

	IT-04	Edición: 01 Fecha: 01/07/2019
	CONTROL DE VENDIMIA	Página 1 de 89

IT-04

CONTROL DE VENDIMIA

La propiedad legal de este Documento corresponde a la entidad jurídica **CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA BIERZO**, en adelante referido como **CRDO "BIERZO"**.

Este documento es confidencial y de circulación controlada por **CRDO "BIERZO"**. Queda prohibida la copia o cesión a otras empresas, del total o parte de su contenido, sin la autorización expresa por escrito de su Dirección.

Preparado por: Director de Certificación	Revisado por: Director de Certificación	Aprobado por: Presidente
		
Fdo.: Fecha: 28/08/2019	Fdo.: Fecha: 02/09/2019	Fdo.: Fecha: 02/09/2019
		

Ed 01: Se modifican los apartados 6, 7, 8, 8.1, 8.2. 8.3.

El presente documento se distribuye como copia no controlada, consultar la edición en vigor de la base de datos de Documentación del CRDO Bierzo.



IT-04

CONTROL DE VENDIMIA

Edición: 01
Fecha:
01/07/2019
Página 2 de 89

ÍNDICE

1. OBJETO

2. ALCANCE

3. DOCUMENTACIÓN APLICABLE

4. CONTROL DE VENDIMIA

4.1. RESPONSABILIDAD DE LOS VITICULTORES.

4.2. RESPONSABILIDAD DE LAS BODEGAS.

4.3. ÓRGANO DE CONTROL.

5. DESARROLLO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA

5.1. CONTROL DE SANIDAD DE UVA

6. INSPECCION PROVEEDORES DE VENDIMIA

7. TOMA DE DATOS DE VENDIMIA

6.8. CONTROL DE PARCELAS

6.8.1. EQUIPOS Y MATERIALES

6.8.2. SISTEMÁTICA DE INSPECCION DE PARCELAS

6.8.3. SISTEMÁTICA DEL CALCULO DE RENDIMIENTO DE PARCELAS

	IT-04	Edición: 01 Fecha: 01/07/2019
	CONTROL DE VENDIMIA	Página 3 de 89

1. OBJETO

El objeto del presente Procedimiento es definir la sistemática a seguir por el personal implicado en el proceso de certificación de la D.O. "BIERZO" para verificar que la vendimia de la procedencia de la uva de las parcelas inscritas en el Registro de Viñedo y su entrada en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas, así como verificar el rendimiento máximo por hectárea, estableciendo el protocolo a seguir para el caso de parcelas que requieren ser muestreadas con el fin de obtener y controlar su rendimiento.

2. ALCANCE

Esta instrucción es de aplicación a:

- Los inspectores implicados
- Los viticultores inscritos que entreguen uva a las bodegas inscritas en los registros de viñedo y de bodegas elaboradoras, respectivamente, de la DO "BIERZO".
- Los titulares de bodegas inscritas que elaboren almacenen, envejezcan, embotellen y/o etiqueten vinos amparados por la DO "BIERZO".

3. DOCUMENTACIÓN APLICABLE

- PE - 01. Procedimiento de Certificación de Vino DO "BIERZO".
- Pliego de Condiciones de la DO "BIERZO"


4. CONTROL DE VENDIMIA

4.1. Responsabilidad de los Viticultores.

- Que las uvas que entregan a las bodegas cumplan con lo establecido en el Pliego de Condiciones, así como los demás aspectos de coyuntura anual (Normas de Vendimia) establecidos por el Consejo Regulador.
 - Parcelas inscritas en el CR
 - Variedad de uvas permitidas
 - Con rendimiento máximo dentro de los valores admitidos
 - Sana

A tal efecto, deberá llevar su propio autocontrol sobre las parcelas inscritas en el Registro de Viñedo de la Denominación de Origen.

- Notificar con 24 horas de antelación el Inicio de Vendimia (Formato CV)
- Notificar con 72 horas de antelación el uso de maquinaria agrícola para la recogida (Formato CV)
- Notificar con 24 horas de antelación la vendimia nocturna (Formato CV)
- Notificación con 24 horas de antelación (formato CV) de la descalificación la producción de uva de una o varias parcelas inscritas en el Registro de Viñedo de la DO "BIERZO".

