



NORMAS DE VENDIMIA 2015

I. COMUNICACIONES AL CONSEJO REGULADOR

Inicio de Vendimia

1. Las bodegas deberán comunicar por escrito al Consejo Regulador la fecha de inicio de la vendimia, con una antelación mínima de 24 horas (Se entiende por inicio de vendimia la fecha correspondiente a la entrada de la primera partida de uva en la bodega, indistintamente sea uva destinada a la elaboración de vino con Denominación de Origen, sean uvas procedentes de viñas no acogidas a la Denominación de Origen o variedades de uvas no autorizadas en el Reglamento de la Denominación de Origen).

Asimismo, será obligatorio que todas las bodegas elaboradoras adjunten a la anterior comunicación, el horario de recepción de la uva. En el caso de que la hora de apertura o/y cierre sea modificada respecto al horario entregado, se deberá comunicar al veedor de bodega con 12 horas de antelación como mínimo.

No se aceptará la entrada de uva (**incluyendo la destinada a los "pies de cuba"**) cuando el veedor no esté presente.

Todos los viticultores que deseen realizar vendimia mecanizada, así como las bodegas que vayan a recibir la producción correspondiente a dicha acción, deberán comunicarlo por escrito al Consejo Regulador con una antelación mínima de 24 horas a la misma, indicando las parcelas a vendimiar, la fecha y el horario de inicio, de forma que los servicios técnicos del Órgano de Control adscrito al Consejo Regulador puedan realizar una comprobación de la calidad de la uva que va a ser vendimiada de esa forma.

La vendimia y descarga de uva durante la noche en bodegas inscritas deberá ser comunicada al Consejo Regulador, con una antelación mínima de 24 horas, indicando el horario de inicio, la localización de las parcelas que se vendimiarán esa noche, así como el horario de apertura del lagar de la bodega. Esta comunicación deberá realizarse tantas veces como noches se realice vendimia nocturna.

Se dispone de un modelo formato CV 2009 "COMUNICADO DE VENDIMIA" para las comunicaciones y solicitudes que se detallan en este documento, se adjunta en el Anexo I.

Movimiento de Productos

2. Todo movimiento por compra o venta de uva, mosto, vino o cualquier otro producto de uva o subproducto entre instalaciones inscritas, siempre que así lo indique la Orden de 30 de abril de 1999 de la Consejería de Agricultura, deberá ir acompañado de una guía (**ANEXO I de la citada Orden**). Todo movimiento se deberá solicitar previamente a

este Consejo Regulador por escrito y, según el formato asociado correspondiente (a su disposición en los servicios técnicos del Órgano de Control), con un mínimo de 24 horas de antelación a la realización del mismo.

El transporte de uva perteneciente a distintos viticultores en un único vehículo se define como transporte agrupado, deberá tener siempre como origen una bodega acogida, un centro de recogida o de pesaje autorizado por el Consejo Regulador y siempre como destino una única bodega acogida a la Denominación de Origen Bierzo. Este tipo de transporte se acompaña con una "TARJETA DE TRANSPORTE" en la cual se almacena la información de la uva transportada. Una vez que el vehículo que realiza este transporte se pone en marcha, no se podrá detener para realizar ninguna carga o descarga de mercancía hasta que llegue a la bodega destino.

Este tipo de transporte solo puede ser solicitado por bodegas acogidas a la Denominación de Origen Bierzo previa solicitud con un mínimo de 24 horas de antelación al Consejo Regulador (modelo CV 2009).

Los centros de recogida y/o pesaje deberán ser propuestos por los operadores acogidos a la Denominación de Origen Bierzo, con un mínimo de 24 horas de antelación (modelo CV 2009) y a los efectos el Órgano de Control procederá con las inspecciones oportunas para autorizarlos.

