



**Denominación
de Origen Calificada**

CIRCULAR 6/2013. NORMAS DE CAMPAÑA DE VENDIMIA

El artículo 26 de la Ley 24/2003 de la Viña y del Vino encomienda al órgano de gestión, entre otras funciones, la de establecer para cada Campaña, según criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de los límites fijados por su Reglamento, los rendimientos, límites máximos de producción y transformación, autorización de la forma y condiciones de riego, o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos.

Abunda en este sentido el artículo 7 del Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Rioja cuando reitera la necesidad de que se garantice la optimización de la calidad de las producciones, el artículo 7 bis que establece el uso de la tarjeta de viticultor, el artículo 8 que contempla la producción máxima para cada campaña y el artículo 10 que establece el rendimiento máximo de transformación.

Para el cumplimiento de las medidas establecidas, igualmente la Ley 24/2003 de la Viña y del Vino en el artículo 26 habilita al mismo órgano de gestión para proponer los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los vinos amparados, todo ello en concordancia a su vez con lo previsto en el artículo 14 de la misma norma en lo atinente a la existencia de una regulación, tanto a nivel general como específica, que contemple los requisitos exigibles, y en particular el sistema para su control, para el uso de los nombres geográficos asociados en exclusiva a cada vino amparado, cuya protección se extiende desde la producción según dispone el artículo 18. Este planteamiento es reiteración a su vez del que acoge el Reglamento (CE) nº 491/2009 del Consejo de 25 de mayo de 2009 que modifica el R (CE) nº 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas.

En virtud de los preceptos expuestos y de conformidad con lo acordado en el Pleno del Consejo Regulador de 2 de agosto de 2.013, se han adoptado las siguientes Normas de Campaña de Vendimia:

1. TARJETA DE VITICULTOR.

1.1. El Consejo Regulador tiene establecido con carácter obligatorio el uso de una tarjeta con chip de memoria denominada Tarjeta de Viticultor (en adelante tarjeta), que acredita la titularidad de viñedos inscritos en la Denominación de Origen Calificada Rioja.

1.2. La tarjeta es de uso personal e intransferible de su titular, y únicamente puede utilizarse para la entrega exclusiva de la producción procedente de sus viñedos inscritos, quedando prohibida la utilización de la misma para las transacciones de producciones correspondientes a otros titulares, incluso por razones de parentesco, aparcerías u otras similares. Estas situaciones deben ser comunicadas obligatoriamente al Consejo Regulador con anterioridad a la vendimia, para que los porcentajes, en su caso, se reflejen en la tarjeta de cada viticultor.

1.3. La tarjeta, que tendrá que estar activada, debe presentarse obligatoriamente en cada entrega de uva. No se aceptará la entrada de uva en bodega sin la correspondiente tarjeta. El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones en el uso de la tarjeta supondrá el no amparo de las partidas de uva afectadas.

1.4. La titularidad de la tarjeta, siempre que se le requiera, deberá acreditarse con el D.N.I./ C.I.F., ante el Auxiliar de Vendimia del Consejo Regulador (persona acreditada por el Consejo Regulador para el control del pesaje y entrega de uva), de forma que quien transporte la uva deberá presentar la Tarjeta de Viticultor y llevar consigo el D.N.I./ C.I.F. de su titular (también se admite fotocopia del mismo). A este respecto, le recordamos la obligación que tiene el transportista de la uva de llevar consigo ambos documentos.

1.5. De cada entrega de uva se extenderán 2 tiques, uno para el titular de la tarjeta y otro para la Bodega, en los que constará: código del titular, bodega receptora, cantidad de uva entregada, color de la uva, variedad, suma de la totalidad de las cantidades de uva –por colores- hasta ese momento y el saldo restante hasta agotar el máximo admitido.

1.6. La tarjeta es válida para campañas sucesivas, por lo que su titular deberá conservarla en su poder una vez finalizada la vendimia. Se actualizará y activará previo pago de la cuota obligatoria, de forma automática, con la primera entrega de la campaña siguiente.

