

MEMORIA

BODEGA TRADICIONAL EN SIERRA DE GATA

PERSONA PROMOTORA:

NOMBRE Y APELLIDOS: _____

NIF: _____

DIRECCIÓN POSTAL: _____

CÓDIGO POSTAL: _____

LOCALIDAD: _____

PROVINCIA: _____

MES Y AÑO _____

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

c/ Pintores 10. 10005 Cáceres.



DIPUTACIÓN DE CÁCERES
ÁREA DE RETO DEMOGRÁFICO,
DESARROLLO SOSTENIBLE. JUVENTUD Y TURISMO



sierra
de GATA
PARQUE CULTURAL

ÍNDICE DE LA MEMORIA

1. PERSONA PROMOTORA Y REDACTORA DE LA MEMORIA	Pág. 4
2. INFORMACIÓN PREVIA	Pág. 4
2.1. OBJETO	Pág. 4
2.2. ANTECEDENTES Y CONDICIONANTES DE PARTIDA	Pág. 4
2.2.1. EMPLAZAMIENTO DE LA ACTIVIDAD	Pág. 5
2.2.2. CARACTERÍSTICAS DEL ENTORNO LOCAL	Pág. 5
2.2.3. REGLAMENTACIÓN Y DISPOSICIONES OFICIALES APLICABLES	Pág. 5
2.3. USO CARACTERÍSTICO DEL LOCAL Y OTROS USOS PREVISTOS	Pág. 7
2.4. PROGRAMA DE NECESIDADES	Pág. 7
3. DATOS DEL EDIFICIO EN LA ACTUALIDAD	Pág. 7
3.1. ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS DEL EDIFICIO	Pág. 8
3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EDIFICIO EN LA SITUACIÓN ACTUAL	Pág. 9
3.3. DISTRIBUCIÓN DE LAS SALAS EXISTENTES	Pág. 9
4. DESCRIPCIÓN DEL LOCAL Y REFORMAS NECESARIAS	Pág.10
4.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ACTUACIÓN SOBRE EL LOCAL	Pág.10
4.2. DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS QUE CONSTITUYEN EL LOCAL Y ADECUACIONES NECESARIAS.	Pág.10

4.3. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL LOCAL Y ADECUACIONES NECESARIAS.	Pág.15
5. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL LOCAL UNA VEZ QUE SE HA ADECUADO PARA SU USO DE BODEGA.	Pág.17
6. PROCESO PRODUCTIVO	Pág.17
7. RESUMEN GENERAL DEL PRESUPUESTO	Pág.20
8. CONCLUSIONES	Pág.21
ANEXOS A LA MEMORIA	Pág.22
CROQUIS	Pág.42

MEMORIA

1. PERSONA PROMOTORA Y REDACTORA DE LA MEMORIA

PERSONA PROMOTORA DE LA ACTIVIDAD Y REDACTORA DE LA MEMORIA

Nombre y apellidos	
DNI	
Dirección	
Localidad	
Teléfono	
Correo electrónico	

2. INFORMACIÓN PREVIA

2.1. OBJETO

El objeto de la presente memoria es detallar las características principales de la actividad que se pretende desarrollar. La persona promotora proyecta crear una bodega de pequeña escala para la elaboración de vino tradicional procedente de uva de sus propios viñedos.

2.2. ANTECEDENTES Y CONDICIONANTES DE PARTIDA

La Sierra de Gata tiene un gran potencial vitícola, en la que se elaboran vinos blancos y tintos de “Pitarra”, con naturaleza propia. Vinos de “Pitarra”, que ya fueron cantados por Miguel de Cervantes en el “Licenciado Vidrieras”, catados y degustados por Carlos I en Yuste y saboreados y alabados por Felipe II, durante la construcción del Escorial. Estos vinos suelen tener una graduación entre 12º y 15º. Vinos blancos afrutados y agradables en el paladar, para los lugareños y los tintos y rosados son caldos jóvenes (del año) y frescos de cata sencilla. Los primeros vinos, generalmente, se suelen consumir de mediados de enero en adelante y hay mucha tradición de producción de vino para autoconsumo sin salir estos vinos del ámbito familiar.

La persona bodeguera ha visto una oportunidad en vender su propio vino de pitarra que hasta el momento tenía para autoconsumo dado que es una oportunidad para generar economía local, atraer el turismo y mantener el viñedo y un sistema tradicional de hacer vino que de no ponerse en valor se perderá.

2.2.1. EMPLAZAMIENTO DE LA ACTIVIDAD

UBICACIÓN DE LA BODEGA	
Dirección	
Localidad	
Provincia	

2.2.2. CARACTERÍSTICAS DEL ENTORNO DEL LOCAL

Respecto a la ubicación de tu bodega: (Marcar con una X la opción correcta)

- El local se encuentra dentro del casco urbano de la localidad
- El local se encuentra fuera del casco urbano.

2.2.3. REGLAMENTACIÓN Y DISPOSICIONES OFICIALES APLICABLES**Disposiciones urbanísticas municipales****Disposiciones ambientales de la Comunidad Autónoma de Extremadura:**

- Ley 16/2015, de 23 de abril, de protección ambiental de Extremadura.
- Decreto 81/2011, de 20 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de autorizaciones y comunicación ambiental.

Disposiciones sanitarias

- Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero, que determina los principios y normas generales de legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos y se establecen procedimientos en materia de seguridad de los alimentos.
- Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2074/2005, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos.
- Reglamento (CE) 2017/625, de 15 de marzo, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

Disposiciones europeas específicas sobre el sector de elaboración del vino.

- Reglamento (CE) 491/2009, de 25 de mayo de 2009 (DOUE L 154, 17.06.2009), que modifica el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

- Corrección de errores en DOUE L 313, de 26.11.2011.

Incorpora la OCM vitivinícola a la OCM única agrícola, R (CE) 1234/2007 (Texto consolidado a 19.06.2010).

- Reglamento (UE) 1022/2010 (DOUE L 296, de 13.11.2010).
- Reglamento (CE) 479/2008(*) del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1493/1999, (CE) n.º 1782/2003, (CE) n.º 1290/2005 y (CE) n.º 3/2008 y se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 2392/1986 y (CE) n.º 1493/1999 (DOUE L148, 06.06.2008, p. 1).

TEXTO CONSOLIDADO Reglamento (CE) 479/2008 a 07.02.2009.

(*) Reglamento derogado por el Reglamento (CE) 491/2009. Se mantiene la referencia y el texto consolidado del Reglamento (CE) 479/2008 por continuar la aplicabilidad transitoria del artículo 128 apartado 3, a las medidas y en las condiciones que en él se determinan, de acuerdo con lo previsto en el artículo 3 del Reglamento (CE) 491/2009.

- Reglamento (CE) 555/2008 de la Comisión, de 27 de junio de 2008, por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, en lo relativo a los programas de apoyo, el comercio con terceros países, el potencial productivo y los controles en el sector vitivinícola (DOUE L 170, 30.06.2008, p. 1).

