C/2026/6029

17.11.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/6029)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Bierzo“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0615-AM04 – 17. 8. 2026

1. **Název produktu**

„Bierzo“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Dirección General de Alimentación, Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy, Generální ředitelství pro výživu, Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Příslušný orgán se domnívá, že všechny změny provedené v této změně specifikace produktu pro CHOP Bierzo představují standardní změnu – nemůže se jednat o změnu na úrovni Unie, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních: nejde o změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením, neexistuje riziko, že bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

ZMĚNY FYZIKÁLNĚ-CHEMICKÝCH PARAMETRŮ VÍN

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

V tabulce analytických parametrů se vypouští řádek s maximální hodnotou pro celkový obsah cukrů (glukózy + fruktózy v g/l) a místo se něho za tabulku vkládá odstavec, ve kterém se uvádí, že obsah glukózy a fruktózy v chráněných vínech odpovídá výrazu „suché“ v souladu s platnou legislativou. Za suché víno se tedy bude považovat víno, jež obsahuje nejvýše 4 g glukózy + fruktózy na litr, nebo až 9 g glukózy + fruktózy na litr, pokud celková kyselost (vyjádřená obsahem kyseliny vinné) není nižší než obsah cukrů (glukózy + fruktózy) o více než 2 g/l.

U bílých a růžových vín a vín „clarete“ starších než jeden rok se také, jako již u červených vín, bude uplatňovat maximální limit pro obsah těkavých kyselin ve výši 1 g kyseliny octové na litr.

Změna se týká bodu 2 a) specifikace a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZMĚNA ENOLOGICKÝCH POSTUPŮ: PĚSTEBNÍ POSTUPY

Popis

Ruší se omezení závlahy na nové vinice v prvních dvou letech. Nově bude závlaha možná jen tehdy, když bude odůvodněna přežitím rostlin nebo když bude nutné zajistit či zlepšit kvalitu hroznů.

Změna se týká bodu 3 a) specifikace a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZMĚNA ZVLÁŠTNÍCH ENOLOGICKÝCH POSTUPŮ: VÝROBA VÍNA A PODMÍNKY ZRÁNÍ

Popis

Mění se minimální potenciální obsah alkoholu u odrůdy Godello z 12,0 % objemových na 11,5 % objemových.

Doplňuje se text, který upravuje podmínky zrání a používání tradičních výrazů, včetně data začátku zrání u vín s označením „crianza“ (1. prosince roku sklizně) a data, od kterého se počítá zrání, u vín s označením „reserva“ nebo „gran reserva“ (umístění vína do sudu). Víno bude považováno za víno, které prošlo zráním, pokud bylo uloženo v sudu nejméně tři měsíce, bez ohledu na to, zda v něm fermentovalo, či nikoli.

Změna se týká bodu 3 b.1) a b.2) specifikace a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZAHRNUTÍ PODMÍNEK, POKUD JDE O VÝNOSY NOVÝCH VINIC A VINIC S ROUBOVÁNÍM

Popis

Doplňují se dva nové odstavce. První upravuje maximální přípustnou produkci nových vinic a stanoví tyto limity v závislosti na jejich stáří (počítáno od roku výsadby, jak je zanesen ve vinařském oddílu registru zemědělských podniků autonomní oblasti Kastilie a León):

— 0 kg/ha v roce výsadby,

— 0 kg v prvním roce po roce výsadby,

— 50 % maximální celkové produkce v druhém roce po roce výsadby,

— 100 % maximální celkové produkce v třetím roce po roce výsadby.

Druhý odstavec upravuje maximální přípustnou produkci vinic s roubovanou révou a stanoví následující limity, počítané z maximálních hektarových výnosů a vztažené k roku naroubování:

— 0 kg v roce naroubování,

— 50 % maximální celkové produkce v prvním roce po roce naroubování,

— 100 % maximální celkové produkce v druhém roce po roce naroubování.

Změna se týká bodu 5.5 specifikace, jednotný dokument se však nemění.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

AKTUALIZACE ODKAZŮ NA PRÁVNÍ PŘEDPISY

Popis

Odkazy na právní předpisy se aktualizují tak, aby zahrnovaly platné: nařízení Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova autonomní oblasti Kastilie a León AGR/842/2020 ze dne 2. září, kterým se schvaluje vyhláška o označení původu Bierzo a jeho regulační radě.