En caso de pérdida o extravío de la tarjeta, su titular deberá comunicarlo al Consejo Regulador de forma inmediata.

El Consejo Regulador podrá actualizar la información de la tarjeta en cualquier momento en virtud de los cambios que puedan afectar al Registro de Viñas cuya información soporta la tarjeta.

2. RENDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN 2013.

2.1. La cantidad máxima amparable para cada titular en esta campaña es el resultado de aplicar a las hectáreas inscritas como productivas del titular una producción de 6.500 Kg./Ha. para las variedades tintas y 9.000 Kg./Ha., en las variedades blancas, rendimientos fijados por el Pleno del Consejo Regulador para esta campaña, de conformidad con lo establecido en el art. 8º del Reglamento de la Denominación de Origen Calificada "Rioja".

La producción amparada deberá estar dentro de estos rendimientos

2.2. Los rendimientos de producción de uva fijados por el Pleno del Consejo Regulador, se contabilizarán de forma separada e independiente para las variedades tintas y para las variedades blancas, con detalle de unas y otras por razones de trazabilidad y en justificación de la posible mención de las mismas en el etiquetado. A resultas de este tratamiento individualizado no cabrá amparo por compensación entre colores tanto en el caso de uva como en el del vino que resulte de su transformación.

2.3. El rendimiento de transformación uva en vino para esta campaña será el 70%, porcentaje fijado conforme a lo establecido en el artículo 10º, del Reglamento de la Denominación de Origen Calificada "Rioja".

2.4. Sin perjuicio de lo anterior, el límite de litros de vino que está justificado obtener por cada 100 kilogramos de vendimia, queda establecido en 74.

2.5. El derecho al uso de la Denominación de Origen Calificada "Rioja" para la producción obtenida estará condicionado al cumplimiento de la legislación vigente y a los acuerdos establecidos al respecto por el Pleno del Consejo Regulador, que contemplan estas Normas de Campaña y a no encontrarse la explotación del titular en situación irregular.

3. CONTROL DE RENDIMIENTOS

3.1. Perderán el derecho al amparo las partidas de uva procedentes de parcelas con producciones excesivas no contempladas en el Reglamento. Al efecto los Servicios Técnicos del Consejo Regulador llevarán a cabo inspecciones para detectar los viñedos con una carga productiva superior a la establecida para esta Campaña.

La revisión de los viñedos se hará combinando criterios aleatorios y de productividad y se realizará en fechas próximas al envero con el fin de que el aclareo de racimos se haga en su fase de inicio, por tratarse del momento adecuado para que esta práctica incida positivamente en la calidad de la cosecha.

Aquellos titulares de viñedos en los que se constaten expectativas de producción elevadas, serán requeridos por el Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador, para que dentro del período indicado ajusten la producción al rendimiento máximo establecido para esta Campaña, con límite en una fecha que le será previamente comunicada y a partir de la cual se comprobará por el Servicio Habilitado de Veedores la situación productiva y de no haberse corregido se le comunicará al viticultor, quien podrá solicitar una tasación a la que podrá acudir por sí mismo o por representante, y acompañado de técnico competente si lo considera oportuno.

De mantenerse las expectativas de producción elevadas se procederá al levantamiento de un Acta por Veedor dejando constancia de la situación productiva, y adoptándose las medidas oportunas para no otorgar el amparo a la parcela afectada.

3.2. No se tendrá en cuenta la reducción de cosecha derivada del aclareo de racimos llevada a cabo en fechas posteriores a la segunda visita de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador.

3.3. Cuando el Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador constate que una/s parcela/s ha/n sufrido daños muy elevados por circunstancias meteorológicas extraordinarias de los que se derive una significativa merma productiva, se procederá a la revisión del rendimiento máximo amparable en función de las posibilidades de recuperación productiva, a efectos de su fijación y notificación a cada titular de cara a la vendimia inmediatamente posterior, procediendo, en consecuencia, a la actualización de los datos de su Tarjeta de Viticultor. En caso de disconformidad con el rendimiento máximo fijado, el titular deberá solicitar por escrito la revisión de los viñedos por el Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador. En el caso de persistir la discrepancia, el titular podrá solicitar la vendimia controlada de la/s parcela/s a fin de verificar el rendimiento real obtenido, requisito indispensable para el amparo de la producción procedente de la/s misma/s.

