



NORMAS DE VENDIMIA 2022

1. UVA

Todas las uvas que se vayan a utilizar para elaborar vinos DO Bierzo en bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración del Consejo Regulador deben cumplir lo establecido en el **Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Bierzo.**

- Deben proceder de **parcelas inscritas en el Registro de Parcelas Vitícolas del Consejo Regulador.**
- Los vinos con derecho a Denominación de Origen Bierzo se elaborarán con las **variedades admitidas** en el Pliego de Condiciones, con el **grado de madurez y sanidad adecuados**, cumpliendo con los **rendimientos máximos permitidos.**

VARIETADES AUTORIZADAS	GRADO ALCOHÓLICO MÍNIMO (° BEAUMÈ)	RENDIMIENTO MÁXIMO (Kg/ha)
TINTAS		
MENCIA	12	11.000
GARNACHA TINTORERA	11	11.000
ESTALADIÑA	12	11.000
MERENZAO	12	11.000
BLANCAS		
GODELLO	12	11.000
Dª BLANCA	11	11.000
PALOMINO	11	12.000
MALVASIA	11	11.000

2. TARJETA DE VITICULTOR

- **El Consejo Regulador tiene establecido, con carácter obligatorio, el uso de la tarjeta de viticultor**, que acredita la inscripción, titularidad y la vigencia del registro de viñas del Consejo Regulador.
- **El uso de la tarjeta de viticultor es personal e intransferible.**
- **El viticultor está obligado a mantener actualizados sus Registros, tanto el Registro Vitícola de la Junta de Castilla y León (REVI), como el Registro de Parcelas Vitícolas del Consejo Regulador, debiendo ser ambos coincidentes, en cuanto a superficie, variedades, etc.**
- **El responsable del transporte de la uva** tiene la obligación de presentar la **tarjeta de viticultor**, así como **facilitar los datos de procedencia de la uva y la identidad del titular, con cada entrega de uva. Si se detecta que una tarjeta de viticultor no está bajo la supervisión de su propietario, los inspectores la recogerán y la dejarán en el Consejo Regulador y solo podrá ser recogida por el titular de la misma.**
- En la tarjeta de viticultor están grabados los datos correspondientes a las parcelas que tiene inscritas en el Registro de Parcelas Vitícolas del Consejo Regulador cada viticultor, por lo que **cuando el viticultor realice una entrega en la bodega, debe asegurarse que la partida de uva que entrega se asigna a la parcela de la que procede la uva.**
- **La tarjeta es propiedad del Consejo Regulador** y cuando se emite por primera vez no tiene coste para el viticultor.
- **En el caso de deterioro o extravío deberá indicarlo al Consejo Regulador**, en ese caso **la emisión de nueva tarjeta** será por cargo del viticultor que deberá abonar **10 €** en concepto de gastos de emisión.
- El titular de la tarjeta de viticultor deberá seguir las siguientes **recomendaciones**:
 - o **Mantener la tarjeta en lugar seguro.**
 - o **No compartir el uso de la tarjeta con otras personas**, ya que solo se puede hacer uso de la tarjeta con la uva de las parcelas que tiene asociada la tarjeta.
 - o **Si no tiene consigo la tarjeta de viticultor y sospecha que alguien está haciendo uso de la misma, debe avisar inmediatamente al Consejo Regulador.**

