

NORMAS DE CAMPAÑA DE VENDIMIA 2016

I. NORMAS DE CARACTER GENERAL

1. Las presentes Normas de Vendimia son de **OBLIGADO CUMPLIMIENTO para todos los viticultores y bodegas** inscritos en los registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo.
2. La **limpieza e higiene** tanto en las bodegas de elaboración como en los medios de transporte será escrupulosamente vigilada, pudiendo este Consejo Regulador tomar las medidas que estime oportunas para su debido cumplimiento.
3. **La bodega y el viticultor deberán de vigilar la calidad y la sanidad de la uva** que se descarga en las bodegas, independientemente de los controles que realicen los Servicios Técnicos del Consejo Regulador.
4. Cuando la **uva se encuentre afectada por alguna alteración** que perjudique la calidad de la uva, dicha 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** por la Denominación de Origen Bierzo.
5. La producción de uva obtenida **de parcelas cuyos rendimientos excedan del límite de producción máxima por hectárea permitida, NO podrá ser utilizada para elaborar vinos con Denominación de Origen Bierzo**. 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. **La uva procedente de dichas parcelas deberá de ser recepcionada y elaborada por separado**, con destino a vinos no acogidos por la Denominación de Origen Bierzo.
6. **Se recuerda a todos los inscritos, ya sean viticultores o elaboradores, la obligación que tienen de facilitar el trabajo de los Auxiliares de Vendimia y demás Técnicos, en su condición de empleados de este Consejo Regulador, y de aportarles toda la documentación relacionada con la vendimia que le sea requerida, consentir la realización de las visitas de inspección y dar toda clase de facilidades para ello.**
La oposición a la toma de muestras, la dilación injustificada o la negativa a suministrar información o documentación necesaria para las funciones de inspección y control administrativo, supone un incumplimiento tipificado como infracción grave, en la ley 8/2005, de la Viña y del Vino de Castilla y León (Art. 49.1 n).
Las coacciones, amenazas, injurias, represalias, agresiones o cualquier otra forma de presión a los empleados públicos y veedores encargados de las funciones de inspección o vigilancia administrativa, supone un incumplimiento tipificado como infracción muy grave en la ley 8/2005, de la Viña y del Vino de Castilla y León (Art. 50.1 f).
En el ejercicio de sus funciones de control e inspección, los veedores y los auxiliares de veedor tendrán el carácter de agentes de la autoridad y estarán debidamente habilitados por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.
7. **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 si los hechos fueran constitutivos de infracción.**

II. 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.

Todas las bodegas elaboradoras que vayan a procesar uva, deberán **pesar todas las partidas de uva que reciban utilizando para ello instrumentos de pesaje conformes con la normativa vigente.**

No se aceptará la entrada de uva (incluyendo la destinada a los "pies de cuba") **cuando el veedor no esté presente**. Esta norma es fundamental para el buen control de la Vendimia y se sancionará con rigor su incumplimiento, procediendo a descalificar la uva y en su caso, a la incoación del oportuno expediente sancionador.

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 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.**

En el caso de que se realice **transporte de uvas despalilladas entre bodegas inscritas,** quedará reflejada dicha reexpedición de uvas en una **“Tarjeta de Transporte”**, reflejando un incremento del 5% sobre la cantidad neta trasladada. Todo movimiento de este tipo debe de ser **comunicado al Consejo Regulador con 24 horas de antelación** a la realización del mismo. Una vez que el vehículo comienza el transporte no se podrá detener para realizar ninguna carga y descarga hasta llegar al la bodega destino.

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.

III. TARJETA DE VITICULTOR

1. El Consejo Regulador tiene establecido con carácter obligatorio, el uso de una tarjeta con chip de memoria , denominada **Tarjeta Inteligente de Viticultor, que acredita la titularidad de viñedos inscritos en la Denominación de Origen Bierzo.**
2. La tarjeta es de **uso personal e intransferible** de su titular, y únicamente puede utilizarse para la entrega exclusiva de la producción procedente de viñedos inscritos, quedando prohibida la utilización de la misma para las transacciones de producciones correspondientes a otros titulares, incluso por razones de parentesco, alquileres, aparcerías, u otras situaciones similares. Estas situaciones deben ser comunicadas obligatoriamente al Consejo Regulador con anterioridad a la vendimia, para que los porcentajes se reflejen en la tarjeta de cada viticultor.
3. **En el caso de existir modificaciones en los datos del Registro Vitícola de la Junta de Castilla y León,** se recuerda la **obligatoriedad** de realizar dicho **cambio en el correspondiente Registro del Consejo Regulador.**
4. **La tarjeta activada, debe de presentarse obligatoriamente en cada entrega de uva.** No se aceptará la entrada de uva en bodega sin la correspondiente tarjeta. El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones en el uso de la tarjeta supondrá el no amparo de las partidas de uva afectadas.
5. **El responsable del transporte de la uva,** cuando se lo soliciten los Veedores del Consejo Regulador, tendrán la **obligación de presentar la Tarjeta Inteligente de Viticultor, así como facilitar los datos de procedencia de la uva y la identidad del titular.**
6. **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.
7. Las normas que se indican en la tarjeta de viticultor son de obligado cumplimiento.