II. TARJETA DE VITICULTOR

1. **Todos los viticultores que entreguen uva (para la elaboración de vino con derecho a Denominación de Origen Bierzo) a una bodega elaboradora acogida a esta Denominación de Origen, deberán tener previamente inscritos sus viñedos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador. Los viticultores deberán disponer de "TARJETA DE VITICULTOR", correspondiente documento obligatorio para la entrega de uva en bodega. No se aceptará la entrada de uva en bodega (para la elaboración de vino con derecho a Denominación de Origen) sin la correspondiente tarjeta de viticultor quedando en estos casos descalificada la partida de uva entregada.**

El responsable del transporte de la uva, cuando se lo soliciten los veedores del Órgano de Control adscrito al Consejo Regulador, tendrá la obligación de facilitar los datos de procedencia de la uva y la identidad del titular.

2. **La tarjeta de viticultor es de uso exclusivo de su titular, quedando prohibida la utilización de la misma para transacciones de uva correspondientes a otros titulares.**
3. **La tarjeta es propiedad del Consejo Regulador. Si el viticultor causase baja en algún momento, tiene la obligación de devolver la tarjeta de viticultor al C.R.D.O. Bierzo.**
4. **Las normas que se indican en la tarjeta de viticultor son de obligado cumplimiento.**

5. En caso de deterioro o extravío de la tarjeta de viticultor, el titular de la misma deberá comunicarlo al Consejo Regulador. En este caso, la emisión de una nueva tarjeta sería a cargo del viticultor, que deberá abonar el importe de 10 € en concepto de gastos de emisión.

III. TARJETA DE TRANSPORTISTA

1. **Las bodegas autorizadas para transporte agrupado se le asigna una tarjeta de transportista.**
2. La tarjeta de transportista es un documento obligatorio en cada transporte agrupado. Se debe presentar al veedor en el origen y destino del transporte. Esta tarjeta lleva la información correspondiente a la uva que se transporta (kg, titular, variedad...) y acompaña al transporte desde el origen al final, estando en posesión del transportista.
3. La tarjeta de transportista es personal y de uso exclusivo para los transportes de la bodega a la que se concede.
4. En caso de pérdida o extravío de la tarjeta de transportista, el titular de la misma deberá comunicarlo al Consejo Regulador.

IV. DE LA UVA

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero posible, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva **sana** con un grado de madurez adecuado que, expresado en **grados Beaumè, deberá ser como mínimo:**

- **Variedades blancas 10,5**
- **Variedad tinta Mencía 11,5**
- **Variedad tinta Garnacha Tintorera o Alicante 11,0**

Se tomará el grado Beaumè de todas y cada una de las partidas de uva que se entreguen en bodega elaboradora inscrita.

Como norma general, la toma de grado se realizará antes de descargar la uva en la tolva.

Se tomará solamente una segunda muestra de grado Beaumè en el caso de que la primera sea inferior al límite mínimo exigido, y siempre y cuando lo solicite el viticultor o/y la bodega afectados. Se considerará resultado válido el obtenido de esta segunda y última muestra.

2. **La uva, una vez recolectada, debe ser inmediatamente trasladada a la bodega.** Queda prohibido que la uva permanezca cortada durante la noche, en los remolques o en las tolvas. Se recomienda que el tiempo entre la vendimia y su entrega en bodega no sea superior a ocho horas.

Cuando la uva se encuentre afectada por alguna alteración que perjudique la calidad de la uva (daños de pedrisco, Oidio, Mildiu, Black Rot, Podredumbre o cualquier otra), la partida de uva se descalificará y la recepción y elaboración se realizará por separado de la uva sana y con destino a vinos no acogidos a Denominación de Origen Bierzo.

3. ES OBLIGATORIO PESAR TODAS LAS PARTIDAS DE UVA QUE SE RECEPCIONEN EN LAS BODEGAS ELABORADORAS INSCRITAS.

4. La recepción de uva se realizará separada por variedades.

5. No se permitirá la descarga, en las bodegas inscritas, de ninguna partida de uva de la cual no se conozca su procedencia ni titularidad. En caso de descarga se procede a la descalificación del depósito donde ha sido depositada pudiendo derivar en un expediente sancionador a los operadores implicados.