3.4 Asimismo, cuando el Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador constate en un término municipal una previsión de producción media significativamente por debajo de los rendimientos establecidos propondrá al Pleno del Consejo Regulador, un ajuste productivo en base a lo establecido en el artículo 8. apdo. 3 del Reglamento de la D. O. Ca. Rioja o, en su sustitución o complementario al mismo, el Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador podrá cerrar la vendimia ordinaria y establecer desde el inicio el obligatorio pesaje en origen y destino de las uvas.

4. COMUNICACIÓN DEL INICIO DE VENDIMIA Y ELABORACION.

4.1. Todas las bodegas inscritas, incluidas las de los cosecheros elaboradores, que vayan a elaborar uvas en la presente Campaña tienen que ponerlo obligatoriamente, en conocimiento de este Consejo Regulador por escrito, con antelación mínima de 48 horas o de 72 horas cuando medie en el inicio de la recepción el fin de semana o festivo, indicando la fecha de inicio o apertura de la recogida de uvas, así como los puntos o lugares donde ésta se efectúe, incluyendo las "playas de recepción".

4.2 Cuando un viticultor vaya a hacer entrega de uvas en más de una bodega deberá comunicar por escrito la fecha de inicio de la entrega en la segunda bodega y sucesivas, si las hubiere, a los Servicios de Inspección del Consejo Regulador, con una antelación de al menos 48 horas o de 72 horas cuando medie en el inicio de la entrega fin de semana o festivo.

4.3. Asimismo, se deberá comunicar a este Consejo Regulador el horario de recepción de uvas incluyendo una parada al mediodía si la hubiere. Instamos a las bodegas elaboradoras a que ajusten los horarios de recepción lo máximo posible, con el fin de optimizar la obligada presencia de los Auxiliares de Vendimia. Si se produjeran casos excepcionales de ampliación o reducción de horario, por averías, condiciones climatológicas etc., es obligatorio

ponerlo en conocimiento de los Servicios Técnicos del Consejo, para tomar en su caso las medidas oportunas. Hay que tener en cuenta que, allí donde haya Auxiliar de Vendimia, toda la uva debe pesarse en su presencia y con el visado del mismo, no admitiéndose las entregas que no cumplan con este requisito.

5. PROCEDIMIENTO EN LA ENTREGA DE UVAS

5.1. La entrega de uvas en bodega inscrita en la Denominación de Origen Calificada Rioja requerirá el pesaje previo de las mismas en presencia del Auxiliar de Vendimia del Consejo Regulador. El titular de viñedos que elabore sus propias uvas y no disponga de báscula en su bodega, realizará la pesada en la báscula municipal de la localidad de ubicación de la bodega; si no la hubiera, en otra báscula de la localidad o en la báscula municipal de la localidad más próxima, siempre cumpliendo con el requisito de la presencia del Auxiliar de Vendimia, a quien se le debe facilitar la toma de los datos de la pesada, teniendo en su campo visual el visor del indicador electrónico de este tipo de básculas.

5.2. En atención a las condiciones climatológicas que pudieran incidir al final del ciclo vegetativo del viñedo, se entenderá justificada la entrega en bodega inscrita, por parte de los viticultores inscritos, de hasta 650 Kg. de uva por hectárea para las variedades tintas y 900 Kg. de uva por hectárea para las variedades blancas por encima del rendimiento máximo amparable. Dichas cantidades no resultarán amparadas.

5.3. De conformidad con los artículos 16.2 de la Ley 24/2003 y 8.4 del Reglamento de la D.O.Ca. "Rioja", la totalidad de la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado perderá el derecho al amparo de la Denominación, no pudiendo ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos, debiendo adoptar el Consejo Regulador las medidas necesarias para asegurar el cumplimiento de dichos artículos.