Změna se týká bodu 8 specifikace, jednotný dokument se nemění.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

AKTUALIZACE UZNANÝCH VINAŘSKÝCH LOKALIT („PARAJE“)

Popis

Aktualizuje se seznam uznaných vinařských lokalit „paraje“ (menších zeměpisných jednotek) v rámci označení původu Bierzo: opravují se chybné zápisy a doplňují se lokality, které v seznamu dříve nefigurovaly.

Změna se týká bodu 8 b.3) specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Bierzo“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0615-AM04 – 17. 8. 2026

1. **Název (názvy)**

„Bierzo“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Bílá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Vína jsou čistá a mají ocelově až zlatě žlutou barvu.

Vůně

Vína jsou jasná a čistá se středně až vysoce intenzivními ovocnými a/nebo květinovými aromaty (bílé ovoce, peckové ovoce, citrusy; bílé květy, žluté květy). U bílých vín, která prošla kvašením nebo zráním v sudu, jsou kromě výše uvedených aromat patrné i vůně příznačné pro fermentaci a/nebo zrání v sudu, např. aromata suchých plodů a/nebo tóny evokující pražení a/nebo aromata připomínající vanilku a/nebo cukrářské výrobky.

Chuť

Vína jsou svěží se středním až silným tělem a střední až dlouhou dochutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

vína mladší než 1 rok: 13,33 meq/l

vína starší než 1 rok: 16,67 meq/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Růžová vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Vína jsou čistá a lehce růžová až rubínově červená, někdy mohou mít také lososové odstíny. Barevná sytost může být různá – velmi nevýrazná až střední.

Vůně

Vína jsou jasná a čistá se středně až vysoce intenzivními ovocnými a/nebo květinovými aromaty (červené ovoce, černé ovoce, citrusy; bílé květy, fialové květy).

Chuť

Dojem je svěží, vína mají střední až silné tělo a střední až dlouhou dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

vína mladší než 1 rok: 13,33 meq/l

vína starší než 1 rok: 16,67 meq/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Vína „Clarete“

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Vína jsou čistá a jejich barva se pohybuje na škále mezi bledě růžovou až rubínově červenou. Sytost barvy může být velmi nevýrazná až střední.

Vůně

Vína jsou jasná a čistá se středně až vysoce intenzivními aromaty červeného a/nebo černého ovoce a/nebo vůněmi fialových květů.

Chuť

Vína jsou svěží se středně dlouhou až dlouhou dochutí, tělo je střední až silné.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

vína mladší než 1 rok: 13,33 meq/l

vína starší než 1 rok: 16,67 meq/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červená vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Vína jsou čistá a mají středně až velmi výrazně sytou barvu, která se pohybuje na paletě mezi fialkovou a červenou.

Červená vína, která prošla zráním: Čistá. U červených vín „Roble“ a „Crianza“ se barva pohybuje mezi fialkovou a červenou a v případě označení „Reserva“ a „Gran Reserva“ je barva vín červená až cihlová. Sytost barvy je střední až výrazná.

Vůně

Vína jsou jasná a čistá se středně až vysoce intenzivními aromaty červeného a/nebo černého ovoce a/nebo vůněmi fialových květů.

Červená vína, která prošla zráním:

Vína jsou jasná a čistá se středně až vysoce intenzivními ovocnými a/nebo květinovými aromaty (červené ovoce, černé ovoce, zralé ovoce; fialové květy) a jsou v nich též přítomna terciární aromata příznačná pro zrání v sudu (např. vanilka, kokos nebo pražené, balzámové a kořeněné tóny).

Chuť

Vína jsou svěží, strukturovaná, s tělem a dochutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	130

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

vína mladší než 1 rok: 13,33 meq/l

vína starší než 1 rok: 16,67 meq/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

PĚSTEBNÍ POSTUPY

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Při pěstování hroznů určených na výrobu vín s označením původu Bierzo je obecně zakázáno zavlažování. Závlaha je možná jen tehdy, když je odůvodněna přežitím rostlin nebo když je nutné zajistit či zlepšit kvalitu hroznů.

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

— Minimální potenciální obsah alkoholu v hroznech: 12 % obj. u modrých odrůd (s výjimkou kultivaru Garnacha Tintorera, u něhož tento obsah činí 11 % obj.) a 11 % obj. u bílých odrůd (kromě kultivaru Godello, u něhož tento obsah činí 11,5 % obj.)

— Výlisnost nejvýše 74 l na 100 kg hroznů.

