

Oficio – Circular Nº 5/2019.

**Normas de obligado cumplimiento en el traslado de mostos y movimiento de vinos durante la vendimia.**

El Consejo Regulador viene realizando la toma de muestras para la verificación de la calificación de los vinos de la campaña después de la fermentación y, en el lugar de la misma, de acuerdo con lo establecido en las Normas para la Calificación de los vinos con derechos a la Denominación de Origen Calificada “Rioja”. **En consecuencia, los operadores no podrán efectuar ningún traslado de mosto o vino de la añada 2019, hasta en tanto no se haya efectuado la Declaración de la Cosecha y obtenido el resultado de la verificación de la calificación.**

**No obstante, el Consejo Regulador, teniendo en cuenta las especiales características de la elaboración de vinos blancos y rosados y la influencia en la misma de una tecnología concreta y definida, que puede afectar de una forma determinante a la calidad de estos vinos, podrá autorizar únicamente el traslado de mostos blancos y rosados cuando haya una justificación técnica de mejora de la calidad y la bodega receptora disponga de medios técnicos adecuados.**

Para ello deberá solicitarse, por escrito, la autorización de traslado y la justificación técnica del mismo, **siendo obligatorio llevar una copia de la autorización en el vehículo que realice el transporte.**

Esta autorización se expedirá **EXCLUSIVAMENTE PARA LA ELABORACIÓN** de vinos blancos y rosados que serán controlados desde la bodega de procedencia y quedarán supeditados en la bodega de destino a la verificación de la calificación del Consejo Regulador. Sólo podrá dedicarse el mosto blanco a la elaboración de vinos blancos y el mosto rosado a la elaboración de vinos rosados.

Por parte del Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador, se establecerán las medidas adecuadas para el mejor control y vigilancia de dichos traslados, medidas que se indicarán en la autorización correspondiente.

**A los vinos obtenidos a partir de mostos adquiridos, se les descontarán unas mermas mínimas, soportadas por el comprador que serán las siguientes:**

**1% de mermas para los mostos desfangados  
4% de mermas para los mostos sin desfangar**

A la bodega expedidora se le descontará del vino amparado que le corresponda, en función de las uvas elaboradas, la cantidad correspondiente al vino vendido, es decir, la cantidad retirada menos el 1 ó 4%, según sea el mosto, desfangado o sin desfangar.

Cuando ambas partes, vendedora y compradora, acuerden unas mermas superiores para la parte compradora, el Consejo Regulador aplicará los porcentajes acordados, debiendo comunicarlo al Consejo Regulador juntamente con la solicitud de traslado.

**Para resolver cualquier duda sobre el particular, pueden dirigirse al Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador, llamando al teléfono 941 500 400.**

Lo que ponemos en su conocimiento a los efectos oportunos.

Logroño, 27 de agosto de 2019.

EL DIRECTOR DEL ÓRGANO DE CONTROL,



**Pablo FRANCO SARRIA**