

## 1. UVA

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

- Deben **proceder de parcelas ubicadas en los municipios acogidos**: Arganza, Bembibre, Benuza, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igüeña, Molinaseca, Noceda del Bierzo, Oencia, Ponferrada, Priaranza del Bierzo, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Sobrado, Toral de los Vados-Villadecanes, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda y Villafranca del Bierzo, y además deben estar **inscritas en el Registro de Parcelas Vitícolas del Consejo Regulador**.
- Los vinos con derecho a Denominación de Origen Bierzo se elaborarán con las **variedades autorizadas** en el Pliego de Condiciones, con el **grado de madurez y sanidad adecuados**, cumpliendo con los **rendimientos máximos permitidos**.

| VARIETADES AUTORIZADAS | GRADO ALCOHÓLICO PROBABLE MÍNIMO (% VOL) | RENDIMIENTO MÁXIMO VINO DO BIERZO (Kg/ha) | RENDIMIENTO MÁXIMO VINO DE VILLA (Kg/ha) | RENDIMIENTO MÁXIMO VINO DE PARAJE (Kg/ha) | RENDIMIENTO MÁXIMO VIÑA CLASIFICADA (Kg/ha) |
|------------------------|--|---|--|---|---|
| <b>TINTAS</b>          |  |   |  |   |   |
| MENCIA                 | 12                                       | 11.000                                    | 8.800                                    | 8.250                                     | 7.700                                       |
| GARNACHA TINTORERA     | 11                                       | 11.000                                    | 8.800                                    | 8.250                                     | 7.700                                       |
| ESTALADIÑA             | 12                                       | 11.000                                    | 8.800                                    | 8.250                                     | 7.700                                       |
| MERENZAO               | 12                                       | 11.000                                    | 8.800                                    | 8.250                                     | 7.700                                       |
| <b>BLANCAS</b>         |  |   |  |   |   |
| GODELLO                | 12                                       | 11.000                                    | 8.800                                    | 8.250                                     | 7.700                                       |
| Dª BLANCA              | 11                                       | 11.000                                    | 8.800                                    | 8.250                                     | 7.700                                       |
| PALOMINO               | 11                                       | 12.000                                    | 9.600                                    | 9.000                                     | 8.400                                       |
| MALVASIA               | 11                                       | 11.000                                    | 8.800                                    | 8.250                                     | 7.700                                       |

- La bodega, a efectos de su autocontrol, deberá exigir a los viticultores la máxima colaboración para que faciliten en todo momento la información suficiente que le permita asegurar el cumplimiento del Pliego de Condiciones, en especial en lo referente al origen de la uva y los rendimientos obtenidos de cada parcela vitícola.
- **Es responsabilidad del viticultor que ninguna de sus parcelas supere el rendimiento máximo por hectárea, así como que la sanidad y la calidad de la uva sean las adecuadas.** La bodega receptora de la uva debe realizar las comprobaciones oportunas para asegurar el cumplimiento de estos requisitos.

- **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 recepcionen en las bodegas, ya que podrán ser solicitados en cualquier momento por los Inspectores del Consejo Regulador y posteriormente durante la realización de las auditorías de certificación.
- **Las diferentes variedades deberán vendimiarse por separado y pesarse por separado.**
- **Se tomará el grado alcohólico probable 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.
- **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, o de variedades no autorizadas, la entrega de uva y su posterior elaboración, deberá estar diferenciada de la uva acogida, los depósitos destino deberán de estar perfectamente señalizados e identificados, 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 o en las auditorías que se realicen a la bodega.
- **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 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.
- **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.

## 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 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.
- **El uso de la tarjeta de viticultor es personal e intransferible.**
- **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 depositarán en el Consejo Regulador y sólo 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 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.
- **El Consejo Regulador podrá actualizar la información de las Parcelas Vitícolas a efectos de vendimia en cualquier momento, siempre que en las inspecciones realizadas se detecten circunstancias que afecten a la producción en la campaña.**

### 3. COMUNICACIONES OBLIGATORIAS DE LAS BODEGAS AL CONSEJO REGULADOR RELATIVAS A LA VENDIMIA

Las comunicaciones que realicen las bodegas al Consejo Regulador referentes a la vendimia, deben realizarlas a través de la aplicación de comunicaciones ECOB.

- Las bodegas deberán comunicar al Consejo Regulador la fecha de **inicio de vendimia, con una antelación mínima de 24 horas, a través de la aplicación ECOB- COMUNICADO DE VENDIMIA CV**, indicando el horario de entrega, entendiéndose por inicio de vendimia a la entrega de la primera partida de uva en bodega, indistintamente si es 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.
- 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, a través de la aplicación **ECOB – COMUNICADO DE VENDIMIA UGM CVUGM**.

