



NORMAS DE VENDIMIA 2020

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 cumplir lo establecido en el **Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Bierzo**.

- Deben proceder de **parcelas inscritas en el Registro de Parcelas Vitícolas del Consejo Regulador**.
- Los vinos con derecho a Denominación de Origen Bierzo se elaborarán con las **variedades admitidas** en el Pliego de Condiciones, con el **grado de madurez adecuado** y cumpliendo con los **rendimientos máximos permitidos**.

VARIETADES AUTORIZADAS	GRADO ALCOHÓLICO MÍNIMO (º BEAUMÈ)	RENDIMIENTO MÁXIMO (KG/HA)
TINTAS		
MENCIA	12	11.000
GARNACHA TINTORERA	11	11.000
ESTALADIÑA	12	11.000
MERENZAO	12	11.000
BLANCAS		
GODELLO	12	11.000
Dª BLANCA	11	11.000
PALOMINO	11	12.000
MALVASIA	11	11.000

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.**
- **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**:
 - 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.



NORMAS DE VENDIMIA 2020

- 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 elaborarse por separado y con destino a vinos no acogidos por la Denominación de Origen Bierzo.
- Si la uva se transporta a granel deberá ser descargada y procesada el mismo día de su recepción en bodega. Si la uva es transportada en cajas, palots o similares, podrá ser procesada en las 48 horas siguientes a su recepción siempre que la bodega disponga de medios suficientes para mantener la uva a temperatura inferior a 10°C.
- 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 Parcelas Vitícolas del Consejo Regulador, 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 que podrá ser solicitado en cualquier momento por los inspectores del Consejo Regulador.
- Si un viticultor desea descalificar la producción de una o varias parcelas inscritas en el Registro de Parcelas Vitícolas de la Denominación de Origen con destino a otro nivel de protección, deberá comunicarlo con al menos 24 horas de antelación.



NORMAS DE VENDIMIA 2020

- Según el acuerdo plenario de 18 de junio de 2020, no será posible inscribir ninguna parcela de viñedo con riego, ni se autorizará el riego de ninguna de las parcelas inscritas en el Registro de Parcelas Vitícolas del Consejo Regulador. Así mismo, no se inscribirá ninguna parcela hasta que no hayan transcurrido al menos tres años naturales desde el año de plantación, que será el que figure en la Sección Vitícola del Registro de Explotaciones Agrarias de Castilla y León.

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 DPU).
5. 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 24 horas de antelación la descalificación de la partida de uva (Formato DPU) o bien comunicar al CR que desea realizar una vendimia supervisada (Formato VS) con al menos 24 horas de antelación.
6. 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 (formato CVUGM).

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 un documento de transporte vitivinícola. Todo movimiento se deberá comunicar 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 se va a realizar a través de la aplicación “VITIO”. El CR suministrará la versión actualizada de la aplicación a todas las bodegas elaboradoras.

A las nuevas bodegas elaboradoras que hayan firmado el Acuerdo de Certificación se les proveerá de un lector de tarjetas y



NORMAS DE VENDIMIA 2020

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.

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 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**.

Los inspectores podrán **verificar 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.