



Normas de Campaña Vitivinícola

2022/2023

© S. Coop. And. Agrícola Virgen de la Oliva. Avenida de las Américas, 35 - 29532 – MOLLINA
Tel: 952 740 100 - Fax: 952 74 10 90

Este documento no puede ser reproducido ni en parte, ni en su totalidad, sin el permiso previo por escrito de la Sociedad Cooperativa And. Agrícola Virgen de la Oliva.



Sección Vitivinícola

1.- Todos los socios están obligados a traer la totalidad de la uva a la cooperativa en el periodo de tiempo establecido por el consejo rector de acuerdo con lo establecido en los estatutos sociales. Asimismo, los socios tienen que tener inscritas la totalidad de las parcelas en la cooperativa. En caso de incumplimiento del plazo establecido para cada variedad, les serán cargados los gastos ocasionados por la molturación y se liquidará la uva según su venta.

El **no** cumplimiento de esta norma llevará consigo la apertura de expediente sancionador según la ley y estatutos.

El personal de la cooperativa atenderá a todos los socios sin excepción.

2.- El día y hora de comienzo y finalización de la vendimia, lo determinará el consejo rector, previo asesoramiento técnico, acorde a la maduración y requisitos de bodega. El consejo rector podrá interrumpir la vendimia, por causas justificadas. No se vendimiará en Domingo, salvo en casos de fuerza mayor.

El consejo rector, ante la excesiva entrada de uva a bodega, podrá poner restricciones tanto en grados como en kilogramos.

Las normas de campaña se encontrarán a disposición del socio tras su aprobación en Junta de Sección del día **26 de julio de 2022**. Estas normas de campaña estarán en vigor hasta la aprobación de las siguientes.

3.- Queda totalmente prohibido cortar uva de un día para otro. Se prohíbe cortar uva el domingo para traerla el lunes. El incumplimiento de esta norma será objeto de actuación por parte de la comisión de incidencias.

Queda prohibido cortar uva sin el consentimiento del técnico de la cooperativa.

Para éstas y otras situaciones, ante cualquier incidencia en vendimia se constituirá una comisión, formada por:

- Un responsable de la cooperativa.
- Dos componentes del consejo rector.
- El pesador.
- Dos socios viticultores presentes en la incidencia.

Se dejará constancia escrita de esa reclamación, firmando el socio afectado y los miembros de esa comisión, en las hojas de reclamaciones que se habilitarán a tal fin.

Queda prohibido entregar uva tratada con fitosanitarios que no respeten el plazo de seguridad y límites máximos de residuos. A este respecto, la cooperativa realizara controles aleatorios de remolques para su envío a Laboratorio Oficial. Si de las analíticas realizadas se detectan que se ha incumplido los plazos de seguridad y/o se sobre pasa el límite máximo de residuos, el socio será responsable patrimonialmente de los depósitos que se inmovilicen o destruyan.



Sección Vitivinícola

4.- El horario y periodo de recepción se encontrará expuesto en **báscula, página web y grupo de whassap y redes sociales al menos** con un día de antelación. El socio estará obligado a informarse del mismo.

Al llegar el remolque, su responsable pedirá al encargado de la organización del patio el turno y se le comunicará el número correspondiente y el orden de ubicación del remolque, quedando anotado en un listado numerado para el control del pesador y consulta de quien lo necesite. En caso de disconformidad el pesador o responsable de patio decide el turno. En ningún caso se aparcará cerca de la báscula o en lugares que puedan impedir el paso de otros vehículos.

Se habilitará un número de teléfono a disposición del socio para posibles consultas.

El pesador podrá facilitar la hora aproximada de descarga, pero no será responsable de la pérdida de turno, ni de los retrasos en las descargas.

Si al socio se le pasase el turno, pasará a ser el último del listado.

El socio está obligado a comunicar su número de socio, el polígono y la parcela de donde procede la uva que porta en su remolque y el **DAT**.

En cualquier momento el pesador, o los responsables de bodega podrán tomar muestras de la uva de los socios.

Los pesos y las muestras de los remolques del pesador y del tomador de muestras, serán realizados por personal que se encuentre en ese momento en el patio de recepción y que sea ajeno al remolque en cuestión, firmando el ticket correspondiente. En caso de no encontrarse ningún otro trabajador disponible se realizará la muestra con dos testigos que se encuentren en el patio para no retrasar la entrada de uva.

El socio sólo está autorizado a entrar en la caseta de la báscula para presenciar la pesada de su remolque y su muestra. Las peticiones de turno y consultas se realizarán por la ventanilla habilitada a tal efecto.

