



“NORMAS DE VENDIMIA 2019”

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

- Deben proceder de **parcelas inscritas en el Registro de Viñas del Consejo Regulador.**
- Los vinos con derecho a Denominación de Origen Bierzo se elaborarán con las **variedades admitidas** en el Pliego de Condiciones.
 - **Variedades blancas: Godello, Palomino, D^a Blanca y Malvasía.**
 - **Variedades tintas: Mencía y Garnacha Tintorera.**
- La uva deberá de estar **sana con un grado de madurez adecuado**, expresado en grados Beaumè, siendo el grado mínimo exigido:
 - **Variedades blancas: 10,5**
 - **Variedad Mencía: 11,5**
 - **Variedad Garnacha Tintorera: 11,00**
- La uva procedente de **PARCELAS CUYOS RENDIMIENTOS EXCEDAN DEL LÍMITE DE PRODUCCIÓN POR HECTÁREA NO PODRÁN USARSE EN LA ELABORACIÓN DE VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN BIERZO.**

Rendimiento máximo por hectárea por variedades:

- **Mencía, Godello, D^a Blanca y Malvasía: 11.000 kg/ha**
- **Palomino y Garnacha Tintorera: 12.000 kg/ha**

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. Solo se podrá presentar la Tarjeta de Viticultor con las uvas procedentes de las parcelas asociadas a dicha tarjeta.**
- **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.**
- **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**:
 - **Mantener la tarjeta en lugar seguro.**
 - **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.
 - **Si no tiene consigo la tarjeta de viticultor y sospecha que alguien está haciendo uso de la misma, debe avisar inmediatamente al Consejo Regulador.**

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 la 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.**
- **Las diferentes variedades deberán vendimiarse 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 de elaborarse por separado y con destino a vinos no acogidos por la Denominación de Origen Bierzo.**
- La uva vendimiada en una jornada deberá de ser descargada y procesada el mismo día, a no ser que la bodega disponga de medios suficientes para mantener la uva a temperatura inferior a 10º, que entonces podrá superar las 24 horas indicadas anteriormente.
- **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 se acoge a la excepcionalidad de elaborar vino procedente de parcelas no inscritas en el**

Registro de Viñas del Consejo Regulador, pero siempre procedentes del ámbito geográfico de la Denominación de Origen Bierzo, 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 el REGISTRO DE VIÑEDO DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN, para poder acreditar el origen de la uva y quedarse con una copia que servirá como registro para evidenciar el origen de la misma.

- Si un viticultor desea descalificar la producción de una o varias parcelas inscritas en el Registro de Viñas de la Denominación de Origen con destino a otro nivel de protección, deberá comunicarlo con al menos 24 horas de antelación.

COMUNICACIONES AL CONSEJO REGULADOR

Inicio de 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 24 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 24 horas de antelación. (Formato CV).

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 guía. Todo movimiento se deberá solicitar previamente a este Consejo Regulador por escrito y según el **formato VCV, con una antelación mínima de 24 horas**.

TOMA DE DATOS DE VENDIMIA – APLICACIÓN “VITIO”

La toma de datos de vendimia a partir de esta campaña se va a realizar a través de la aplicación “VITIO”. El CR suministrará la aplicación junto con un lector de tarjetas, a todas aquellas bodegas elaboradoras que hayan firmado el Acuerdo de Certificación, para que sean ellas mismas las que procedan a registrar todas las entregas de uva.

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 de villa o vino de paraje y el depósito destino.

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 han suministrado a las bodegas el manual de usuario de la aplicación para su conocimiento.

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.

Cada cinco días 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.