### 4. COMUNICACIONES OBLIGATORIAS DE LOS VITICULTORES AL CONSEJO REGULADOR RELATIVAS A LA VENDIMIA

Las comunicaciones de los viticultores relativas a la vendimia deben de realizarlas mediante la utilización de los formatos indicados a continuación, presentándolos en mano o a través de correo electrónico, a la dirección [tecnico@crdobierzo.es](mailto:tecnico@crdobierzo.es)

- Aquellos viticultores que vayan a realizar **la vendimia mecánica** de alguna de sus parcelas deberán comunicarlo al Consejo Regulador, mediante el formato habilitado para ello con una **antelación mínima de 72 horas** (3 días) indicando las parcelas a vendimiar, fecha, horario y bodega que va a recepcionar la uva. **COMUNICADO VENDIMIA MECÁNICA (Formato CVM)**
- Los viticultores deberán **notificar al Consejo Regulador la descalificación, total o parcial**, de todas aquellas parcelas inscritas en el Registro de Parcelas del Consejo Regulador, cuya producción no vaya a entrar en bodegas pertenecientes a la DO Bierzo, o no vayan a ser vendimiadas por cualquier circunstancia, o si 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, DESCALIFICACION**

**DE PARTIDA DE UVA, además de pasar por la sede del Consejo con la tarjeta de viticultor para proceder a asentar la descalificación de la parcela.**

- 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 el Formato DPU DESCALIFICACIÓN DE LA PARTIDA DE UVA, o bien comunicar al Consejo Regulador la VENDIMIA SUPERVISADA si así lo desea, mediante el uso del Formato VS, con una antelación mínima de al menos 48 horas antes del comienzo de la vendimia de la parcela o parcelas a supervisar.**

## **5. MOVIMIENTO DE PRODUCTOS**

Todo movimiento por compra o venta de uva, mosto, vino o cualquier otro producto de uva o subproducto que afecte a instalaciones inscritas, deberá de ir acompañado de un documento de transporte vitivinícola.

En el caso de movimiento de uva, mosto o vino con derecho a Denominación de Origen Bierzo **entre bodegas o instalaciones inscritas**, se deberá comunicar al Consejo Regulador mediante la aplicación **ECOB- VOLANTE DE CIRCULACION DE VINO (VCV)**, hasta el día de realización del movimiento, además de ir acompañado de su correspondiente **trazabilidad y del documento de transporte vitivinícola** que corresponda.

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**, se deberá comunicar al Consejo Regulador hasta el día de realización del movimiento, a través de la aplicación **ECOB- VOLANTE DE CIRCULACION DE VINO (VCV)**, así como presentar el **documento de transporte vitivinícola** que debe acompañar a dicho movimiento. En este caso si la partida de uva, mosto o vino tuviera derecho a Denominación de Origen Bierzo, **la bodega deberá comunicar la descalificación de dicha partida mediante la aplicación ECOB- DESCALIFICACION A PETICION PRORIA (DPP).**

**Si una bodega inscrita recepciona uva, mosto o vino procedente de fuera del ámbito geográfico de la DO Bierzo o de bodegas no inscritas**, la bodega inscrita receptora deberá comunicarlo al Consejo Regulador hasta el día de realización del movimiento, mediante la aplicación **ECOB- VOLANTE DE CIRCULACION DE VINO (VCV)**, así como presentar **copia del documento de transporte vitivinícola** que debe acompañar a dicho movimiento.

## **6. TOMA DE DATOS DE VENDIMIA – APLICACIÓN “VITIO”**

La toma de datos de vendimia se va a realizar a través de la aplicación “VITIO”. El Consejo Regulador 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.

**Todas las entregas que se comuniquen al Consejo Regulador mediante la aplicación VITIO deben de tener asociadas un ticket de báscula o albarán acreditativo**, que podrá ser solicitado en cualquier momento durante la vendimia o durante la realización de la auditoría de certificación

**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, y se puede solicitar en la siguiente dirección [tecnico@crdobierzo.es](mailto:tecnico@crdobierzo.es) o a través de la aplicación ECOB, formatos-otros-comunicaciones genéricas.

## **7. 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 podrá ser cualquiera de las variedades blancas autorizadas.
- El **Vino rosado** se elaborará con las variedades autorizadas en el pliego de condiciones, con al menos un 70% de uva de las variedades tintas, el resto por cualquiera de las variedades blancas

autorizadas.

- El **Vino blanco** se elaborará con las variedades: Godello, Doña Blanca, Malvasía y Palomino.
- El **Vino clarete** se elaborará 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.

Las bodegas elaboradoras deberán presentar la Declaración de Cosecha Bodega (DCB), a través de la aplicación ECOB hasta el 30 de noviembre de 2023, indicando los litros de vino producidos, especificando los diferentes tipos elaborados, así como las variedades utilizadas en las diferentes elaboraciones. Aquellos operadores que hayan elaborado Vinos de Unidades Geográficas Menores deberán presentar la Declaración de Producción Unidades Geográficas Menores (DPUGM) a través de la aplicación ECOB hasta el 30 de noviembre de 2023.

## 8. INSPECTORES

Se recuerda a Viticultores y Bodegas, la obligación de facilitar el trabajo al personal inspector que va a participar en el Control Oficial de la Denominación de Origen Bierzo y que han sido habilitados por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, aportándoles la documentación relacionada con la vendimia que les sea requerida. Se recuerda que impedir o dificultar su actuación será considerado como infracción leve, grave o muy grave, en su caso, según lo establecido en los artículos 48.2.c), 49.2.k) y 50.2.e) de la Ley 8/2005 de 10 de junio de la Viña y del Vino de Castilla y León.

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.



# NORMAS DE VENDIMIA 2023

**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 verificarán aleatoriamente **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.

## **9. 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.