— Podmínky zrání

— Při označování vín s CHOP BIERZO tradičními výrazy „CRIANZA“, „RESERVA“ a „GRAN RESERVA“ musí být zohledněny podmínky stanovené v konkrétních právních a jiných předpisech.

— Víno bude považováno za víno, které prošlo zráním, pokud bylo uloženo v sudu nejméně tři měsíce, bez ohledu na to, zda v něm fermentovalo, či nikoli.

— Doba zrání v případě tradičního výrazu CRIANZA se počítá od 1. prosince roku sklizně. V případě výrazů „RESERVA“ a „GRAN RESERVA“ se doba zrání počítá od okamžiku, kdy je šarže vína uložena do sudů.

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Popis

— Nejméně 85 % hroznů používaných pro výrobu červených vín pochází z odrůd Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña a/nebo Merenzao. Zbývající podíl zaujímá kterákoli jiná povolená odrůda.

— Růžové víno se vyrábí z odrůd povolených v bodě 6 tohoto dokumentu, přičemž nejméně 70 % hroznů pochází z modrých odrůd.

— Bílé víno se vyrábí z odrůd: Godello, Doña Blanca, Malvasía a Palomino.

— Víno „Clarete“ se vyrábí podle tradičního postupu uplatňovaného v oblasti Bierzo u tohoto typu vín. Podíl modrých hroznů z povolených odrůd musí činit 40 až 60 %. Zbytek hroznů musí být bílých a pocházet z kterékoli povolené odrůdy. Hrozny se přímo lisují, nebo se na určitou dobu podrobují předfermentační maceraci a následně se lisují. Při alkoholovém kvašení moštu musejí 5 až 10 % celkového objemu činit odstopkované slupky bílých či modrých odrůd.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Odrůda Palomino

Maximální výnos

Maximální výnos	12 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Odrůda Palomino

Maximální výnos

Maximální výnos	88,80
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Ostatní odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos	11 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Ostatní odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos	81,40
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Oblast produkce zahrnuje tyto obce v provincii León: 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 a Villafranca del Bierzo a také pod ně spadající vesnice.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Vína z vymezené oblasti vykazují typický charakter, který je dán především zeměpisným prostředím – místními půdními, geologickými a podnebnými podmínkami, jež z kraje činí výjimečné místo pro pěstování révy. Ve všech obcích (jak těch, které byly do oblasti produkce zahrnuty původně, tak těch, které do ní patří nově) panují podobné poměry, takže lze mít za to, že nově zahrnuté obce jsou příhodné pro výrobu jakostních vín. Vinohradníci navíc pro produkci vybrali nejvhodnější a zdejším podmínkám nejlépe přizpůsobené odrůdy. Na vinicích se pěstují původní odrůdy a lze je nalézt ve všech obcích, které mohou označení používat. Vinohradníci také vyvinuli nejlepší způsob pěstování, který jim umožňuje sklízet hrozny jedinečného charakteru, které jsou jiné než hrozny pěstované jinde. Hrozny, ze kterých se vyrábějí vína s chráněným označením, pocházejí z vinic, jež se začaly zakládat na konci 19. a na začátku 20. století a na nichž se uplatňují stejné kultivary, stejné podnože a podobné spony a systémy produkce.

Souvislost produktu s vymezenou oblastí se zakládá na těchto hlavních faktorech:

— Hlinitojílovité půdy s větším či menším množstvím hrubých částic (např. břidlic a křemenů) přispívají k tomu, že jsou vína elegantní a jemná, což jsou vlastnosti, podle kterých je lze snadno odlišit od vín z jiných oblastí.

— Mikroklima kraje se liší od sousedních oblastí, které se nacházejí mimo horský pás. Vymezenou oblast silně ovlivňuje Atlantský oceán – vydatně zde prší a roční teploty jsou v průměru mírné. Podnebí v kraji však do určité míry vykazuje i kontinentální rysy, protože typické jsou velké teplotní výkyvy, jež napomáhají vyzrávání hroznů.

— Vinice se nacházejí na svazích s větším či menším sklonem v různých nadmořských výškách. Některé se rozkládají i ve více než 1 000 m nad mořem, pročež vína jsou velmi svěží a živá.