Modificado por:

- Reglamento (CE) 42/2009 (DOUE L 16, 21.01.2009, p. 6).
- Reglamento (CE) 702/2009 (DOUE L 202, 4.08.2009, p.5).
- TEXTO CONSOLIDADO R (CE) 555/2008 de 05.08.2009.

Corrección de errores en DOUE L 139, de 5.06.2010.

Modificado por:

- Reglamento (UE) 772/2010 (DOUE L 232, de 2.09.2010). Corrección de errores en DOUE L 343, de 29.12.2010.
- Reglamento (CE) 1493/1999(*) del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola (DOUE L 179, 14.07.1999).

TEXTO CONSOLIDADO R (CE) 1493/1999 a 20.01.2009.

Derogaciones parciales por:

- Reglamento (CE) 1037/2001 (DOCE L 145, 31.05.2001, p. 12).

TEXTO CONSOLIDADO R (CE) 1037/2001 a 21.12.2005.

- Reglamento (CE) 527/2003 (DOUE L 78, 25.03.2003, p. 1).

TEXTO CONSOLIDADO R (CE) 527/2003 a 01.01.2007.

(*) Reglamento derogado por el Reglamento (CE) 479/2008. Se mantiene la referencia y el texto consolidado del Reglamento (CE) 1493/1999, por continuar la aplicabilidad transitoria de determinadas disposiciones, de acuerdo con lo previsto en el artículo 128, apartado, 3 del Reglamento (CE) 479/2008.

Disposiciones españolas específicas sobre el sector del vino.

- Ley 24/2003, de 10 de Julio de 2003, de la Viña y del Vino (B.O.E. 11.07.2003).
- Real Decreto 1127/2003, de 5 de septiembre de 2003, por el que se desarrolla el Reglamento (CE) n.º 753/2002 de la Comisión, de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1493/1999 del Consejo, en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas. (B.O.E. 23.09.2003).
- Real Decreto 1651/2004, de 9 de Julio de 2004, por el que se establecen normas de desarrollo para la adaptación de los reglamentos y órganos de gestión de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas a la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino. (B.O.E. 10.07.2004).

2.3. USO CARACTERÍSTICO DEL LOCAL Y OTROS USOS PREVISTOS

El uso característico del edificio es el agro-industrial. Se realizará la siguiente actividad: Elaboración de vino, entra dentro del anexo III de la Ley 16/2015 de protección ambiental de la comunidad de Extremadura y por lo tanto como actividad sometida a comunicación ambiental municipal, dentro del: **grupo 2. Industria alimentaria | punto 1. Instalaciones para tratamiento y transformación destinados a la fabricación de productos alimenticios | apartado b. Materiales de origen vegetal: con una capacidad de producción de productos acabados igual o inferior a 4 toneladas por día.**

2.4. PROGRAMA DE NECESIDADES

Se requiere que el local disponga de las debidas instalaciones y servicios para ser utilizada para el fin como bodega, todo ello dentro de las debidas condiciones técnicas sanitarias.

3. DATOS DEL LOCAL EN LA ACTUALIDAD

En el presente apartado se describe la infraestructura e instalaciones en la situación actual previa a la legalización como bodega.

3.1. ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS DEL EDIFICIO

Cimentación

La cimentación es la existente cuando se realizó la edificación.

Estructura

La estructura es: (Marcar con una X la opción correcta)

- De Muro portante de forma que el muro soporta el peso de la estructura (a elegir entre):

Piedra <input type="checkbox"/>	Ladrillo <input type="checkbox"/>	Otro tipo de muro portante <i>(Indicar cuál)</i> _____
------------------------------------	--------------------------------------	---

- Metálica
- De pilares de hormigón
- Otro tipo de estructura *(Indicar cuál)* _____

Cubierta

La cubierta del edificio donde se ubica la bodega es de: (Marcar con una X la opción correcta)

Teja <input type="checkbox"/>	Panel de Fibrocemento (tipo uralita) <input type="checkbox"/>	Otro <i>(Indicar cuál)</i> _____
----------------------------------	--	-------------------------------------

Solados

La solera básica sobre la que se sitúa el suelo existente es de: (Marcar con una X la opción correcta)

Hormigón armado <input type="checkbox"/>	Otros <i>(Indicar cuál)</i> _____
---	-----------------------------------

3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL LOCAL EN LA SITUACIÓN ACTUAL DISTRIBUCIÓN ACTUAL

Sin contar con los aseos en la actualidad el local cuenta con: (Marcar con una X la opción correcta)

UNA ÚNICA SALA <input type="checkbox"/>	2 SALAS <input type="checkbox"/>	3 SALAS <input type="checkbox"/>	4 SALAS <input type="checkbox"/>	5 SALAS <input type="checkbox"/>
--	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------

Con respecto a los aseos el local: (Marcar con una X la opción correcta)

NO TIENE ASEO <input type="checkbox"/>	1 ASEO <input type="checkbox"/>	2 ASEOS <input type="checkbox"/>
---	------------------------------------	-------------------------------------

El conjunto de la edificación de la que se parte en esta memoria a fin de adaptarla para ser usada como bodega consta de un local de forma: (Marcar con una X la opción correcta)

Rectangular cuadrada

Con: un nivel dos niveles

La planta del local tiene una superficie útil de _____ m² de superficie y _____ m de altura mínima.

En relación con los linderos y accesos:

La fachada dispone de: (Marcar con una X la opción correcta)

- Una entrada a nivel de calle
- Una entrada a distinto nivel
- Otra (Indicar cuál) _____

Los dos muros laterales son medianeros con:

Viviendas Naves locales

3.3. DISTRIBUCIÓN DE LAS SALAS EXISTENTES

La distribución de los espacios con la superficie destinada a cada una de ellos será la mostrada en la tabla siguiente.

Distribución de las salas en la situación actual:

ÁREAS DE LAS DISTINTAS SALAS EN LA ACTUALIDAD	SUPERFICIE
SALA 1	m ²
SALA 2	m ²
SALA 3	m ²
TOTAL (superficie útil)	m²

4. DESCRIPCIÓN DEL LOCAL Y REFORMAS NECESARIAS

En relación a las características específicas del local se describen los siguientes apartados.

4.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ACTUACIÓN SOBRE EL EDIFICIO

El local cumple las siguientes características:

- La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de la Bodega será suficiente y adecuada, que dispondrá de 3 zonas que no necesariamente están separadas por tabiques: Recepción de uva, elaboración de vino y almacenaje.
- Las paredes, suelos y techos de la bodega, deberán mantenerse limpias.
- En cuanto al equipo que utilizamos. Todo aquello que entre en contacto con el vino como: tinajas, mangueras, envases, tapones, aditivos, etc., será de fácil limpieza.

A efectos de la distribución la obra proyectada: (Marcar con una X la opción correcta)

- No se va a modificar la distribución actual del local.
- Si se va a modificar la distribución actual del local.