Todos los resultados de las muestras se expondrán diariamente sobre el día anterior de forma anónima en un expositor situado en la zona de espera, excepto los sábados que se expondrán el próximo día hábil. Todos los socios están obligados a esperar fuera de la báscula.

Los remolques vaciarán en una u otra tolva en el momento y orden en que el pesador o el molinero indiquen.

Se ruega a todos los socios que la entrada a báscula sea de forma continuada, sin que haya espera ente un peso y otro.

5.- Los remolques que traigan uva procedente de recolección mecanizada entrarán en función de la programación previa realizada por la bodega.

La recolección mecanizada de las variedad moscatel morisco y variedades tintas, se realizará preferentemente, por la noche, a poder ser desde las 00:00 h. Para evitar la oxidación del mosto, el horario de recepción de la uva será, previa comunicación del socio, el cual indicará la hora aproximada de descargar, hasta las 10:00 h, no permitiéndose la entrada de uva fuera de ese horario.

El socio que realice la recolección mecanizada, deberá comunicarlo con al menos 48 h, para que la cooperativa pueda organizar los turnos y forma de trabajo. Dicha comunicación incluirá los días que tiene previsto recolectar mecanizadamente y de la hora de descarga de sus remolques. Llamar a Iván 678655129.



Sección Vitivinícola

El remolque que se llene, tendrá la obligación de ser entregado en la mayor brevedad en las instalaciones.

El resto de variedades se realizará como en años anteriores.

En la recolección mecanizada es obligatorio el uso de metabisulfito-ascórbico-tanino gálico, para todas las variedades. El mismo se puede solicitar en la cooperativa, como en años anteriores.

6.- El peso será único, realizado con la báscula electrónica. El socio podrá reclamar o mostrar su disconformidad sólo en ese momento. De insistir en su disconformidad con el peso bruto, no descargará el remolque hasta consensuar una solución con la comisión de incidencias, al final de la jornada.

Si la disconformidad es en la tara, se cursará reclamación escrita.

En ambos casos se dejará constancia escrita de las incidencias y disconformidades con el peso, firmando en las hojas de reclamaciones habilitadas para tal fin el socio afectado y los miembros de la comisión.

7.- Las muestras para obtener el grado alcohólico y análisis de otros parámetros se tomarán por la persona puesta a tal efecto pinchando en diferentes puntos del remolque.

La primera muestra no se tendrá en cuenta para nadie tanto si se cambia de variedad como si es la misma, con lo cual se garantiza la fiabilidad de la siguiente muestra que será la primera para el socio.

8.- Aquellos remolques de uva, cuya graduación sea inferior a 10° en uva Vidueña, a 12° en la Pedro Ximén, a 11° en Tintas, 12° en Moscatel de Alejandría y 11° en la Moscatel Morisco, se les cargarán los costos de elaboración y mantenimiento en bodega. De producirse esta situación de bajo grado, se paralizará la recogida de esa variedad para el socio implicado.

Si por razones de calidad, la bodega necesitara uva de bajo grado, esta se realizará únicamente de las parcelas seleccionadas en las variedades pactadas acogidas al programa de calidad.

9.- De la muestra tomada, se medirá con el refractómetro la graduación en grado alcohólico. Si el socio o el pesador no estuviesen de acuerdo con el grado alcohólico en la primera muestra, se podrá efectuar una segunda muestra. El resultado final será la media de las dos muestras tomadas.

El socio podrá reclamar o mostrar su disconformidad sobre la muestra tomada sólo en ese momento. En caso de disconformidad con la muestra no se descargará el remolque hasta consensuar una solución con la comisión de incidencias al final de la jornada.

De no llegar a un acuerdo satisfactorio por ambas partes, se cogerá una muestra de ese mosto y se enviará a analizar a un Laboratorio Homologado de la Junta de Andalucía; si la razón es del socio reclamante, la analítica y resto de gastos ocasionados correrá por cuenta de la cooperativa; en caso contrario los abonará el socio reclamante.

Se dejará constancia escrita de dicha incidencia, firmando el socio afectado y los miembros de la comisión, en la hoja de reclamaciones que se habilitará a tal fin.

10.- Los remolques que traigan uva en mal estado o podrida, tendrán que descargar en el turno que la bodega le indique. Para aquellos remolques que tengan un grado marcado con el refractómetro excesivamente alto para la variedad y que pudiera deberse a la podredumbre, se les tomará muestra para analizar los parámetros que

Sociedad Cooperativa Andaluza
Agrícola Virgen de la Oliva



Sección Vitivinícola

determinen el grado de podredumbre. En caso de serlo, se liquidará el remolque (que se molturará de forma independiente) según el grado de podredumbre, de los gastos de elaboración y venta del producto.