3. OTROS ASPECTOS A TENER EN CUENTA

- **La limpieza e higiene tanto en las bodegas de elaboración como en los medios de transporte debe de ser adecuada.**
- **Las uvas deben tener un buen estado sanitario.** Cuando la uva se encuentre afectada por daños de pedrisco, Oídio, Mildiu, Podredumbre gris, etc., en un 20% o más, la recepción y la elaboración se realizará separada de la uva sana y con destino a vinos no acogidos por la Denominación de Origen Bierzo.
- **La uva procedente de parcelas cuyo rendimiento por hectárea sea superior al máximo admitido, no podrá ser utilizada para la elaboración de vinos con denominación de origen bierzo,** por lo que deberá ser recepcionada y elaborada por separado.
- **Es obligatorio pesar todas las partidas de uva que se recepcionen en las bodegas elaboradoras inscritas. Además, será necesario guardar como evidencia los tickets de báscula o albaranes de cada una de las partidas que se entregan en las bodegas,** ya que podrán ser solicitados en cualquier momento por los Inspectores del CR.
- **Las diferentes variedades deberán vendimiarse por separado y pesarse por separado.**
- **Se tomará el grado Beaumè a todas y cada una de las partidas de uva que se entreguen en las bodegas elaboradoras.** En el caso de que alguna partida de uva no cumpla con el grado de madurez indicado en el Pliego de Condiciones, deberá elaborarse por separado y con destino a vinos no acogidos por la Denominación de Origen Bierzo.
- Si la uva se transporta a granel deberá ser descargada y procesada en un plazo máximo de 15 horas desde el momento de vendimia. Si se transporta en cajas, palots o similares, podrá superarse este plazo si la bodega dispone de cámaras frigoríficas.
- **La uva no podrá ser transportada en sacos de plástico o en envases de latón o hierro.** En el caso de que la uva se transporte a granel, habrá que evitar el contacto directo con la chapa metálica mediante la utilización de lonas limpias que lo impidan, a no ser que la chapa sea de acero inoxidable o esté recubierta de pintura epoxídica, y siempre con la máxima limpieza.

- **No se podrá recepcionar en las bodegas inscritas, ninguna partida de uva de la cual no se conozca su procedencia, ni titular.** Si la bodega elabora vino procedente de parcelas no inscritas en el Registro de Parcelas Vitícolas del Consejo Regulador, la entrega de uva y su posterior elaboración, deberá estar diferenciada de la uva acogida, los depósitos de destino deberán de estar perfectamente señalizados y además la bodega deberá exigir al viticultor que las parcelas estén inscritas REGISTRO DE VIÑEDO DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN O EQUIVALENTE, para poder acreditar el origen de la uva y quedarse con una copia, que servirá como registro para evidenciar el origen de la misma que podrá ser solicitado en cualquier momento por los inspectores del Consejo Regulador.
- Los viticultores deberán **notificar al consejo regulador la descalificación de la producción, total o parcial,** de todas aquellas parcelas inscritas, cuya producción no vayan a entrar en bodegas pertenecientes a la DO Bierzo, o no vayan a ser vendimiadas por cualquier circunstancia, o si por cualquier motivo, el viticultor desea descalificar la partida de uva por motivos sanitarios, exceso de rendimiento o cualquier otra razón. Esta comunicación deberá realizarse al menos 48 horas antes de la vendimia mediante el formato DPU, con al menos 48 horas de antelación.
- El Consejo Regulador podrá actualizar la información de las Parcelas Vitícolas a efectos de vendimia en cualquier momento, si en las inspecciones realizadas se detectan circunstancias que afecten a la producción en la campaña.

4. COMUNICACIONES AL CONSEJO REGULADOR

4.1. VENDIMIA

1. Las bodegas deberán comunicar por escrito al CR la fecha de **inicio de vendimia, con una antelación mínima de 24 horas,** indicando el horario de entrega, entendiéndose por inicio de vendimia a la entrega de la primera partida de uva en bodega, indistintamente sea uva destinada a la elaboración de vino con Denominación de Origen, uvas procedentes de viñas no acogidas a la DO Bierzo o variedades de uvas no autorizadas en el Pliego de Condiciones de la DO Bierzo. **(Formato CV).**
2. Cuando se vaya a realizar **vendimia mecánica,** deberá ser comunicado al CR con una **antelación mínima de 72 horas** (3 días) indicando las parcelas a vendimiar, fecha y

horario. **(Formato CV)**.

