C/2026/6029

17.11.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/6029)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Bierzo“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Bierzo“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Министерство на земеделието, рибарството и храните — Генерална дирекция по храните, генерална поддирекция „Контрол на качеството на храните и лаборатории за селскостопански храни“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Компетентният орган е на мнение, че всички промени, въведени в продуктовата спецификация на ЗНП Bierzo, представляват стандартно изменение — то не може да се счита за изменение на равнището на ЕС, тъй като не е обхванато от нито едно от положенията, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения, т.е. не включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение, няма риск да обезсили връзката с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното стандартно изменение**

Заглавие

ПРОМЕНИ ВЪВ ФИЗИКОХИМИЧНИТЕ ПАРАМЕТРИ НА ВИНАТА

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

В таблицата с аналитичните параметри се заличава редът с максималната стойност на общото съдържание на захари (изразена в g/l глюкоза + фруктоза). Той се заменя с абзац под същата таблица, в който се посочва, че в съответствие с действащите нормативни актове съдържанието на глюкоза + фруктоза във вината, обхванати от ЗНП, трябва да отговаря на това в сухите вина. Следователно дадено вино се счита за сухо, ако съдържа не повече от 4 g/l глюкоза + фруктоза, или до 9 g/l, ако общата киселинност (изразена в g/l винена киселина) е с най-много 2 g/l под съдържанието на захар (глюкоза + фруктоза).

От друга страна, по отношение на белите вина, вината розе и вината *clarete*, подложени на стареене за период над една година, се въвежда максимална граница за летливите киселини в размер на 1 g/l оцетна киселина, аналогично на практиката, която вече се прилага по отношение на червените вина.

Изменението засяга точка 2, буква а) от продуктовата спецификация и точка 6 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ИЗМЕНЕНИЕ НА ЕНОЛОГИЧНИТЕ ПРАКТИКИ: АГРОТЕХНИЧЕСКИ ПРАКТИКИ

Описание

Заличава се ограничението относно напояването на нови насаждения през първите две години и се въвежда възможност напояването да се извършва само когато е необходимо за оцеляването на растенията или с цел да се гарантира или подобри качеството на гроздето.

Изменението засяга точка 3, буква а) от продуктовата спецификация и точка 7.1 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ИЗМЕНЕНИЕ НА СПЕЦИФИЧНИТЕ ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ: УСЛОВИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И СТАРЕЕНЕ НА ВИНОТО

Описание

Вероятното минимално алкохолно съдържание на сорта Godello се намалява от 12,0 % об. на 11,5 % об.

Добавя се раздел, в който се уреждат условията за стареене и използването на традиционни наименования, включително датата, от която започва периодът на стареене за вината с обозначение „Crianza“ (1 декември в годината на реколтата), и датата, от която започва да се изчислява периодът на стареенето за вината с обозначение „Reserva“ или „Gran Reserva“ (въвеждане на виното в бъчвата). Счита се, че виното е било подложено на стареене, когато е престояло най-малко три месеца в бъчва, независимо дали в тази бъчва е извършена ферментация, или не.

Изменението засяга точка 3, буква б), подточки 1 и 2 от продуктовата спецификация и точка 7.1 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ВКЛЮЧВАНЕ НА УСЛОВИЯ ЗА ДОБИВ ОТ НОВИ НАСАЖДЕНИЯ И ПРИСАДЕНИ НАСАЖДЕНИЯ

Описание

Добавят се два нови раздела. В първия раздел се урежда максималният допустим добив от нови насаждения, като се определят следните ограничения в зависимост от възрастта на лозето (считано от годината на засаждане съгласно раздела за винопроизводство в регистъра на земеделските стопанства на Кастиля и Леон):

— 0 kg/ha в годината на засаждане,

— 0 kg през първата година след годината на засаждане,

— 50 % от максималния общ добив през втората година след годината на засаждане,

— 100 % от максималния общ добив през третата година след годината на засаждане.

Във втория раздел се урежда максималният допустим добив от присадени насаждения, като се определят следните ограничения, които се изчисляват въз основа на максималните добиви от хектар и съответната година, в която се извършва присаждането:

— 0 kg в годината на присаждане,

— 50 % от максималния общ добив през първата година след годината на присаждане,

— 100 % от максималния общ добив през втората година след годината на присаждане.