	IT-04	Edición: 01 Fecha: 01/07/2019
	CONTROL DE VENDIMIA	Página 4 de 89

4.2. Responsabilidad de las Bodegas.

- Que las uvas que recepcionen cumplan con lo establecido en el Pliego de Condiciones, así como los demás aspectos de coyuntura anual (Normas de Vendimia) establecidos por el Consejo Regulador:
 - o Procedan de Parcelas inscritas en el CR (Solicitar Tarjeta de Inteligente del Viticultor)
 - o Variedad de uvas permitidas
 - o Que no hayan superado las 24 horas desde el momento de la vendimia hasta su entrega en la Bodega.
Si la vendimia se elabora en criomaceración o la bodega dispone de instalaciones para mantener la vendimia a una temperatura inferior a 10 ° C, se podrán superar las 24 horas indicadas.
 - o Control de transporte, verificar que el transporte mantiene la calidad de la uva.
 - No utilización de sacos de plástico y los envases de latón o hierro
 - En granel, evitar el contacto directo de la uva 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 totalmente recubierta de una pintura epoxídica.
 - Limpieza
 - o Que se recepcionan separadamente las variedades.
Solo podrán recepcionarse “mezcla de variedades”, siempre que estas sean de las variedades permitidas, aquellas uvas que sean destinadas a la elaboración de vino blanco. Para vinos rosados o tintos solo se podrán utilizar variedades recibidas por separado para poder cumplir los requisitos de vinificación.
 - o Con rendimiento máximo dentro de los valores admitidos. Todas aquellas parcelas que superen el rendimiento máximo por hectárea NO serán admitidas para la elaboración de vino DO “BIERZO”.
 - o Sana. 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.
 - o Grado alcohólico definido según variedad antes de descargar la uva en la tolva. El grado Baumé de las uvas será como mínimo de 10, 5º para las uvas blancas y de 11, 5º para la Mencía y 11º para la Garnacha Tintorera.
- Aquellos operadores que vayan a elaborar vinos con Para variedades no autorizadas o de parcelas no inscritas en los registros del CR con variedades autorizadas:
 - o Declaración de vendimia al CR con 24 horas de antelación de vendimia (formato CV) de variedades no autorizadas o de parcelas no inscritas con variedades autorizadas, dentro de la zona amparada de las que se va a recibir uva para la elaboración de vino
 - o Registro de viñedo de la Junta de Castilla y León, para acreditar que dicha uva procede de viñedos situados dentro del ámbito geográfico de la Denominación de Origen Bierzo.
 - o Notificación con 24 horas de antelación (formato CV) de la utilización de un centro de recogida y/o pesaje diferente a la bodega

	IT-04	Edición: 01 Fecha: 01/07/2019
	CONTROL DE VENDIMIA	Página 5 de 89

- Solicitar con 24 horas de antelación (formato CV) la Tarjeta de Transportista para bodegas que recepcionen uvas procedentes de transporte agrupado o transporte de uvas despalilladas entre bodegas inscritas.
 - Otros datos relativos a las normas de vendimia.
 - Aquellas bodegas que deseen elaborar vinos de Unidades Geográficas Menores deberán de comunicarlo con al menos 48 horas de antelación según el formato Comunicado Vendimia Unidades Geográficas menores (formato CVUGM)
- A tal efecto, deberán llevar su propio autocontrol.

4.3. Órgano de Control.

El Órgano de Control es el responsable de verificar que la materia prima se controla en la recepción como parte de su proceso de certificación.

5. DESARROLLO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA EN BODEGA

El personal inspector del CR DO "BIERZO" se personará en las instalaciones para verificar la entrada de uva, aforos y aquellos controles que considere oportunos, haciendo al menos una visita por bodega durante la vendimia para verificar si se cumple o no con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones.

Para la verificación del autocontrol llevado a cabo por las bodegas en lo que se refiere a la recepción de la uva, los inspectores realizarán al menos una vez al día una visita a las bodegas que tengan asignadas y si es posible, coincidiendo con la entrada de uvas realizará una inspección de vendimia comprobando que cumple con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones en cuanto a las condiciones que debe de cumplir la uva para ser amparada por la Denominación de Origen Bierzo. Los resultados de la inspección de vendimia se reflejarán en el Formato IV, Se dejará copia del acta y la codificación del acta se realizará de la siguiente forma:

IV/COSECHA/NOMBRE Y PRIMER APELLIDO INSPECTOR/Nº CORRELATIVO DEL ACTA

IV/20XX/NOMBRE Y PRIMER APELLIDO INSPECTOR/00Y

Los resultados de la inspección los reflejará en el Acta de Control de Vendimia, formato ACV. Se dejará una copia del acta. La codificación del número de acta se realizará de la siguiente forma:

Cada cinco días se realizará un aforo de 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. Se dejarán una copia del acta a la bodega y la codificación del acta será la siguiente:

AF/COSECHA/NOMBRE Y PRIMER APELLIDO INSPECTOR/Nº CORRELATIVO CON TRES CIFRAS

AF/20XX/NOMBRE Y PRIMER APELLIDO INSPECTOR/00Y

Si se detectaran desviaciones, estas deben ser corregidas por el operador en los plazos indicados en el PE-01 Procedimiento de certificación.

	IT-04	Edición: 01 Fecha: 01/07/2019
	CONTROL DE VENDIMIA	Página 6 de 89

El número de inspecciones por operador serán definidas dentro del Plan de Control por el Director de Certificación.

5.1. Control de Sanidad de Uva

El inspector como parte del control de vendimia realizará un control de sanidad de uva siguiendo el siguiente criterio, se trazará de modo aleatorio un cuadrado en superficie de 50X50 centímetros sobre la superficie de las uvas en el medio de transporte que se esté utilizando y se calcula contando 10 racimos al azar, si se superan en 2 racimos afectados, se considera que la uva no es apta. En el caso de que se considerara la inaptitud de una partida de uva por motivos sanitarios se procedería a levantar un acta de Inspección de Vendimia IV, indicando los motivos y el depósito donde se ha almacenado la uva.

6. INSPECCION DE PROVEEDORES DE BODEGA

El personal inspector de CR DO "BIERZO" podrá realizar la verificación de aquellas parcelas que hayan sido vendimiadas. En todas las bodegas elaboradoras, dependiendo de la cantidad de uva elaborada, se comprobarán que las parcelas de procedencia de la uva se han vendimiado mediante la realización de una inspección en campo. El número de inspecciones a realizar dependerá de los kg de uva que entren en cada bodega:

<u>KG</u>	<u>Nº inspecciones</u>
<u><100.000 kg</u>	<u>1</u>
<u>100.001 a 250.000 kg</u>	<u>2</u>
<u>250.001 a 500.000 kg</u>	<u>3</u>
<u>500.001 a 1.000.000 kg</u>	<u>4</u>
<u>>1.000.000 kg</u>	<u>5</u>

Los resultados de la inspección se reflejarán en el formato IPU, Inspección Proveedores de Uva, se dejará una copia del acta a la bodega donde haya realizado dicha entrega, siendo la codificación del acta la siguiente:

IPU/COSECHA/NOMBRE Y PRIMER APELLIDO INSPECTOR/Nº CORRELATIVO DEL ACTA

IPU/20XX/NOMBRE Y PRIMER APELLIDO INSPECTOR/00Y

Si se detectaran desviaciones, estas deben ser corregidas por el operador en los plazos indicados en el PE-01 Procedimiento de certificación.

7. TOMA DE DATOS DE VENDIMIA

El Consejo Regulador dispone de una aplicación de vendimia denominada "VITIO" que permite la gestión de la entrada de uva en las bodegas elaboradoras, en cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Bierzo.

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.

	IT-04	Edición: 01 Fecha: 01/07/2019
	CONTROL DE VENDIMIA	Página 7 de 89

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.

8. CONTROL DE PARCELAS

Tiene como fin definir la metodología de los controles de producción y aforo de viñedo que van a ser realizados por los inspectores del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo de parcelas inscritas en el Registro de Viñedo que van a ser destinadas para la elaboración de vinos con derecho a Denominación de Origen.

8.1. EQUIPOS Y MATERIALES

El auditor/inspector dispondrá de los siguientes materiales:

- Cinta métrica
- Tijeras de vendimia
- Báscula de pesaje
- Ordenador portátil

8.2. SISTEMÁTICA DE INSPECCION DE PARCELAS

Cada campaña se va a realizar aforos aleatorios de producción de uva a partir del día 15 de agosto de cada Campaña. ~~La elección de las parcelas será aleatoria.~~ Las parcelas seleccionadas serán espalderas, seleccionándose un 5% de las mismas de forma aleatoria. Las parcelas verificadas no entrarán en la selección del año siguiente, salvo que se determine que deben volver a ser inspeccionadas, en función del riesgo.