Con objeto de garantizar el cumplimiento de esta norma, el Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador procederán a realizar aforos de parcelas de viñedo de conformidad con el procedimiento establecido en el apartado "Control de Rendimientos"

En todo caso, el Consejo Regulador realizará este control por explotación, esto es, sobre la totalidad de viñas del mismo titular ubicadas en la zona de producción por la que se extiende la D.O.Ca. "Rioja".

5.4. Se controlará el grado de la uva al tiempo de la entrega de ésta en los centros de recepción, con pérdida del derecho de amparo para aquellas que no alcancen el mínimo reglamentario. En caso de disconformidad del titular de la Tarjeta de Viticultor con el resultado de la medición podrá solicitar un análisis contradictorio. La prueba contradictoria se practicará por método suficiente, para lo cual el Consejo Regulador equipará al Veedor Habilitado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente con un refractómetro manual o densímetro autorizados, distinto del utilizado para obtener el primer resultado, de tal forma que se practique en el mismo lugar el análisis de contraste sobre la partida sin descargar. En este segundo análisis cabe la posibilidad de que el interesado sea asistido por un técnico competente. Registrado el cargamento en la Tarjeta de Viticultor cabrá la opción, a discreción del receptor, bien de efectuar su descarga y elaboración posterior de manera separada y sin amparo o bien de no introducir la uva en la bodega. En este último caso se deberá indicar el destino de la uva.

5.5. Por cada partida de uva que entre en la bodega deberá extenderse el correspondiente tique de pesada individualizado por clase de uva -tinta o blanca-, y por la localidad de procedencia. La entrega deberá realizarse separando las variedades blancas de las tintas, con detalle de unas y otras por razones de trazabilidad y en justificación de la posible mención de las mismas en el etiquetado.

5.6. Cuando las uvas procedan de vendimia mecánica, se le indicará esta circunstancia al vigilante de vendimia, procediendo en cada pesada a incrementar el peso en un 3%, que será la cifra a reflejar. Asimismo la reexpedición de uvas despalilladas entre bodegas inscritas quedará incrementada, en la Tarjeta de Reexpedición, en un 5% sobre la cantidad neta trasladada.

5.7. En cada entrega de uva, el pesaje se complementará con la tara del vehículo de transporte.

5.8. En las bodegas inscritas en los Registros del Consejo Regulador no podrá introducirse más uvas que las procedentes de viñas inscritas y mosto o vino de otras bodegas inscritas (Artículo 27º, apartado 1 de nuestro Reglamento).

5.9. Cualquier incidencia en relación con la entrega de uvas de la que pudiera derivarse una reclamación posterior, deberá hacerse constar de forma expresa ante el Consejo Regulador por escrito, y en un plazo nunca superior a las 48 horas desde que tuvo lugar la incidencia. En ningún caso se admitirán reclamaciones en las que no se actúe según el procedimiento referido.

6. PESAJE EN ORIGEN Y DESTINO

6.1. Será obligatorio el pesaje de las uvas en origen y destino en presencia del Auxiliar de Vendimia cuando la entrega o descarga por parte del viticultor se realice en lugares distintos a donde vayan a ser elaboradas las uvas (por ejemplo playas de recepción). Se observará también este requisito cuando se realice un cargamento compartido por varios titulares, siendo imprescindible la identificación de cada partida.

Para el transporte de estas uvas será obligatoria la Tarjeta de Transporte.

6.2. Igualmente será obligatoria la pesada en origen y destino de las uvas que sean reenviadas a otra bodega, siendo en este caso necesario extender el pertinente documento para la expedición que deberá ser visado por el Auxiliar de Vendimia y solicitar la autorización previa de traslado al Consejo Regulador.

6.3. También se deberá pesar en origen y destino en presencia del Auxiliar de Vendimia a partir de la fecha del cierre de la vendimia por los Servicios Técnicos de la localidad de ubicación del viñedo, siempre que las uvas no se elaboren en la propia localidad.