4.2. DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS QUE CONSTITUYEN EL LOCAL Y ADECUACIONES NECESARIAS.

PAREDES

Las paredes son de: (Marcar con una X la opción correcta)

Piedra <input type="checkbox"/>	Ladrillo <input type="checkbox"/>	Otros (Indicar cuál) _____
------------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------

El acabado final de las paredes es de: (Marcar con una X la opción correcta)

Piedra <input type="checkbox"/>	Enfoscado <input type="checkbox"/>	Otros (Indicar cuál) _____
	<input type="checkbox"/> Mortero de cemento <input type="checkbox"/> Mortero de cal/tierra	

Para la puesta en marcha de la bodega: (Marcar con una X la opción correcta)

	SI	NO
Se crean nuevos compartimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se modifican los acabados de las paredes ya existentes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Si has marcado SI en alguna de los conceptos anteriores debes de rellenar las siguientes tablas.

Las nuevas paredes son de: (Marcar con una X la opción correcta)

Piedra <input type="checkbox"/>	Ladrillo <input type="checkbox"/>	Otros (Indicar cuál) _____
------------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------

Y estas nuevas paredes tienen un acabado final de: (Marcar con una X la opción correcta)

Piedra	Pintura <input type="checkbox"/> (Color, Tipo de pintura) _____	Otro (Indicar cuál) _____
--------	--	------------------------------

SUELO

El suelo existente en la actualidad tiene un acabado en: (Marcar con una X la opción correcta)

	Cemento	Baldosa	Otros
SALA 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(Indicar cuál) _____
SALA 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(Indicar cuál) _____
SALA 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(Indicar cuál) _____

Para la puesta en marcha de la bodega: (Marcar con una X la opción correcta)

	SI	NO
Se modifica el acabado del suelo		

Si has marcado SI debes de rellenar la siguiente tabla. (Marcar con una X la opción correcta)

	Cemento	Baldosas	Resina epoxi	Otros
SALA 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(Indicar cuál) _____
SALA 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(Indicar cuál) _____
SALA 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(Indicar cuál) _____

TECHO

El techo del local está acabado en: (Marcar con una X la opción correcta)

- Madera
- Viguetas y bovedillas del forjado sin enfoscar ni pintar.
- Enfoscado sin pintar.
- Pintado.
- Otro _____

Con respecto al estado del techo: (Marcar con una X la opción correcta)

	SI	NO
El techo requiere de sustitución o arreglo.		

Si has marcado "SI" debes de rellenar la siguiente tabla. Si el techo de tu bodega requiere de reforma.

El acabado del nuevo techo será de: (Marcar con una X la opción correcta)

- Madera (con barniz alimentario)
- Viguetas y bovedillas del forjado (con barniz alimentario)
- Pintura alimentaria
- Otro _____

PUERTAS

Las puertas interiores son de: (Marcar con una X la opción correcta)

Madera <input type="checkbox"/>	Hierro <input type="checkbox"/>	Otro (Indicar cuál) _____
------------------------------------	------------------------------------	------------------------------

La puerta de entrada al local es de: (Marcar con una X la opción correcta)

Madera <input type="checkbox"/>	Hierro <input type="checkbox"/>	Otro (Indicar cuál) _____
------------------------------------	------------------------------------	------------------------------

Con respecto al estado de las puertas interiores: (Marcar con una X la opción correcta)

	SI	NO
Las puertas interiores requieren de sustitución o arreglo		

Si has marcado SI debes de rellenar la siguiente tabla.

Si se modifican las puertas interiores o se ponen puertas nuevas estas son de: (Marcar con una X la opción correcta)

Madera <input type="checkbox"/>	Hierro <input type="checkbox"/>	Otro (Indicar cuál) _____
------------------------------------	------------------------------------	------------------------------

Con respecto al estado de la puerta de entrada: (Marcar con una X la opción correcta)

	SUSTITUCIÓN	ARREGLO	ESTÁ EN CORRECTO ESTADO
La puerta de entrada requiere sustitución o arreglo			

Si has marcado SI debes de rellenar la siguiente tabla.

Si se cambia la puerta de entrada. La nueva puerta de entrada al local es de: (Marcar con una X la opción correcta)

Madera <input type="checkbox"/>	Hierro <input type="checkbox"/>	Aluminio <input type="checkbox"/>	Otro (Indicar cuál) _____
------------------------------------	------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------

VENTANAS (*Marcar con una X la opción correcta*)

	SI	NO
Tiene ventanas		

Si has marcado SI debes de rellenar las siguientes tablas.

Las ventana/s al exterior es/son: (*Marcar con una X la opción correcta*)

Fija <input type="checkbox"/>	Corredera <input type="checkbox"/>	Abatible <input type="checkbox"/>
----------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------

Están realizadas con material de: (*Marcar con una X la opción correcta*)

Madera <input type="checkbox"/>	Hierro <input type="checkbox"/>	Otro (<i>Indicar cuál</i>) _____
------------------------------------	------------------------------------	---------------------------------------

Las ventanas tienen un tipo de cristal: (*Marcar con una X la opción correcta*)

Simple <input type="checkbox"/>	Doble <input type="checkbox"/>
------------------------------------	-----------------------------------

Con respecto al estado de las ventanas: (*Marcar con una X la opción correcta*)

	SI	NO
Las ventanas requieren de sustitución o arreglo.		

Si has marcado SI debes de rellenar la siguiente tabla.

Las nuevas ventanas al exterior son de: (*Marcar con una X la opción correcta*)

Fija <input type="checkbox"/>	Corredera <input type="checkbox"/>	Abatible <input type="checkbox"/>
----------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------

Están realizadas con material de: (*Marcar con una X la opción correcta*)

Madera <input type="checkbox"/>	Hierro <input type="checkbox"/>	Otro (<i>Indicar cuál</i>) _____
------------------------------------	------------------------------------	---------------------------------------

Estas nuevas ventanas tienen un tipo de cristal: (*Marcar con una X la opción correcta*)

Simple <input type="checkbox"/>	Doble <input type="checkbox"/>
------------------------------------	-----------------------------------

4.3. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL LOCAL Y ADECUACIONES NECESARIAS.

Con respecto a las instalaciones que existen en la actualidad: (Marcar con una X la opción correcta).

Existen en la actualidad las siguientes instalaciones y materiales:

DESAGÜES	FONTANERÍA	ELECTRICIDAD
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<input type="checkbox"/> PVC <input type="checkbox"/> Fibrocemento <input type="checkbox"/> Otros materiales	<input type="checkbox"/> Cobre <input type="checkbox"/> Otros materiales	

Instalación de Desagües. (Marcar con una X la opción correcta)

La red de saneamiento está conectada a la red de saneamiento de la localidad con tubería de PVC.	Los desagües del aseo están realizados con tubería de PVC.	El edificio cuenta con un sistema independiente de recogida de aguas pluviales.
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

Necesidades de modificación o reformas en la Instalación de Desagües. (Marcar con una X la opción correcta)

- Dado que la instalación de saneamiento ya existe y existe un desagüe protegido no es necesario hacer ninguna modificación en esta instalación.
- Dado que la instalación de saneamiento requiere mejoras se va a crear un desagüe protegido.
- Dado que la instalación de saneamiento no existe y no existe un desagüe protegido es necesario hacer la instalación esta instalación.