El grado a partir del cual se tomará muestra, como precaución a la entrada de uva con podredumbre, lo determinará el consejo rector, en función de la evolución de la campaña.

11.- En cualquier situación, aun en caso de lluvia, la graduación será la que marque el refractómetro. Todos los socios deberán proveerse de algún medio para no resultar perjudicados.

12.- El orden de molturación de las uvas será decidido por la bodega, atendiendo a variedades, calidades y criterios enológicos.

Se molturarán Pedro Ximén convencional y eco, Lairén convencional y eco, Doradilla, variedades de Moscatel, y variedades Tintas, para la elaboración (siempre que las condiciones de bodega así lo permitan) y venta de vinos totalmente diferenciados. El pago de las uvas se hará en función de los precios de venta de cada una de las variedades y de los gastos de elaboración por grado alcohólico.

13.- No se admitirán uvas mezcladas de diferentes variedades.

En caso de aportar uvas de diferentes variedades mezcladas en un mismo remolque, se liquidará la totalidad del remolque según la variedad de uva de menor precio.

14.- Es obligatorio el uso de toldo para el transporte de la uva hasta la bodega, así como el lavado del toldo en todos los remolques, antes de salir de la cooperativa o en su caso cajas.

15.- La uva **no traerá sarmientos, hojas, tierra, ni otras impurezas** ya que hay riesgo de avería de la maquinaria. Si alguien tiene dudas de que pueda haber algún objeto punzante, está obligado a comunicarlo y se descargará tomando las precauciones oportunas. **Esta norma será de especial relevancia en la uva recogida en cajas, la cual será penalizada con una reducción de la recolección de la prima de caja.**

Si se detecta alguna de estas anomalías durante la descarga o en el molino, ésta quedará registrada en el ticket del socio.

Los remolques que traigan tierra o barro, serán penalizados a juicio del consejo rector y de los técnicos. El consejo rector, en caso de que por negligencia de un socio se produzcan averías o deterioros en la maquinaria, podrá cobrar el importe de la misma al socio causante.

16.- Anticipos de campaña. Se entregarán anticipos de uva por variedades. Los importes son:

- Moscatel: 15 €/milgrado
- P.X.: 9,6 €/milgrado
- Variedades tintas: 12 €/milgrado
- Vidueño: 6 €/milgrado

Estas cantidades sólo se aplicarán a la uva que alcance la graduación mínima establecida en la norma de campaña número 8.



Sección Vitivinícola

17.- RECLAMACIONES NO CONTEMPLADAS:

Cualquier reclamación no contemplada en las normas de campaña, podrá presentarse por escrito, siendo debidamente cumplimentada en las hojas de reclamaciones que se habilitarán para ello. El consejo rector estudiará su resolución en la primera sesión que se celebre con posterioridad a la demanda.

Asimismo, todo socio que observe cualquier anomalía estará obligado a comunicarlo al pesador, responsable de cooperativa o consejo rector, dejando dichas personas constancia escrita de dichas observaciones.

18.- Todas estas normas son de obligado cumplimiento. En caso de incumplimiento de las mismas o negligencia, el consejo rector queda autorizado a imponer las sanciones que estime convenientes.

19.- Programa de Mejora de Calidad. Ver anexo 1.

Mollina 26 de julio de 2022.

La Junta de Socios de la Sección Vitivinícola.



ANEXO 1

Para la búsqueda de una mejor calidad de nuestros caldos, se ha establecido un programa de calidad de vinos embotellados, que empezó en la campaña 2020-2021.

Este programa pondrá a puesto en marcha una serie de prácticas encaminadas a la búsqueda de una serie de vinos que hagan aumentar la calidad, así como nuevos tipos de vinos que el mercado pueda demandar.

Los técnicos y enólogos realizarán un muestreo de las variedades más interesantes para los vinos perseguidos. Estas variedades se deberán recoger en el momento que los enólogos los demanden, y su recolección será manual y el transporte en cajas.

La recolección se realizará incluso por debajo de la graduación establecida en el punto 8 de las normas de campaña, lo que supondrá una disminución de ingresos en la explotación del agricultor. Para evitar esto, los agricultores seleccionados, que acepten acogerse a este programa, se les liquidará la uva por la media del hectogrado medio más alto de la cooperativa. Para ello se utilizarán una media poblacional de las 10 muestras más altas.

Para las uvas cogidas en cajas, se abonará una gratificación de 0,06 €/kg.

El precio de venta de la uva a granel, por parte de la cooperativa, se realizará conforme a los precios medios obtenidos en el Observatorio de Precios y Mercados de la Junta de Andalucía, ponderados con su graduación alcohólica y variedad. Esos ingresos se anotarán en la cuenta corriente de la sección vitivinícola.