7. OBLIGACIONES CON EL AUXILIAR DE VENDIMIA.

7.1. Se recuerda a todos los inscritos, ya sean viticultores o elaboradores, la obligación que tienen de facilitar el trabajo de los Auxiliares de Vendimia y demás Técnicos contratados, en su condición de empleados de este Consejo Regulador y de aportarles la documentación relacionada con la vendimia que le sean requeridas, y que impedir o dificultar su actuación será considerada como infracción leve, grave o muy grave, en su caso, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 38.1.p), 39.1.n) y 40.1.e) y g) de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

7.2. Cuando el horario de recepción habitual sea modificado por cualquier circunstancia, deberá comunicarse al Auxiliar de Vendimia para que adapte su presencia en la báscula a los horarios de recepción de uvas.

8. CIERRE DE VENDIMIA.

Cuando los Servicios Técnicos del Consejo Regulador constaten la vendimia avanzada en la mayor parte del término municipal, el Consejo Regulador podrá dar por finalizada la vendimia normal para esa localidad y poner en marcha la vendimia extraordinaria, contemplando los viñedos sin vendimiar, en cuyo caso el interesado, antes de cortar la uva, lo pondrá en conocimiento de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, aportando los datos de producción estimada y localidad, polígono y parcela de ubicación del viñedo, quedando condicionada su vendimia a las comprobaciones que se consideren oportunas. A partir del cierre de la vendimia es de aplicación el apartado 6.3 de estas normas.

De igual manera, cuando los Servicios de Inspección del Consejo Regulador constaten una merma muy alta del rendimiento en un término municipal por diversas circunstancias, equiparable a una vendimia avanzada, se podrá establecer desde el inicio el cierre de vendimia y la puesta en marcha de la vendimia extraordinaria en los términos referidos en el párrafo anterior.

9. ACTUACIONES POR INCUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA.

9.1. El incumplimiento de la normativa vigente y los acuerdos del Consejo Regulador, con independencia de la sanción que pudiera derivarse de la tramitación del expediente sancionador con origen en dicha trasgresión, llevará acarreada la pérdida del derecho al amparo de las uvas.

9.2. Igualmente el incumplimiento de lo establecido para el pesaje de la uva dará lugar a la falta de amparo de la misma y a la incoación del correspondiente expediente.

9.3. Asimismo no tendrá amparo el rendimiento total de aquellas parcelas con producciones excesivas no contempladas en el Reglamento. Tampoco lo tendrán aquellas partidas de uva que no alcancen el grado mínimo reglamentario.

9.4. El control que realiza este Consejo Regulador a sus inscritos se extiende al conjunto de su explotación, esto es, a la totalidad de viñas del mismo titular ubicadas en la zona de producción por la que se extiende la D.O.Ca. "Rioja".

Recordamos a todos los inscritos que el artículo 85 bis y 85 ter del Reglamento (CE) nº 491/2009 del Consejo de 25 de mayo de 2009 que modifica el R (CE) nº 1234/2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas, establecen que los productos obtenidos de uvas procedentes de viñas plantadas infringiendo las disposiciones comunitarias o nacionales, sólo podrán ponerse en circulación con destino a las destilerías.

Este Consejo Regulador, de conformidad con lo dispuesto en los art. 3, 36, 37.1 y 38 de su Reglamento, tiene establecido un sistema de control para el cumplimiento de estos y demás preceptos de la legislación vigente que afecten a los viticultores inscritos como titulares en el Registro de Viñas de la D.O.Ca. "Rioja" que, a su vez, sean titulares de viñas plantadas infringiendo las disposiciones comunitarias o nacionales. A estos titulares inscritos, a los efectos de control del rendimiento, se les exige que presenten en este Consejo Regulador copia de la declaración de producción que obligatoriamente deben presentar al Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), así como documento fehaciente de la destilación del producto procedente de sus viñedos en situación irregular.

10. REQUISITOS EXIGIDOS AL FINALIZAR LA VENDIMIA

10.1. Se recuerda a los titulares de Tarjeta de Viticultor que la misma es válida para Campañas sucesivas por lo que deberán conservarla en su poder una vez finalizada la vendimia. Se actualizará y activará previo pago de la cuota obligatoria, de forma automática, con la primera entrega de la Campaña siguiente.