Instalación de Fontanería

Hay una instalación: (Marcar con una X la opción correcta)

- En el aseo
- Una cometida de agua en el interior del local.
- Otras _____

Necesidades de modificación o reformas en la Instalación de Fontanería. *(Marcar con una X la opción correcta)*

- Dado que la instalación de fontanería ya existe no es necesario hacer ninguna modificación en esta instalación.
- Dado que la instalación de fontanería requiere mejoras se va a crear algún punto de agua más.
- Dado que la instalación de fontanería no existe es necesario hacer esta instalación.

Instalación de Electricidad. *(Marcar con una X la opción correcta)*

El edificio cuenta con una preinstalación eléctrica inicial.		Cuenta con la acometida preparada en el cuadro general.	
<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input type="checkbox"/> Se mantiene la instalación existente, pero se generan nuevos puntos de toma de corriente y de luz. <input type="checkbox"/> Se mantiene la instalación existente.		<input type="checkbox"/> Se crea una nueva instalación eléctrica.	

Necesidades de modificación o reformas en la Instalación de electricidad. *(Marcar con una X la opción correcta)*

- Dado que la instalación de electricidad ya existe no es necesario hacer ninguna modificación en esta instalación.
- Dado que la instalación de electricidad requiere mejoras se va a crear algún punto de luz más.
- Dado que la instalación de electricidad no existe es necesario hacer esta instalación.

Instalación de Protección contra incendios

Respecto a la protección contra incendios, se dotará de:

- Luz de emergencia; se colocará una lámpara en la puerta de salida de 3 w, con un flujo luminoso de 200 lm. Se acompañará de la señalización reglamentaria.
- Extintor, se instalará un extintor ABC de polvo en espacio de elaboración. Se acompañará de la señalización reglamentaria.

5. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL LOCAL UNA VEZ QUE SE HA ADECUADO PARA SU USO DE BODEGA.

La bodega tiene una superficie total de _____m²

Maquinaria, equipamiento, mobiliario y útiles

La maquinaria, equipamiento, mobiliario y útiles necesarios para el centro se detalla en la tabla:

MAQUINARIA, EQUIPAMIENTO Y ÚTILES	CARACTERÍSTICAS: Capacidad, potencia, dimensiones,...
Trituradora	
Despalilladora	
Prensa	
Cajas	
Tinajas	de barro
Cubas	de plástico o acero inoxidable
Baños	de plástico o acero inoxidable
1 termo / Calentador	eléctrico de agua/de gas
Bomba de trasiego	
Exterminador de insectos	
MOBILIARIO *	
Taquilla	
Mesa	
Estantería	
Armario	
*La maquinaria y el mobiliario que se ha añadido en esta ficha suele ser común pero no es obligatorio. Por ejemplo, en el caso de la taquilla será suficiente si se dispone de un perchero donde colgar la ropa de cambio.	

6. PROCESO PRODUCTIVO

El proceso productivo para la elaboración de vino de pitarra es el siguiente:

6.1. RECEPCIÓN

Tras su cosecha, la uva se recepcionará en la zona de recepción de la uva, la cual habrá de venir, para su recepción, en perfectas condiciones, por ello se le someterá a su comprobación, tanto de la uva como el envase donde viene.

Cabe distinguir los siguientes procesos bien diferenciados:

6.2. ELABORACIÓN

* Triturado, Despalillado y Prensado de uva.

- El triturado y despalillado de la uva se realiza con medios mecánicos. Una vez que se realizara el triturado y despalillado de la uva pasa a la prensa.
- El triturado de uva, se realiza vertiendo las cajas de uva sobre la tolva de la máquina de triturado.
- Durante el proceso de triturado de la uva, es muy importante, no romper las semillas que contienen las uvas, con el fin de evitar la presencia de sabores amargos en el mosto.
- La trituradora también incluye el despalillado, que consiste en separar las uvas del raspón (resto del racimo), hojas, ramas y otros elementos que podrían alterar el sabor del mosto.
- La uva triturada cae sobre unos recipientes de una capacidad de _____ litros de material: (Marcar con una X la opción correcta)
 - plástico
 - acero inoxidable
 - pilón de obra
- El caldo (mosto) que desprende se vacía en los recipientes y la uva triturada se vierte en la prensa de uva para su prensado.
- Hay que distinguir el primer mosto que se obtiene, que se conoce como mosto yema o flor, y es el más valorado, que se obtiene simplemente con la acción de la gravedad y por el propio peso de las uvas. Es conveniente separar del resto de mosto del prensado de la uva.
- El prensado de la uva, se realiza una vez triturada la misma, por medio de prensa de: (Marcar con una X la opción correcta)
 - Madera
 - Hierro
 - Acero inoxidable
 - Otro material (indicar cuál)

- La uva se presiona de forma manual, el caldo (mosto) que se obtiene del prensado, cae sobre unos recipientes de: (Marcar con una X la opción correcta)
 - Plástico
 - Acero inoxidable

Y de allí a mediante una bomba de trasiego: (Marcar con una X la opción correcta)

- Tinajas de barro.
- Cubas de plástico
- Otro material (indicar cuál)

* Fermentación del mosto.

- Una vez que tenemos el mosto, comienza el proceso de fermentación, en la cual los azúcares contenidos en el mosto se transforman en alcohol (etanol).
- Para el vino tinto elaborado, no separo la pulpa y los hollejos para que fermenten junto con el mosto.
- La fermentación del mosto, suele durar entre 10 y 15 días, dependiendo de los grados de azúcar de la uva.

* Maceración, que consiste en dejar reposar el mosto junto con los hollejos durante un tiempo determinado.

* Clarificación. No hay práctica de clarificación de los vinos, normalmente se hace por decantación en la tinaja de barro.

6.3. CONSERVACIÓN (ESTABILIZACIÓN).

Una vez fermentado el mosto, se hace un trasiego, mediante una bomba de trasiego, se cambia el vino de recipiente con el fin de eliminar los residuos que puedan encontrarse en suspensión (restos de uva), y borras (lías) que se encuentran en el fondo de la tinaja y de airear el vino, así de esta forma dejamos el vino limpio de impurezas. La conservación del vino se hace en la bodega en:

Una vez terminada la fermentación el vino pasa a conservación en: (Marcar con una X la opción correcta)

- Tinajas de barro.
- Cubas de plástico
- Otro material (indicar cuál)

6.4. ENVASADO DEL VINO.

El envasado tradicional del vino se hace en garrafas (cántaros) de vidrio recubierto de plástico, de capacidad de 16 litros, en la bodega se va a envasar además en:

- Botellas de $\frac{3}{4}$ de litro.
- Bag in box de ___ litros
- Otros envases. Indicar cuales _____

PLANTILLA

El personal necesario para el momento de la elaboración del vino es de **1 persona** a tiempo parcial.

CAPACIDAD PRODUCTIVA

Se prevé una capacidad de producción máxima de _____ litros de vino.

7. RESUMEN GENERAL DEL PRESUPUESTO

Valoración aproximada de la ejecución material de la obra proyectada por capítulos.

En este presupuesto debes valorar aproximadamente el material de la obra, las instalaciones, mobiliario, maquinaria y utensilios que tengas ya (también tendrás que dar un valor a lo que ya tengas adquirido) o que tengas que comprar.