8. **En caso de deterioro o extravío de la tarjeta de viticultor, el titular de la misma deberá comunicarlo el 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.

IV. TARJETA DE TRANSPORTISTA

1. **Las bodegas autorizadas para transporte agrupado se le asigna una Tarjeta de Transportista. También se utilizará para la realización de traslado de uvas despalilladas entre bodegas inscritas.**
2. La Tarjeta de Transportista es un documento obligatorio en cada transporte agrupado y traslado de uvas despalilladas entre bodegas inscritas. 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 el 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
2. Se tomará el grado Beaumè de todas y cada una de las partidas de uva que se entreguen en bodega elaboradora inscrita.
3. Como norma general, la toma de grado se realizará antes de descargar la uva en la tolva.
4. 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. Si la partida de uva no alcanzase el grado mínimo exigido, la partida de uva afectada quedará descalificada y deberá de elaborarse separadamente de los vinos que puedan tener derecho a Denominación de Origen.
5. **La uva vendimiada en una jornada debe de ser descargada y procesada en el mismo día,** se recomienda que el tiempo entre la vendimia y su entrega en bodega no sea superior a ocho horas, quedando prohibido que la uva permanezca cortada durante la noche, en los remolques o en las tolvas.

Aquellas partidas de uva que se almacenen durante la noche para que sean elaboradas en la jornada siguiente no serán aptas para la elaboración de vino acogido a la Denominación de Origen Bierzo, salvo que la elaboración sea una criomaceración o en el caso de que la bodega disponga de unas instalaciones adecuadas para mantener las uvas durante el tiempo que necesite a una temperatura inferior a 10 °C, hasta su procesamiento. No será posible esta opción para vendimia mecanizada o a granel.

6. **La bodega no admitirá para vinos con Denominación de Origen uva que se encuentre afectada por alguna alteración que perjudique la calidad** (daños de pedrisco, Oidio, Mildiu, Black Rot, Podredumbre o cualquier otra), procediéndose su descalificación. Cuando la uva que se descargue en una bodega se encuentre afectada en un 20% o más por Mildiu, Oídio, Podredumbre o cualquier otra alteración perjudicial, la recepción y elaboración se realizará separada de la uva sana y con destino a vinos no acogidos. La comprobación del estado sanitario de la uva se realizará mediante el siguiente procedimiento:

Se trazará de modo aleatorio un cuadrado de superficie 50x50 centímetros sobre la superficie de uvas en el medio de transporte que se esté utilizando y se calculará contando 10 racimos escogidos al azar, el tanto por ciento de racimos afectados. Si se supera el 20% de racimos afectados se descalificará la totalidad de la partida. Si se tratase de un aro de 70 cm de diámetro se deberán contar 15 racimos y bastaría con tres racimos afectados para descalificar la partida completa.
7. **Es obligatorio pesar todas las partidas de uva que se recepcionen en las Bodegas Elaboradoras inscritas.**
8. **La recepción de uva se realizará separada por variedades.**
9. **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.

10. 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 EL REGISTRO DEL CONSEJO REGULADOR, SITUADAS DENTRO DE LA ZONA DE PRODUCCIÓN AMPARADA POR ESTA DENOMINACIÓN DE ORIGEN, LA ENTREGA DE UVA Y SU POSTERIOR ELABORACIÓN DEBERÁN ESTAR PERFECTAMENTE SEPARADAS DE LA UVA ACOGIDA DESDE EL PRINCIPIO, Y PARA ELLO, LA BODEGA TENDRÁ QUE INDICARNOS EN QUÉ DEPÓSITOS SE VA A VINIFICAR ESTA UVA Y TENDRÁ QUE PRESENTAR A SU VEZ EL 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.

3. 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. El incumplimiento de esta norma conllevará la incoación de un expediente sancionador y en su caso, se procederá a efectuar la descalificación del vino de la Bodega receptora o de la totalidad de la cosecha.
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.

VII. DEL AUTOCONTROL

LAS BODEGAS DEBERÁN RELLENAR DIARIAMENTE UN LISTADO EN EL QUE SE RECOJAN LAS ENTRADAS DE UVA EN SUS INSTALACIONES EN EL QUE FIGUREN AL MENOS LAS SIGUIENTES ANOTACIONES: NÚMERO DE ENTRADA, FECHA, VARIEDAD, MUNICIPIO, POLÍGONO, PARCELA, VITICULTOR, KG DE UVA, ALCOHOL PROBABLE Y DEPÓSITO DESTINO.

Las bodegas deberán tener disponible los datos referentes a las entradas diarias, pudiendo ser solicitados en cualquier momento, para realizar las comprobaciones oportunas, por el veedor correspondiente.

Según el artículo 43.3 del Decreto 51/2006 "Cada bodega es responsable de sus entradas de uva, por consiguiente, si en el control se comprobase que determinada partida de uva no es apta para la elaboración de vino protegido, el Órgano de Control procederá a la descalificación del depósito o depósitos donde esté almacenado el mosto o el vino procedente total o parcialmente de dichas uvas sin perjuicio de las sanciones a que hubiera lugar".