10.2. Los datos procesados de las entregas de uva con la Tarjeta le serán remitidos a cada viticultor, constituyendo la preceptiva declaración de cosecha al Consejo Regulador para aquellos titulares no elaboradores.

10.3. Los viticultores que elaboren toda o parte de su cosecha, deberán efectuar la Declaración de Cosecha y Elaboración al Consejo Regulador en la forma que se establece en el artículo 34.1.b. del Reglamento de la D. O. Calificada Rioja.

10.4. Las bodegas cooperativas, además de la declaración de cosecha, enviarán a este Organismo la relación nominal de sus socios, con los datos de la localidad de la uva, kilogramos de uva blanca, kilogramos de tinta y total.

10.5. Las firmas comerciales elaboradoras, además de la declaración de cosecha, remitirán al Consejo Regulador la relación nominal de los vendedores, con los datos de localidad de procedencia de la uva, kilos de uva tinta, kilos de uva blanca y total.

10.6 Para facilitar la confección de la declaración de cosecha o consultar los datos de producción, el Consejo Regulador tiene establecida una dirección en la Web (vendimia.riojawine.com) a la que cada operador puede acceder con su clave para consultar sus datos individuales.

Todo lo anteriormente expuesto se dicta en cumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada "Rioja" y de su Consejo Regulador.

Logroño a 2 de agosto de 2.013

ANEXO I

PARÁMETROS RELACIONADOS CON LA VENDIMIA Y LA ELABORACIÓN

EN VIGOR EN LA D.O.Ca. "RIOJA"

- Solamente se pueden dedicar para la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana con una graduación natural mínima de 11 % Vol. para las uvas tintas y de 10,5 % Vol. para las uvas blancas, separando las uvas tintas de las blancas en cada entrega parcial o pesada en báscula (art. 7º, apdo.1 del Reglamento).

- La producción máxima amparable por hectárea productiva, será de 6.500 Kg./Ha. de uva para las variedades tintas y 9.000 Kg./Ha. de uva para las variedades blancas, rendimientos fijados por el Pleno del Consejo Regulador para esta campaña, de conformidad con lo establecido en el art. 8º del Reglamento de la Denominación de Origen Calificada "Rioja".

- En la transformación de uva-vino se aplicarán presiones adecuadas, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros por cada 100 kilogramos de uva, rendimientos fijados por el Pleno del Consejo Regulador para esta campaña, de conformidad con lo establecido en el art. 10º del Reglamento de la Denominación de Origen Calificada "Rioja".

- Los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen Calificada "Rioja" son: Tintos, Rosados y Blancos, con una graduación alcohólica adquirida mínima de 11'5º para los tintos, y de 10'5º para los blancos y rosados.

* Queda expresamente prohibida la mezcla de cualquiera de estos tipos de vino para la obtención de un tipo resultante diferente a alguno de los mezclados. (art.16º, apdo 1).

- El porcentaje máximo de uva blanca admisible en la elaboración de vinos tintos es del 5% en el caso de uva despalillada y del 15% en el de entera (art.11º, apdo.1). En este último caso se hará necesaria la comunicación escrita previa al Consejo de que se efectuará este tipo de elaboración y del volumen de la misma (Oficio-Circular Nº 6/ 01 de 8-6-01).

- El porcentaje máximo de uva blanca en la elaboración de vinos rosados será del 75%(art. 11º del Reglamento).

- Los vinos tintos amparados responderán a los siguientes parámetros de color (Oficio-Circular Nº 6/01 de 8-6-01):

~ Intensidad colorante mínima (A420 + A520 + A620): 3'5 para el caso de que la fermentación maloláctica esté realizada (máximo 0'5 g/l de ácido málico).

~ Intensidad colorante mínima (A420 + A520 + A620): 4 para el caso de que la fermentación maloláctica no éste realizada.

~ Índice de polifenoles totales mínimo: 30.

- Los vinos rosados amparados deberán situarse en una intensidad de color de entre 0'2 y 1'8 como resultado de la suma de los parámetros A420 + A520.+A620 (Acuerdo Pleno de 9 de abril de 2010).