Изменението засяга точка 5.5 от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

АКТУАЛИЗИРАНЕ НА ПРЕПРАТКИТЕ КЪМ НОРМАТИВНИ АКТОВЕ

Описание

Препратките към съответните нормативни актове се актуализират, така че да се включи действащото в момента законодателство — Заповед AGR/842/2020 от 2 септември 2020 г. на Регионалното министерство на земеделието, животновъдството и развитието на селските райони на автономна област Кастиля и Леон за одобряване на постановлението относно наименованието за произход Bierzo и неговия регулаторен съвет.

Изменението засяга точка 8 от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

АКТУАЛИЗИРАНЕ НА ПРИЗНАТИТЕ ЛОЗАРСКИ ОБЕКТИ

Описание

Списъкът на признатите лозарски обекти (по-малки географски единици) в рамките на наименованието за произход Bierzo се актуализира, като се коригират грешки в техните наименования и се включват обекти, непосочени до момента.

Изменението засяга точка 8, буква б), подточка 3 от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Bierzo“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Bierzo“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Бели вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистър бледожълт до златистожълт цвят.

Аромат

Вина с добре изразен аромат със средна до висока наситеност, плодови ухания (на бели, костилкови и цитрусови плодове) и/или цветни нотки (бели и жълти цветя). В допълнение на посоченото по-горе белите вина, които ферментират или отлежават в бъчва, имат също така аромати, характерни за процесите на ферментация и/или стареене в бъчва, като аромат на ядки, препечени нотки, ванилия и/или сладкиши.

Вкус

Свежи вина със средна до висока плътност и средно продължителен до дълготраен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	4,5
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

при вина, подложени на стареене за период под една година — 13,33 meq/l

при вина, подложени на стареене за период над една година — 16,67 meq/l

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Вина розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистри, светлорозови до рубиненочервени на цвят, като са възможни розово-оранжеви тонове. Интензитетът на цвета може да варира от много нисък до среден.

Аромат

Вина с добре изразен аромат със средна до висока наситеност и плодови ухания (на червени, черни и цитрусови плодове) и/или цветни нотки (бели цветя, теменужки).

Вкус

Свеж вкус със средна до висока плътност и средно продължителен до дълготраен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4,5
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

при вина, подложени на стареене за период под една година — 13,33 meq/l

при вина, подложени на стареене за период над една година — 16,67 meq/l

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Вина *clarete*

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистри, бледорозови до рубиненочервени на цвят, с интензитет на цвета, който може да варира от много нисък до среден.

Аромат

Вина с добре изразен аромат със средна до висока наситеност и ухания на червени и/или черни плодове и/или теменужки.

Вкус

Свеж, със средно продължителен до дълготраен послевкус и средна до висока плътност.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4,5
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

при вина, подложени на стареене за период под една година — 13,33 meq/l

при вина, подложени на стареене за период над една година — 16,67 meq/l

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Червени вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистри, със среден до силен интензитет на цвета, вариращ от пурпурен до червен.

Червени вина, подложени на стареене: Бистри. Цветът на отлежалите в дъбова бъчва червени вина и червените вина „Crianza“ варира от пурпурен до червен и от червен до керемиденочервен за „Reserva“ и „Gran Reserva“, със среден до силно изразен интензитет.

Аромат

Вина с добре изразен аромат със средна до висока наситеност и ухания на червени и/или черни плодове и/или теменужки.

Червени вина, подложени на стареене:

Вина с добре изразен аромат със средна до висока наситеност и плодови ухания (на червени, черни, узрели плодове) и/или цветни нотки (теменужки) и третични аромати, характерни за процеса на стареене в бъчва, като аромат на ванилия и кокосов орех, и препечени, балсамови и пикантни аромати.

Вкус

Свеж, с изразени структура, послевкус и плътност.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	130

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

при вина, подложени на стареене за период под една година — 13,33 meq/l

при вина, подложени на стареене за период над една година — 16,67 meq/l

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

АГРОТЕХНИЧЕСКИ ПРАКТИКИ

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Напояването при отглеждането на лозя за производството на вина с наименование за произход Bierzo се забранява изцяло. То може да се извършва само когато е необходимо за оцеляването на растенията или с цел да се гарантира или подобри качеството на гроздето.