RESUMEN PRESUPUESTO EJECUCIÓN MATERIAL

Total	ALBAÑILERÍA.....	€
Total	SOLADOS.....	€
Total	PINTURAS.....	€
Total	CARPINTERÍA.....	€
Total	INSTALACIÓN DE FONTANERÍA.....	€
Total	INSTALACIÓN DE SANEAMIENTO.....	€
Total	INSTALACIÓN ELÉCTRICA.....	€
Total	PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS.....	€
Total	MAQUINARIA.....	€
Total	MOBILIARIO.....	€
TOTAL PRESUPUESTO (SIN IVA)		€

Redactor/a de la memoria y promotor/a de la bodega

Municipio y fecha: _____

Firmado:

Nombre y apellidos: _____

8. CONCLUSIONES

El proyecto contribuye positivamente por las siguientes razones:

- Con respecto a la materia prima, el proyecto incentiva la **producción primaria de uva en la sierra de Gata y por lo tanto el mantenimiento de los viñedos existentes.**
- **La bodega promociona que se siga elaborando de forma según los métodos de la producción tradicional el vino de pitarra.**
- **Incentivo de la producción y el consumo locales:** La instalación de la bodega tradicional en la región repercute en el acortamiento de distancias entre centros de producción y consumo, con la consiguiente reducción del impacto ambiental de la cadena de producción-distribución-consumo.
- **Beneficios ambientales y sociales generales:** Estos procesos repercuten positivamente en la biodiversidad de la región, en la salud de la población y en la salud de los consumidores.
- **Se enmarca dentro de la Artesanía Alimentaria,** con pequeña escala de elaboración.

Con todos los datos contenidos en la presente memoria, considera el que subscribe haber dado una idea clara y definida de la construcción existente, del proceso productivo y del diseño, para el uso del local como “BODEGA TRADICIONAL” y para que así conste firmo en ade 202....

El promotor/a y redactor/a de la memoria,

ANEXOS A LA MEMORIA

ANEXO 1.

COMUNICACIÓN

AMBIENTAL

MEMORIA PARA LA COMUNICACIÓN AMBIENTAL

1. ANTECEDENTES

1.1. OBJETO

El objeto de la presente comunicación ambiental es detallar las características principales de la actividad que se pretende desarrollar. La persona promotora proyecta crear una bodega de pequeña escala para la elaboración de vino tradicional procedente de uva de sus propios viñedos.

1.2. TITULAR

Detallado en el punto n.º 1. de la memoria.

1.3. EMPLAZAMIENTO.

Detallado en el punto n.º 2.2.1. de la memoria.

1.4. REGLAMENTACIÓN Y DISPOSICIONES OFICIALES APLICABLES.

Detallado en el punto n.º 2.2.3. de la memoria.

2. ACTIVIDAD E INSTALACIONES

2.1. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.

Bodega tradicional con capacidad de producción máxima 2.500 litros de vino anuales (25 hectólitros/año).

2.2. DESCRIPCIÓN DE LAS INFRAESTRUCTURAS.

Detallado en el punto n.º 4.2. de la memoria.

3. CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS, AGUA Y ENERGÍA

3.1. MATERIAS PRIMAS.

MATERIA PRIMA	CANTIDAD
Uvas	
Botellas	
Tapones de corcho	
Etiquetas	

3.2. AGUA.

Suministro de agua potable a través de la red municipal. Se plantea un consumo de 10 m³/año.

3.3. ENERGÍA.

Conexión a la red eléctrica, las necesidades eléctricas para alimentar a todos los equipamientos y maquinaria es suficiente. Se prevé un consumo eléctrico de 200 Kwh/año.

4. IDENTIFICACIÓN DE IMPACTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTORAS.

4.1. EMISIONES AL AIRE.

La pequeña dimensión del establecimiento supone a la vez una baja generación de olores. Otras emisiones al aire son nulas o despreciables por la actividad.

Medidas correctoras:

- Para prevenir la generación de olores molestos se dispondrá de un sistema de conservación de residuos y de un sistema de evacuación periódica.

4.2. EMISIONES SONORAS.

No se sobrepasará un nivel máximo de recepción externa (N.R.E.) ni en horario diurno ni en horario nocturno. Debido al bajo nivel de automatización de las actividades de la actividad, el nivel de ruidos producidos no constituirá un problema objeto de ninguna medida correctora. En todo caso, los ruidos generados se limitan al interior del establecimiento. El diseño de la instalación de la bodega cumple los niveles de ruidos y vibraciones admisibles, de acuerdo con la Reglamentación vigente.

Medidas correctoras:

- Las puertas y las ventanas se mantienen cerradas en los momentos que se puedan generar ruidos.

4.3. CONTAMINACIÓN LUMÍNICA.

No hay iluminación al exterior. No obstante, principalmente el horario de trabajo en la bodega se hace en horario diurno.

4.4. EMISIONES AL AGUA.

El agua procede de la limpieza del local y de los utensilios con una baja concentración de elementos contaminantes orgánicos e inorgánicos, por lo que, serán vertidas a la red general de saneamiento del municipio. Los elementos inorgánicos serán básicamente los que resulten de la limpieza y desinfección de local y utensilios. Los elementos orgánicos serán los residuos no sólidos y las partículas en suspensión provenientes de la elaboración. Se calculan las siguientes cantidades de agua vertida:

Aguas fecales: 10 litros/día pico. 100 l/año.

Aguas grises: 300 litros/día pico. 10.000 l/año.

Medidas correctoras:

- Los grifos contarán con aireadores, (son unas pequeñas piezas que se instalan fácilmente en la boca de los grifos), que hacen más eficiente su consumo permitiendo el ahorro de hasta un 50% de agua.
- El diseño de las instalaciones facilitará su limpieza.
- El proceso de limpieza de las instalaciones se realizará utilizando productos de limpieza poco contaminantes.

4.5. EMISIONES AL SUELO O A LAS AGUAS SUBTERRÁNEAS.

Nulo/despreciable por la actividad.

4.6. GENERACIÓN DE RESIDUOS.

Podemos decir que la diferencia entre un subproducto y un residuo es que al primero se le ha encontrado un uso mientras que al segundo no. La generación de residuos será mínima y en todo caso habrá separación conveniente para el reciclaje de todas las basuras generadas.

En relación a los residuos vegetales producidos en la actividad; para las cantidades de producto con las que se trabaja será fácil su aprovechamiento para la realización de compost. Por lo demás no se estima que haya otros desperdicios de origen vegetal.

- Orgánicos: 6 litros/día pico. 90 litros/año
- Papel/cartón: 6 litros/día pico. 90 litros/año
- Envases ligeros: 2 litros/día pico. 10 litros/año
- Vidrio: 2 litros/día pico. 20 litros/año
- Otros: 6 litros/día pico. 60 litros/año

Medidas correctoras:

- Contenedores selectivos de suficiente cabida y evacuación diaria o semanal.

4.7. IMPACTO VISUAL.

Dado que la actividad se enclava en un edificio ya construido que se incluye en un casco urbano. Se puede considerar las instalaciones como de nulo impacto visual.