3. Cuando se vaya a realizar **vendimia nocturna**, deberán comunicarse al CR con una **antelación mínima de 48 horas**, indicando horario de inicio, localización de las parcelas, así como el horario de apertura de la bodega. **(Formato CV)**.
4. En el caso de que se desee **descalificar la producción de uva** de una o varias parcelas inscritas, con destino a otro nivel de protección, deberá de comunicarse con **al menos 48 horas de antelación**. **(Formato DPU)**.
5. En el caso de que un viticultor al que se haya realizado un **aforo de producción** en una o varias parcelas vitícolas y se hubiera detectado un **exceso de producción**, deberá comunicar con **al menos 48 horas de antelación la descalificación de la partida de uva (Formato DPU) o bien comunicar al CR que desea realizar una vendimia supervisada (Formato VS) con al menos 48 horas de antelación**.
6. Aquellas bodegas que tengan previsto la elaboración de **Vinos de Unidades Geográficas Menores** deberán comunicarlo con **al menos 48 horas de antelación** mediante el comunicado de vendimia de Unidades Geográficas Menores **(formato CVUGM)**.

4.2. **MOVIMIENTO DE PRODUCTOS**

Todo movimiento por compra o venta de uva, mosto, vino o cualquier otro producto de uva o subproducto entre instalaciones inscritas, **deberá de ir acompañado de un documento de transporte vitivinícola**. Todo movimiento se deberá comunicar previamente a este Consejo Regulador por escrito según el **formato VCV, con una antelación mínima de 24 horas**, además de ir acompañado de su correspondiente trazabilidad.

En el caso de que el **movimiento de uva, mosto o vino se realice desde una instalación inscrita a otra no inscrita o fuera del ámbito geográfico de la DO Bierzo**, también deberá comunicarlo con **24 horas** de antelación al Consejo Regulador con **el formato VCV**, así como presentar el **documento de transporte vitivinícola** que debe acompañar a dicho movimiento, y **asiento en los libros de Registro de la Junta de Castilla y León** en su caso.

Si una bodega inscrita recibe uva, mosto o vino procedente de fuera del ámbito geográfico de la DO Bierzo o de bodegas no inscritas, la bodega inscrita receptora deberá comunicar con al menos **24 horas de antelación** de dicho movimiento mediante el **formato VCV**, así como

presentar copia del documento de transporte vitivinícola que debe acompañar a dicho movimiento y el asiento en los libros de Registro de la Junta de Castilla y León en su caso.

5. TOMA DE DATOS DE VENDIMIA – APLICACIÓN “VITIO”

La toma de datos de vendimia se va a realizar a través de la aplicación “VITIO”. El CR suministrará la versión actualizada de la aplicación a todas las bodegas elaboradoras.

A las nuevas bodegas elaboradoras se les proveerá de un lector de tarjetas y acceso a la aplicación.

Toda entrega de uva debe de venir acompañada de la correspondiente tarjeta de viticultor introduciéndose los datos obligatorios solicitados por la aplicación tales como, variedad, parcela o parcelas origen de la uva, peso (bien sea neto o bruto y tara, tipo de vendimia (manual o mecánica), grado de la uva, si la uva está calificada o descalificada, en el caso de que se descalifique el motivo por el que se hace dicha descalificación, si la uva va a destinarse para la elaboración de vino Unidades Geográficas Menores y el depósito destino.

Una vez finalizada la vendimia de una parcela se podrá declarar la parcela como finalizada, a fin de evitar errores, indicándolo en el apartado correspondiente de VITIO.

Las entregas deben grabarse en el momento de la entrada de uva en la bodega y comunicarse al Consejo Regulador en un plazo máximo de 48 horas, ya que, si en este plazo no se hace la comunicación, la aplicación quedará bloqueada hasta que se haga el envío de las entregas pendientes.

Se ha suministrado a las bodegas el manual de usuario de la aplicación para su conocimiento, pero si no lo tenéis a vuestra disposición podéis solicitarlo a la siguiente dirección tecnico@crodobierzo.es.

6. ELABORACION

En la elaboración de los diferentes tipos de vinos protegidos por la Denominación de Origen Bierzo deberá de utilizarse las variedades autorizadas en el Pliego de Condiciones de la DO Bierzo, en las siguientes proporciones:

- El **Vino tinto** se elaborará como mínimo con un 85% de las variedades Mencía, Garnacha

Tintorera, Estaladiña y/o Merenzao. El resto por cualquiera de las variedades autorizadas.