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

— Вероятно минимално алкохолно съдържание на гроздето: 12 % об. за червените сортове (с изключение на Garnacha Tintorera — 11 % об.) и 11 % об. за белите сортове (с изключение на Godello — 11,5 % об.).

— Максималният рандеман е 74 l от 100 kg грозде.

— Условия за стареене

— Традиционните наименования „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“ могат да се използват за вина, обхванати от ЗНП Bierzo, ако са изпълнени условията, определени в съответните нормативни актове и разпоредби, както и в приложимото законодателство.

— Счита се, че виното е било подложено на стареене, когато е престояло най-малко три месеца в бъчва, независимо дали в тази бъчва е извършена ферментация, или не.

— Датата, от която започват да се изчисляват периодите на стареене за винata с традиционно наименование „Crianza“, е 1 декември в годината на реколтата. По отношение на наименованията „Reserva“ и „Gran Reserva“ периодът на стареене започва с въвеждането на партидата вино в бъчвата.

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Приложимо ограничение при производството на винata

Описание

— Червеното вино се произвежда от най-малко 85 % от сортовете Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña и/или Merenzao. Делът на останалите сортове включва всички разрешени сортове.

— Виното розе се произвежда от сортовете, разрешени в раздел 6 от настоящия документ, като делът на разрешените червени сортове трябва да бъде най-малко 70 %.

— Бялото вино се произвежда, като се използват сортовете Godello, Doña Blanca, Malvasía и Palomino.

— Виното *clarete* се произвежда съгласно традиционния метод за производство на този тип вино в Bierzo и поради това делът на използваните червени сортове трябва да бъде между 40 % и 60 %, а делът на останалите сортове трябва да включва бяло грозде от който и да е разрешен сорт. Гроздето се подлага на директно пресоване или на предферментационна мацерация преди смачкването. По време на алкохолната ферментация на мъстта люспите, отделени от белите или червените гроздови зърна, трябва да съставляват между 5 % и 10 % от общото количество мъст.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/тип

Сорт Palomino

Максимален добив

Максимален добив	12 000
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Сорт Palomino

Максимален добив

Максимален добив	88,80
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Други сортове

Максимален добив

Максимален добив	11 000
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Други сортове

Максимален добив

Максимален добив	81,40
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **Кратко определение на определения географски район**

Районът на производство включва следните общини на територията на провинция Леон: Arganza, Bembibre, Benuza, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fresnedo, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igueña, Molinaseca, Noceda, Oencia, Ponferrada, Priaranza, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Villadecanes-Toral de los Vados и Villafranca del Bierzo, както и включените в тях кметства (*pedanías*).

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Отличителният характер на вината от района, обхванат от защитеното наименование за произход, се дължи основно на географската среда — благодарение на почвените, геологичните и климатичните си характеристики окръгът е изключително подходящ за лозарство. Характеристиките на всички общини — както на първоначално включените в района на производство, така и на наскоро добавените към него — са сходни, поради което нововключените общини също могат да се считат за подходящи за производството на качествени вина. Наред с това благодарение на усилията на производителите са подбрани най-подходящите и най-добре приспособените към средата сортове, които произхождат от този район и се срещат във всички общини, включени в наименованието за произход. Прилага се най-подходящият метод на отглеждане, който позволява производството на единствен по рода си и специфичен продукт, тъй като лозарските парцели водят началото си от края на XIX и началото на XX век и в тях се отглеждат едни и същи сортове и се използват едни и същи подложки, схеми на засаждане и системи на производство.

Основните фактори, които доказват тази връзка, са следните:

— Глинесто-мергелните почви, с по-високо или по-ниско съдържание на едри фрагменти като шисти и кварцити, придават на вината елегантност и финес, като ги правят ясно различими от вината от други райони.

— Микроклиматът е различен от този на съседните райони, разположени извън планинската верига, и е подвластен на атлантическото влияние, обуславящо наличието на обилни валежи и умерени средногодишни температури. Налице са и определени континентални особености, които се дължат на значителните температурни колебания и спомагат за узряването на гроздето.

— Лозовите масиви се намират на склонове с различен наклон и височина, като някои лозя се отглеждат на надморска височина над 1 000 m, поради което произвежданите от тях вина са свежи и с динамичен характер.