— Odrůdy používané v oblasti Bierzo jsou dokonale přizpůsobeny místním poměrům. Nejvíce se pěstují kultivary Mencía a Godello. V menší míře pak nacházejí uplatnění ostatní povolené odrůdy. Červená vína mají výrazný ovocný charakter, jsou svěží a skýtají vynikající potenciál pro zrání v sudu. Bílá vína jsou svěží, lahodná a nezaměnitelná pro svou plnost.

— Na vinicích se tradičně uplatňují úzké spony. To spolu s vlastnostmi místních půd způsobuje, že réva neplodí příliš a dává vysoce kvalitní hrozny s vyváženými analytickými parametry a dobrou vyzrálostí.

— Vína z vymezené oblasti dále zhodnocuje i stáří místních vinic. Průměrný věk výsadby v kraji Bierzo je zhruba 75 let a staré vinohrady zaujímají 85 % celkové plochy. V úvahu je třeba brát, že kvalita hroznů sklízených ze starých vinohradů je velmi vysoká, protože s postupem let se dosáhne rovnováhy mezi produkčními prostředky a sklizní a optimalizuje se vyzrávání hroznů. Silný a hluboký kořenový systém zaujímá větší plochu, čímž má réva zajištěn příjem minerálních živin a větší množství vody. Rostliny jsou díky tomu méně zranitelné vůči každoročním klimatickým výkyvům a hrozny během let vyzrávají stejně. Větší objem starého dřeva také shromažďuje větší množství zásob, které rostliny v případě potřeby využívají pro hrozny, což pomáhá udržovat kvalitu dalších sklizní. Staré kmínky jsou kromě toho v důsledku řezu silně zjizvené a početné jizvy ztěžují průtok mízy cévami. Na révě se pak vyvíjí menší množství hroznů a ty jsou navíc menší a kvůli obtížné cirkulaci se v nich obvykle více hromadí cukry a jiné kvalitní sloučeniny.

— Souhrnně vzato lze konstatovat, že odlišné mikroklima vymezené oblasti, ve kterém se mísí atlantické rysy s kontinentálními, charakter místních půd, převaha starých vinic a vysoká hustota výsadby vedou k tomu, že vinohradníci dosahují nižších sklizní s velmi dobrou vyzrálostí, a v oblasti se tak vyrábějí vyvážená, výrazně ovocná a příjemně kyselkavá vína.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku nebo výjimky

LAHVOVÁNÍ V MÍSTĚ PŮVODU

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku nebo výjimky

Stáčení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku nebo výjimky

Jelikož proces výroby vína zahrnuje lahvování a dozrávání, mohou být organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti vín zaručeny pouze tehdy, když veškerá manipulace s vínem probíhá v oblasti produkce. Vzhledem k tomu, že stáčení vín s CHOP „BIERZO“ do lahví patří k operacím, které mají zásadní význam pro dosažení vlastností vín, provádí se tato operace (v zájmu zachování kvality, zaručení původu a zajištění kontroly) ve stáčírnách v oblasti produkce.

Název požadavku nebo výjimky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku nebo výjimky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku nebo výjimky

Na etiketách vín musí být viditelně uveden název „BIERZO“ a tradiční výraz „Denominación de Origen“ (označení původu) namísto výrazu „Denominación de Origen Protegida“ (chráněné označení původu).

Také se na nich musí uvádět ročník, i když víno neprošlo zráním.

Nepovinně mohou na etiketách figurovat:

tradiční výrazy „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“,

výrazy „Fermentado en barrica“, „Criado en barrica“ nebo „Envejecido en barrica“,

název menší zeměpisné jednotky s následujícími výrazy:

„Vino de Villa“, za nímž následuje název obce či vesnice zahrnuté do vymezené zeměpisné oblasti, pokud z daného místa pochází 100 % hroznů a bylo splněno stanovené omezení týkající se výnosů,

„Vino de Paraje“, za nímž následuje název místa definovaného ve vymezené zeměpisné oblasti, pokud z něho pochází 100 % hroznů a bylo splněno stanovené omezení týkající se výnosů. Každé místo je kartograficky vymezeno v informačním systému SIGPAC (http://www.crdobierzo.es). Tento výraz může být dále doplněn o označení:

„Viña Clasificada“, jestliže 100 % hroznů pochází z jednoho pozemku či několika sousedících pozemků, po nejméně pět let je používán výraz „Vino de Paraje“ a je splněno stanovené omezení týkající se výnosů,

„Gran Viña Clasificada“ za týchž podmínek, ledaže by byl po nejméně pět let používán výraz „Viña Clasificada“.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

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