5. PRESUPUESTO

CONCEPTO	Ud.	€/Ud.	TOTAL
Aireadores en los grifos	2	8 €	16 €
Papeleras para separación selectiva (envases, papel, vidrio y general)	4	20 €	80 €
Depósito para las lías	1	150 €	150 €
TOTAL			246 €

6. CONCLUSIONES

Dada la pequeña dimensión de la actividad, por la propia actividad descrita y a la vista de que no se producen por su realización emisiones atmosféricas, y las emisiones de vertidos al agua o de ruidos son despreciables, se estima INOCUO el uso del edificio PARA LA ELABORACIÓN DE VINO TRADICIONAL y no serán necesarias especiales medidas correctoras.

No obstante, la persona promotora está sensibilizada sobre los consumos producidos de energía y de agua para que estas sean las menores. En este sentido se hará especial incidencia en reducir el consumo de agua reduciendo así los consumos y las aguas que son vertidas.

Dado que principalmente el objetivo de la venta es directo desde la propia persona promotora a cliente final puedo asegurar que el proyecto apoya unos procesos con baja contaminación en el transporte.

Se presenta esta Memoria de Calificación Ambiental anexa al Anteproyecto redactado por la persona promotora ante el Excmo. Ayuntamiento de....., órgano competente para la autorización de construcción de un centro de formación, para que puedan ser contrastables los impactos ambientales.

Firma en....., a..... de..... de 202.....

ANEXO 2. CERTIFICADO

NOMBRE Y APELLIDOS:

DIRECCIÓN:

CODIGO POSTAL. LOCALIDAD:

CÁCERES

CERTIFICACIÓN

Yo, D./Dña. con N.I.F. en relación con la memoria BODEGA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD DE (CÁCERES), certifico que:

1. La bodega cumple con los requisitos determinados en la “GUÍA DE USO” y que a continuación de forma que entra dentro de los parámetros de bodega de vino de pitarra tradicional.
2. La actividad e instalaciones se adecuan a la memoria presentada y que cumplen todos los requerimientos y las condiciones técnicas determinadas por la normativa ambiental.
3. La actividad y las instalaciones cumplen con las medidas correctoras y condiciones de protección contra incendios que le son de aplicación.
4. Que los ruidos emitidos por la actividad a desarrollar que se describe en la misma cumplen con los requisitos del Decreto n.º 19/1997 de Ruidos de la Junta de Extremadura.

Lo cual hago constar a los efectos de la comunicación ambiental municipal de la actividad a desarrollar en la localidad de..... a fecha de

Firmado:

Nombre y apellidos.....

ANEXO 3

MEMORIA SANITARIA

PARA LA SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN INICIAL
EN REGISTRO GENERAL SANITARIO DE
EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS

INDICE:

- 1.- PLAN DE CONTROL DEL AGUA
- 2.- PLAN DE FORMACIÓN
- 3.- PLAN DE MANTENIMIENTO
- 4.-PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS
- 5.- SISTEMA DE TRAZABILIDAD
- 6.- PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- 7.- PLAN DE CONTROL DE PLAGAS
8. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS Y DE CONTROL
- 9.- BOCETOS DE LAS ETIQUETAS

PLAN DE PRE-REQUISITOS

1. PLAN DE CONTROL DEL AGUA

En las industrias del sector vitivinícola, el agua interviene en las operaciones de limpieza y desinfección.

En el caso de que el agua de la bodega no provenga de la red pública sanidad pedirá un control sanitario en función de la actividad y se deberán de cumplir los requisitos mínimos que indique el RD 140/2003 de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Los peligros que podrían aparecer en una bodega al usar agua no apta para el consumo humano serían **biológicos y químicos**.

Se prestará atención a las canalizaciones de aguas residuales para que no haya ninguna posibilidad de contaminación.

2. PLAN DE FORMACIÓN

Todos los manipuladores de alimentos de la bodega recibirán formación inicial y continuada que los capacite en materia de higiene y de seguridad alimentaria, en lo que afecte a las operaciones del proceso de producción en las que participe.

En el Reglamento (CE) 852/2004 se establece la obligación que tienen las empresas alimentarias de formar a todos sus trabajadores estableciendo planes de formación continuada. Esta formación debe ser específica para el puesto de trabajo y estará adaptada a las necesidades de la bodega.

Es importante que el manipulador de alimentos reciba formación en higiene alimentaria y comprenda su importancia. La mala práctica en la manipulación de alimentos es una fuente importante de contaminación.

Modelo de Buenas prácticas de higiene y manipulado en la bodega:

1. Está prohibido llevar efectos personales como anillos, cadenas, pendientes, piercings, relojes, etc., para evitar que puedan entrar en contacto con los alimentos o ser atrapados en alguna máquina.
2. Las uñas se mantendrán limpias, sin esmalte y cortas para evitar heridas en los productos y acumulación de suciedad.
3. El cabello debe mantenerse limpio y protegido.
4. Es necesario lavarse las manos con jabón antes de incorporarse al puesto de trabajo, tras los descansos, antes de manipular los productos y después de manipular desechos o basuras. El secado de manos se realizará con los medios suministrados por la persona promotora. No se deben secar las manos sobre la ropa de trabajo.
5. Los cortes y abrasiones en la piel o manos se cubrirán con vendajes impermeables de un solo uso. En caso de usar tiritas, se recomienda que el manipulador deberá usar guantes protectores.
6. Cada trabajador/a es responsable de su uniforme de trabajo, manteniéndolo en buenas condiciones higiénicas. El personal se vestirá con el uniforme de trabajo en las instalaciones. Otras prendas de vestir y complementos deben permanecer en los lugares habilitados evitando entrar en contacto con el uniforme de trabajo.

7. No se permite la entrada de medicamentos a las áreas de manipulado ni almacenamiento, excepto los incluidos en los botiquines, y siempre controlados por un responsable.
8. No se permite comer, fumar, beber (bebidas diferentes al agua), masticar chicle, ... durante el tiempo de trabajo, sólo se podrá comer durante los descansos y en los lugares habilitados para ello.
9. En el caso de usarse herramientas (cuchillos, tijeras, ...) para el acondicionamiento de la uva, éstos deben de estar en buenas condiciones higiénicas y ser limpiados y desinfectados con frecuencia.
10. Se evitará en la medida de lo posible la manipulación de pequeños objetos que puedan incorporarse a la uva como cuerpos extraños.
11. La uva podrida se sacará del almacén con una frecuencia mínima diaria.
12. Los envases y embalajes almacenados deben protegerse de la acumulación de polvo y suciedad.
13. El bodeguero no elaborará si padece cualquier enfermedad de transmisión alimentaria o patologías como infecciones cutáneas o diarreas.
14. No se permitirá la entrada de personal ajeno (por ejemplo, transportistas, subcontratados, auditores...), si no va acompañado del promotor y llevan la ropa de protección adecuada.
15. Las puertas del almacén se mantendrán cerradas, limpias y en buen estado. En la medida de lo posible, deben ser estancas para evitar la entrada de plagas a la bodega.
16. Los desagües se protegerán contra la entrada de posibles plagas.
17. La maquinaria del almacén no se desmontará mientras se esté trabajando en la zona. Se tendrá especial cuidado de no dejar piezas sueltas.
18. Cuando se proceda a la limpieza de los equipos o instalaciones se asegurará de que no haya uva en zonas próximas que pueda contaminarse.
19. Los productos de limpieza y/o mantenimiento se mantendrán en sus envases originales. Solo podrán acceder a ellos la/s persona/s responsable de la limpieza o mantenimiento.
20. No se permitirá el uso de lubricantes no alimentarios (utilizados en engranajes y rodamientos).