Se considera que la práctica del «aclareo de racimos» tiene efectos positivos sobre la calidad de la uva si aquélla se lleva a cabo con anterioridad al momento del «envero», estableciéndose por tanto la fecha referida anteriormente como límite para ejecutar dicha práctica cultural en relación con lo que se determina en la presente Normativa.

No se tendrá en cuenta la reducción de cosecha derivada del «aclareo de racimos» realizado con posterioridad a la fecha señalada anteriormente.

El personal inspector se pondrá en contacto con el Viticultor Titular en la/s parcela/s de viñedo inscritas que se va/n a aforar con una antelación mínima de 24 horas.

En presencia del mismo o de la persona autorizada por él, se procederá a realizar el aforo de la/s parcela/s, dejando el inspector constancia de la inspección mediante un acta en el formato Control de Producción y aforo de parcelas de viñedo (CPAPV).

Se realizará un Acta por cada parcela aforada de viñedo inscrito.

Si el titular o la persona autorizada no comparecieran o se negaran a firmar el/las Acta/s, lo hará constar así el Inspector.

Las circunstancias que el Inspector consigne en el Acta se considerarán hechos probados, salvo que por la otra parte se demuestre lo contrario.

Toda la uva procedente de las parcelas aforadas cuyos rendimientos máximos por hectárea sean superiores al límite autorizado por el Pliego de condiciones de la DO "BIERZO" no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación de Origen "BIERZO". Podrá ser destinada a la elaboración de otros tipos de vino. En el caso de ser

	IT-04	Edición: 01 Fecha: 01/07/2019
	CONTROL DE VENDIMIA	Página 8 de 89

utilizada para la elaboración de vino, todas las partidas de vino que hayan sido elaboradas con dicha uva no podrán acogerse a la DO "BIERZO".

Aunque la uva no pueda destinarse a la DO el viticultor igualmente deberá comunicar por escrito al OCBIERZO la fecha de inicio de la vendimia en esa parcela, con una antelación mínima de 24 horas.

8.3. SISTEMÁTICA DEL CALCULO DE RENDIMIENTO DE PARCELAS

Las muestras en cada parcela de viñedo inscrito se tomarán mediante muestreo aleatorio, sistemático o estratificado (por incidencia de siniestros o edades) si fuese procedente. Se considera unidad de muestreo la cepa.

Para la toma de muestras se tendrán en cuenta los siguientes puntos:

Excluir todas las cepas de la población comprendidas en las dos primeras filas que delimitan el contorno de la parcela y líneas colindantes a elementos permanentes del interior de la misma, excepto cuando éstas constituyan una proporción importante de la parcela o de su parte dañada, en cuyo caso las muestras se repartirán proporcionalmente al número de cepas existentes de cada grupo.

Se excluirán, igualmente, aquellas cepas que no sean representativas del conjunto muestreado.

En el caso de procederse a un muestreo aleatorio estratificado, las muestras se distribuirán proporcionalmente al número de individuos de la población existente en cada estrato.

Las muestras mínimas a tomar son:

Número de cepas	Posición	Marco	Suplemento por exceso
6 Ud/parcela	Diagonal o Línea	1X6 2X3	3 Ud/Ha

Posición: La posición indica la disposición de las muestras sobre la parcela. Así la línea significa que las muestras se tomarán a lo largo de una línea en varias líneas.

Marco: El primer dígito indica el número de cepas a tomar en cada línea. El segundo indica el número de líneas a muestrear en la parcela.

Suplemento por exceso: Cuando la superficie de la parcela sea superior a 1 hectárea, el número de muestras será el número mínimo por parcela más el suplemento por exceso fijado.

Para el aforo de la producción estimada se procederá al estudio pormenorizado de los marcos de plantación, superficie de la parcela y racimos de las cepas elegidas como muestra.

En las determinaciones realizadas en los muestreos no se contabilizarán a efectos de producción estimada, toda aquella producción que, por razones fisiológicas, fitosanitarias o de siniestros, ocurridos con anterioridad al 15 de agosto de cada Campaña, no se considere apta para ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos.

	IT-04	Edición: 01 Fecha: 01/07/2019
	CONTROL DE VENDIMIA	Página 9 de 89

Se estima que el Método de Muestreo y Cálculo establecido en el presente Capítulo lleva aparejado un margen de error que se cifra en un +/- 10% sobre la producción estimada por Ha. Este margen de error siempre se aplicará en beneficio del viticultor.