6. La producción de uva obtenida de parcelas cuyos rendimientos excedan del límite de producción máxima por hectárea permitida reglamentariamente, (11.000 kg/ha en las variedades, Mencía, Godello, Doña Blanca o Valenciana y Malvasía; 12.000 kg/ha en las variedades, Garnacha Tintorera o Alicante y Palomino o Jerez), NO puede ser utilizada para elaborar vinos protegidos por esta Denominación de Origen. El incumplimiento de esta norma supondrá la descalificación de la totalidad de la producción obtenida en las parcelas de las que se haya obtenido dicho exceso.

V. DE LA ELABORACIÓN

1. La limpieza e higiene, tanto en la bodega elaboradora como en los medios de transporte, serán escrupulosamente vigiladas. El Órgano de Control adscrito al Consejo Regulador tomará las medidas oportunas en caso de estimar deficiencias en este aspecto, pudiendo proceder a la descalificación de la uva/mosto/vino afectados y, en su caso, a la incoación del oportuno expediente sancionador.

2. La Bodega Elaboradora inscrita, solamente podrá recibir uva procedente de viñedos inscritos en el Registro de Viñas de este Consejo Regulador.

Si la bodega se acoge a la excepcionalidad de elaborar vino NO protegido procedente de viñas no inscritas en dicho registro o de variedades no autorizadas en el Reglamento de la Denominación de Origen, pero situadas dentro de la zona de producción amparada por esta Denominación de Origen, la entrega de la uva y su posterior elaboración deberán estar perfectamente separadas -de la uva acogida- desde el principio, por lo que se comunicará al Consejo Regulador el inicio de la vendimia de variedades NO autorizadas así como de viñas no inscritas en el registro de viñas del Consejo

Regulador (ver punto 1 de Inicio de Vendimia), las fechas en que se realizará la entrega de esa uva no acogida, así como las medidas adoptadas por la bodega para que se cumpla lo indicado en este punto. También se deberá comunicar la ubicación de los viñedos de donde proceda la uva.

Se dispone de un modelo formato CV 2009 "COMUNICADO DE VENDIMIA" para las comunicaciones y solicitudes antes descritas, se adjunta en el Anexo I de este documento.

VI. DEL TRANSPORTE

1. Queda **prohibida la utilización de sacos de plástico y los envases de latón o hierro** como medio de vendimia y transporte.
2. Si el transporte se realiza a granel, se evitará el contacto directo de la uva con la chapa metálica mediante la utilización de lonas limpias que lo impidan, a no ser que el material sea acero inoxidable o esté totalmente recubierta de una pintura epoxídica. La uva no se pisará bajo ningún concepto. **Las lonas y los recipientes se lavarán con agua abundante en la bodega inmediatamente después de cada descarga.** Se incidirá especialmente en la vigilancia de este requisito.
3. Es de obligado cumplimiento que las bodegas pongan a disposición de los viticultores los medios necesarios para el lavado con agua de los remolques y recipientes de transporte de uva.
4. Ver transporte agrupado página 2.

VII. DEL AUTOCONTROL

Será obligatorio que cada bodega como responsable de las entradas de uva dentro de sus instalaciones, debe de llevar a cabo un autocontrol y trazabilidad, de forma que debe de anotar de cada partida de uva su procedencia, cantidad, variedad, alcohol probable y depósito destino, así como cualquier otro parámetro que pueda ser de interés para la bodega en cuestión.

Los veedores encargados del control de vendimia podrán hacer las comprobaciones que consideren oportunas con respecto al autocontrol y trazabilidad, así como cualquier otro aspecto recogido en estas normas de vendimia. (Se adjunta ejemplo de ficha a cubrir).

El incumplimiento de cualquiera de estas normas llevará consigo la descarga y vinificación por separado de las partidas de uva afectadas, previa su descalificación e incoación del correspondiente expediente sancionador.

Las bodegas inscritas habilitarán las suficientes condiciones para que los veedores del Consejo Regulador puedan realizar sus funciones.



Los veedores tendrán delegada la autoridad para el desarrollo de sus funciones, para lo cual deberá estar autorizados por resolución de la Directora General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

Las personas físicas y/o jurídicas estarán obligadas a requerimiento de los veedores a consentir la realización de las visitas de inspección y a dar toda clase de facilidades para ello.