3. PLAN DE MANTENIMIENTO.

Se establecerán actividades y controles para evitar que el deterioro y/o funcionamiento incorrecto de los equipos y las instalaciones puedan afectar a la salubridad de los productos vitivinícolas.

Las diferentes operaciones de mantenimiento que se pueden realizar en una bodega son las siguientes (estas operaciones no son excluyentes):

Mantenimiento de los equipos: engrase, puestas a punto al inicio de campaña; reparaciones, sustituciones de piezas, revisión de equipos de transporte interno.

Mantenimiento de las instalaciones: revisión y, en su caso, reparación de techos, paredes y suelos, revisión de desagües y sifones, revisión de ventanas, telas mosquiteras, cristales, luminarias.

Mantenimiento preventivo de equipos: revisiones indicadas por los fabricantes de la maquinaria y equipos.

- **Mantenimiento preventivo:** mantenimiento de instalaciones y maquinaria necesario para alcanzar un buen estado de funcionamiento y el máximo rendimiento.
- **Mantenimiento correctivo,** por problemas en las instalaciones o dispositivos que impidan el normal funcionamiento y rendimiento de la maquinaria. Este tipo de mantenimiento se puede llevar a cabo por el propio promotor o bien por el proveedor que ha suministrado la maquinaria.

4. PLAN DE GESTION DE RESIDUOS.

Garantizar que los residuos y los subproductos generados en la bodega sean almacenados y retirados higiénicamente.

Los residuos y subproductos generados en las bodegas pueden ser una fuente de contaminación por lo que tienen que ser retirados de las zonas de manipulado y gestionados lo antes posible.

Los tipos de residuos que pueden generarse en una bodega son: el orujo (los hollejos, pepitas), las lías del vino y uva en mal estado. Otros residuos serán restos de embalajes y envases (de plástico, cristal, cartón y madera), así como las aguas de los procesos de limpieza que se usen con determinados productos de limpieza. Se debe disponer de depósitos o recipientes exclusivos para cada tipo de residuos, los cuales deberán tenerse en cuenta en los programas de limpieza de la bodega.

En general, las bodegas están obligadas a la eliminación de la totalidad de los subproductos (lías) obtenidos en la transformación (destino destilación por empresa autorizada) (Orden de 17 de septiembre de 2014 para la aplicación de la medida relativa a la eliminación de subproductos de la vinificación). No obstante, las bodegas, que elaboran menos de 25 hectólitros de vino o mosto (2500 litros o 156 cántaros) en sus instalaciones no están obligadas a eliminar los subproductos (lías o borras de trasiegos), mediante empresa autorizada; en nuestra bodega (que no elabora más de 2500 litros al año) las lías serán reutilizadas, siendo destinadas para compostaje.

En el caso que la producción sea superior a 2500 litros si están obligados a gestionar los subproductos a través de empresas autorizadas.

5. SISTEMA DE TRAZABILIDAD.

El **objetivo** es asegurar que se identifica la procedencia y destino del vino, manteniendo la información de los procesos a los que han sido sometidos desde su recepción hasta entrega al cliente para, si procede, realizar la retirada del mercado.

Atendiendo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria. La bodega debe disponer de un sistema de trazabilidad para identificar el origen de los problemas y proceder, en su caso, a retiradas específicas y precisas de productos. Cuando el producto no esté bajo el control del operador, procederá informar a las autoridades competentes y en su caso, a los consumidores.

Análisis de los productos terminado de cada uno de los lotes de vino. Los lotes de vino se pueden hacer de la siguiente forma: Puede ser un único lote de todo el vino que tengamos, o de cada tinaja hacer un lote. Hay que tener en cuenta que de cada lote de vino hay que hacer un análisis antes de su comercialización.

El sistema de trazabilidad deberá ser operativo y la bodega deberá ponerlo a prueba para comprobar su eficacia. Hacia atrás es interno ya que la uva procederá de la uva de procedencia propia.

El sistema de trazabilidad se realizará por los libros de registro de Elaboradores y Embotelladores.

6. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Objeto y alcance:

Establecer el programa de limpieza y desinfección del local, equipos y ambiente donde se manipulan los productos, evitando que restos de productos químicos de limpieza y desinfección puedan contaminarlos.

2. Consideraciones al plan:

La limpieza y desinfección es considerada como una etapa fundamental en cualquier actividad alimentaria por lo que si no se aplica o si no se hace correctamente puede ocasionar peligro.

Puede darse una contaminación de tipo químico en la uva si éstas entran en contacto con equipos o superficies deficientemente aclarados o por uso indebido de productos de limpieza y desinfección o por un inadecuado almacenamiento de dichos productos. Para evitar estos peligros se debe limpiar, desinfectar y aclarar bien los locales, equipos, herramientas y utensilios en contacto directo con los alimentos y los medios de transporte.

Las tareas de limpieza y desinfección se harán siguiendo los programas que la bodega establezca y siguiendo un flujo coherente (desde las zonas más limpias a las más sucias). Debe asegurarse que la limpieza y desinfección de los equipos se realiza en ausencia de actividad en la zona y de producto.

El uso de los productos desinfectantes se realizará siguiendo las indicaciones de las etiquetas y de los fabricantes.

El almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección se realizará en armarios o espacios separados de la zona de manipulado.

3. Desarrollo

El procedimiento de limpieza y desinfección se adaptará a las peculiaridades de cada bodega.

Notas importantes:

- La limpieza y desinfección es obligatorio realizarla con agua potable.
- Se seguirán las indicaciones de los fabricantes de productos de limpieza y desinfección.
- Los equipos de limpieza tienen que estar en buen estado.
- Al terminar la limpieza y desinfección eliminar los charcos formados y guardar el equipo y productos de limpieza en su lugar correspondiente.

7. PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

Se establecerán medidas de prevención, vigilancia y control para evitar la presencia de plagas en la bodega.

Se considera plaga la presencia de animales e insectos indeseables en número tal que pueda comprometer la seguridad alimentaria, debido a su capacidad de contaminar equipos, instalaciones y productos alimenticios.

Se establecerán medidas preventivas que impidan la presencia de estas plagas:

- Evitar acumular basuras y desperdicios.
- Mantener en buen estado el recinto exterior de la bodega (malezas, ajardinamientos...).
- Proteger las entradas a las instalaciones (hermeticidad de puertas y ventanas, mantenimiento de mosquiteras, tuberías, desagües, agujeros, grietas...).
- Mantener puertas y ventanas cerradas.
- Limpiar frecuentemente los recipientes que han contenido residuos.
- Almacenar los contenedores de residuos en lugares que no constituyan foco de contaminación.
- Mantener un nivel de limpieza adecuado en zona de almacenamiento de envases y se colocarán separados del suelo y de paredes.

8. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS Y DE CONTROL

8.1. CUADRO DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS Y DE CONTROL

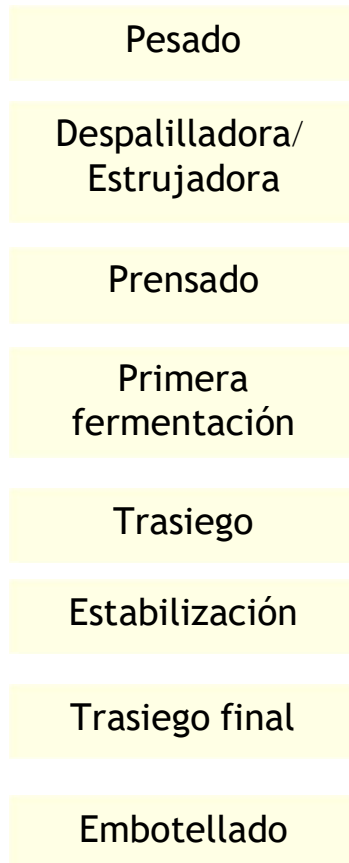
FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	LIMITES CRÍTICOS	VIGILANCIA	MEDIDAS CORRECTORAS	REGISTROS
RECEPCIÓN DE LA UVA	Uva podrida.	Eliminar en vendimia los racimos defectuosos.	Uva en deficiente estado sanitario.	Control visual y olfativo de las uvas.	Retirar los racimos en mal estado.	Incidencias generales.
RECEPCIÓN DE LA UVA	Inicio de la fermentación por rotura de la uva.	Transporte cuidadoso a bodega.	En el transporte no más de 60 cm altura de la uva.	Control visual y perceptivo de las uvas.	Retirar los racimos en mal estado.	Incidencias generales.
DESPALILLADORA	Despalillado de los racimos incorrecto.	Correcto funcionamiento de la despalladora.	Ausencia de palillos en la masa a fermentar.	Control del proceso despallado.	Puesta a punto de la despalladora.	Incidencias generales.
TRASIEGO.	La falta de trasiego produce H ₂ S y olores y sabores no deseados.	Una vez acabada la fermentación se trasega.	Una vez acabada la fermentación trasegar a los 3 días.	Finalización de la fermentación y dosificación de SO ₂ .	Retirar el producto.	Fecha de trasegado.
FERMENTACIÓN	Fermentación incorrecta.	Mantenimiento higiénico del equipo.	Buenas prácticas de limpieza.	Control organoléptico (Cata).	Inoculación de levaduras para reiniciar la fermentación.	Incidencias generales.
LAVADO DE BOTELLAS	Lavado de Botellas defectuosas.	Correcta higiene de botellas.	Agua caliente a 90°C. _ Sosa al 5%. _ Detergente 1 - 1.5%.	Control visual de botellas lavadas.	Nuevo lavado de botellas.	Incidencias generales.
ALMACENAMIENTO	Picado.	Cuidados en la elaboración y evitar la aireación.	Condiciones idóneas de almacenamiento e higiénicas del local.	Correctas condiciones de almacenamiento.	Retirar el producto y Restablecer las dosis de sulfuroso.	Incidencias generales.

8.2. FLUJO

Flujo del Vino Blanco

A continuación, describo los pasos para la elaboración de un vino blanco.

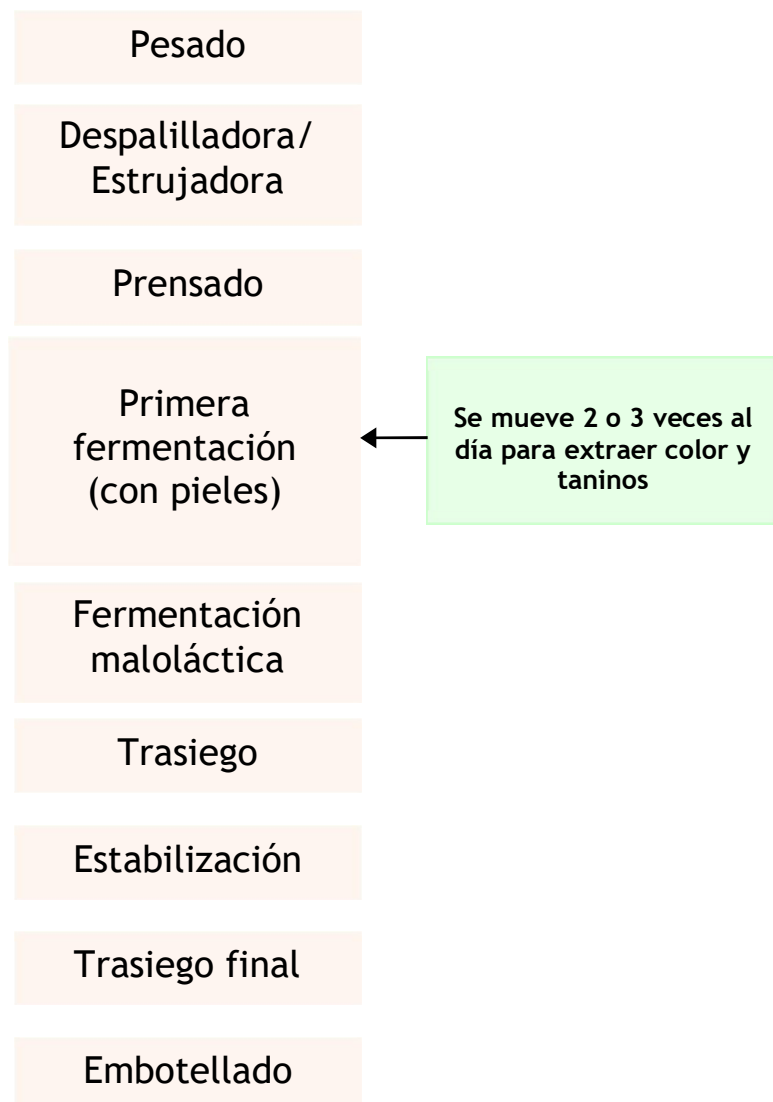
Proceso para obtener vino blanco



Flujo del Vino Tinto

A continuación, describo los pasos para la elaboración de un vino tinto.

Figura: Proceso para obtener vino tinto



ANEXO 3.

BOCETO DE ETIQUETA

BOCETO DE ETIQUETAS

Mi etiqueta contendrá la siguiente información:

1. Vino _____ blanco / tinto
2. Grado alcohólico: _____
3. Nombre y dirección del productor/vendedor: _____
4. Volumen: _____
5. Número de lote: _____
6. Número de Registro de Envasadores/embotelladores de vino: _____
7. Producto de España
8. “Contiene sulfitos”. Recomendable pero no obligatorio. Es obligatorio siempre que supere los 10 ml por litro de vino.
9. Número de Registro General Sanitario _____

Ejemplo de boceto de etiqueta



CROQUIS

ÍNDICE DE CROQUIS

1. EMPLAZAMIENTO
2. DISTRIBUCIÓN EN LA SITUACIÓN REFORMADA