la recolección sin que lo autoricen los Servicios Técnicos, los cuales previamente deberán verificar que la parcela se encuentra sin vendimiar y que no se ha eliminado uva de las plantas con posterioridad al veinte de agosto ni con posterioridad a la fecha de recepción del escrito por el que se le notifica la realización de vendimia supervisada. Si por parte del viticultor se hubiera efectuado alguna operación para la reducción de la producción real, tras levantar las correspondientes actas se procederá a la descalificación y entrega por separado de toda la producción de uva obtenida de la parcela y los Servicios Técnicos verificarán que dicha producción se recepciona, elabora y almacena por separado de otras partidas de uva calificadas.
- 5- Autorizado el inicio de la vendimia, su desarrollo se realizará bajo el control y seguimiento de los Servicios Técnicos de este Consejo Regulador quienes se encargarán de verificar el pesaje y descarga en bodega de todas las partidas de uva transportadas, comprobando, incluso, su transporte cuando lo consideren conveniente.

Así mismo, podrán adoptar cualquier otra medida de control que permita una mayor eficacia y seguridad de la inspección, tratando entonces, en la medida de lo posible, no dificultar el normal desarrollo de la vendimia.

Una vez comenzada la vendimia, los Servicios Técnicos valorarán la conveniencia de continuar con los controles según los resultados iniciales de producción.

- 6- La vendimia de la parcela se deberá realizar de forma continuada y sucesiva, desde el punto de inicio, en la totalidad de la misma, sin que sea posible subdividir la finca en porciones respecto de las que se determine su producción de forma diferenciada del total de la parcela. En caso de no finalizar la vendimia en un solo día, los veedores, al final de la jornada de trabajo, marcarán la zona vendimiada únicamente a efectos de control, no teniendo ningún efecto como subdivisión de la parcela, debiendo continuar la vendimia al día siguiente desde el punto donde se finalizó el día anterior. Al finalizar la vendimia de toda la parcela se computará la producción de todos los días de vendimia y la superficie total, obteniendo el rendimiento final de esa parcela y en función del mismo se adoptarán las oportunas medidas en cuanto a mantener la producción en depósitos independientes o autorizar su mezcla con otras partidas de vino-mosto calificadas.
- 7- Sea cual fuere el sistema de vendimia utilizado (manual o mecánica), los Servicios Técnicos verificarán que no quede uva en las cepas con la finalidad de desvirtuar el resultado de la vendimia supervisada, advirtiéndolo al viticultor, si así fuera, que de no realizar la recolección de toda la uva, la producción total de la parcela será descalificada.
- 8- En ningún caso el viticultor podrá subdividir sus parcelas de viñedo, realizándose el Control de Producción sobre la totalidad de la Parcela Vitícola identificada.
- 9- Cuando los rendimientos obtenidos sean superiores a los límites establecidos por el Reglamento del Consejo Regulador, las parti-