— Сортовете, които се отглеждат в Bierzo, са отлично приспособени към околната среда — преобладаващи са Mencía и Godello, като се отглеждат и останалите разрешени сортове, макар и в по-малка степен. Произвежданите червени вина са с наситен плодов вкус, свежи и подходящи за стареене в бъчва. Белите вина са свежи, пивки и плътни, което ги прави лесно разпознаваеми.

— Традиционно използваната схема на засаждане е в тесни редове. В съчетание с почвените характеристики тази особеност обуславя наличието на ниски добиви висококачествено грозде с подходяща степен на зрялост и балансирани аналитични параметри.

— Вината от този район са с добавена стойност, тъй като се произвеждат от лозови масиви на средна възраст около 75 години. Старите лозови масиви съставляват 85 % от площта на лозята. Следва да се има предвид, че гроздето, отглеждано в тези стари лозя, е с много високо качество, тъй като през годините е постигнат баланс между лозарските методи и момента на гроздобера, благодарение на който се осигурява оптимално узряване. Дълбоката и мощна коренова система прониква на обширна площ и осигурява минерални хранителни вещества и по-голям запас от вода в растенията. Поради това те са по-малко чувствителни към променливите климатични условия през различните години, което позволява устойчиво зреене всяка година. Наред с това големият обем стара дървесина на растенията създава по-големи резерви, които, насочени към гроздовете, спомагат за поддържане на качеството при последователни реколти. Същевременно по-старите растения имат множество белези от наранявания при резитба, възпрепятстващи движението на соковете в тях, което води до образуване на по-малък брой и по-малки по размер гроздове. Поради затрудненото движение на соковете се наблюдава тенденция към натрупване в гроздето на захари и други съединения, осигуряващи неговото качество.

— В заключение може да се посочи, че различният микроклимат в района, който варира между атлантически и континентален, заедно с почвените характеристики и преобладаващите стари лозови масиви, както и голямата гъстота на насажденията, осигуряват ниски добиви от добре узряло грозде, от което се произвеждат балансирани вина с плодов вкус и добра киселинност.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

БУТИЛИРАНЕ НА МЯСТОТО НА ПРОИЗХОД

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Винопроизводството включва бутилирането на вината и последващото им отлежаване, поради което техните органолептични и физикохимични характеристики могат да бъдат гарантирани само ако всички операции се извършват в района на производство. Поради това, за да се запази качеството, да се гарантира произходът и да се осигури контрол, като се има предвид, че бутилирането на вината със ЗНП „Bierzo“ е един от възловите елементи за постигането на характеристиките, то трябва да се извършва във винарските изби, разположени в бутилиращите съоръжения в района на производство.

Заглавие на изискването/дерогацията

ЕТИКЕТИРАНЕ

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

На видно място върху етикета трябва да фигурират наименованието „Bierzo“ и традиционното наименование „Denominación de Origen“ (наименование за произход), което заменя „Denominación de Origen Protegida“ (защитено наименование за произход).

Задължително се посочва и годината на реколтата, дори ако виното не е подложено на стареене.

Незадължителни данни:

Традиционните наименования „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“

Обозначенията „fermentado en barrica“ (ферментирало в бъчва), „criado en barrica“ (отлежало в бъчва) или „envejecido en barrica“ (подложено на стареене в бъчва)

Наименование на по-малка географска единица заедно със следните обозначения:

„Vino de Villa“, последвано от името на община или кметство (*pedanía*), включени в определения географски район, ако 100 % от гроздето е с произход от това място и отговаря на определеното ограничение за добива;

„Vino de Paraje“, последвано от името на лозарски обект, идентифициран в определения географски район, ако 100 % от гроздето е с произход от този обект и отговаря на определеното ограничение за добива. Всички лозарски обекти са обозначени на картите в SIGPAC (http://www.crdobierzo.es). Това обозначение може да бъде допълнено от следната информация:

„Viña Clasificada“, ако 100 % от гроздето е с произход от парцел или няколко съседни парцела, указанието „Vino de Paraje“ е използвано най-малко пет години и е спазено определеното ограничение за добива;

„Gran Viña Clasificada“, ако са изпълнени всички посочени по-горе изисквания, с изключение на това указанието „Viña Clasificada“ да е използвано най-малко пет години.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+BIERZO+Rev+3_web+%281%20%29.pdf/6cf6bf74-2b34-bb0a-3b63-5f68644c8c0d?t=1785840863332