- El **Vino rosado** se elaborará con las variedades autorizadas en el presente pliego de condiciones, con al menos un 70% de uva de las variedades tintas.
- El **Vino blanco** se elaborará con las variedades: Godello, Doña Blanca, Malvasía y Palomino.
- El **Vino clarete** se hará de acuerdo con la forma tradicional de elaborar ese tipo de vinos en el Bierzo, para ello el porcentaje de uvas tintas autorizadas a emplear debe de estar entre un 40% y un 60%, el resto de uva deberá ser uva blanca de cualquiera de las variedades autorizadas. Se procederá a realizar prensado directo o pasar por un periodo de maceración prefermentativa, y posteriormente se prensará. En la fermentación alcohólica del mosto será obligatorio emplear un porcentaje de entre un 5% y un 10% de hollejos despallados de variedades blancas o tintas sobre el volumen total de mosto.

En la producción del mosto o vino se aplicarán presiones adecuadas, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

7. INSPECTORES

Se recuerda a los inscritos, ya sean viticultores o elaboradores, que, a los Inspectores, en condición de empleados de este CR, deben aportarles toda la documentación relacionada con la vendimia que les sea requerida, consentir la realización de las visitas de inspección y dar toda clase de facilidades para ello.

Durante la vendimia los inspectores se encargarán de verificar el autocontrol llevado a cabo por las bodegas en lo que se refiere a la recepción de la uva, comprobando sobre una o varias partidas concretas la veracidad de los registros realizados por la bodega. A tal efecto, **al menos una vez al día el inspector visitará las bodegas que tengan asignadas, y si es posible, coincidiendo con la entrada de uvas y levantará un acta de Inspección de Vendimia (IV)** para comprobar que se están realizando las comprobaciones necesarias para llevar a cabo el autocontrol de entrada de uva en bodega.

Al menos cada cinco días de recepción de uva en bodega se realizará un aforo de la cosecha actual, comprobando las existencias de uva, mosto y/o vino que ha entrado en la

bodega durante la vendimia utilizando el formato de **Aforo de Vendimia AFV**. **En el caso de que se considere necesario se podrán realizar aforos diarios de apertura y cierre del día en las bodegas.**

Los inspectores podrán **verificar si las parcelas que se indican en la aplicación de vendimia VITIO han sido vendimiadas**. Los resultados de la inspección se reflejarán en el **formato IPU**, de inspección de proveedores de uva y se dejará una copia a la bodega a la que se haya realizado la entrega de uva de la parcela.

8. NO CONFORMIDADES DETECTADAS

Los incumplimientos de los requisitos aplicables a las bodegas certificadas o en proceso de certificación en vendimia, así como cualquier incidencia o circunstancia detectada, se comunicarán a las bodegas afectadas antes del 30 de diciembre como No Conformidades.

Cuando la bodega reciba algún tipo de No conformidad referente a la vendimia, debe presentar un plan de acciones correctivas, por escrito y detallado, dentro del plazo establecido según la clasificación de las No Conformidades detectadas.

9. INFORMACIÓN A LOS VITICULTORES

Les informamos, así mismo, que como viticultores están obligados al cumplimiento de las siguientes obligaciones:

- Inscripción del viticultor titular del viñedo en el REACYL.
- Mantener actualizada la inscripción de los viñedos explotados en el Registro Vitícola de la Junta de Castilla y León (tanto en variedad, superficie y titular de los mismos).
- La presentación de la PAC, obligatoria para todos aquellos productores que realicen venta del producto.
- Obligatoriedad de disponer (a partir del 1 de enero de 2023) del cuaderno de explotación en formato digital.
- En cumplimiento de la ORDEN AYG/936/2003, de 18 de julio, sobre las declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola, deben presentar declaración de cosecha todas las personas físicas o jurídicas, o sus agrupaciones, que produzcan uvas, a las que se les



NORMAS DE VENDIMIA 2022

denomina cosecheros. Dicha declaración se debe presentar ante la Junta de Castilla y León antes del 10 de diciembre de cada año.