C/2026/6029

17.11.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/6029)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Bierzo«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Bierzo«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer, generaldirektoratet for fødevarer, undergeneraldirektoratet for fødevarekvalitetskontrol og landbrugsfødevarelaboratorier

6. **Klassificering som standardændring**

Den kompetente myndighed anser denne ændring af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bierzo« for at være en standardændring. Den kan ikke betragtes som en EU-ændring, da den ikke svarer til nogen af de situationer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser. Nærmere betegnet indebærer den ikke en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse, en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område eller yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

ÆNDRINGER AF VINENES FYSISK-KEMISKE PARAMETRE

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Linjen med værdierne for det maksimale totale sukkerindhold (udtrykt i g/l glukose + fruktose) i tabellen over analytiske parametre er blevet fjernet og erstattet med et afsnit under tabellen, hvor der står, at indholdet af glukose + fruktose i de omfattede vine svarer til benævnelsen »tør« i gældende lovgivning. Tør vin anses således for at være vin med en maksimal værdi for glukose + fruktose på 4 g/l eller op til 9 g/l, når det totale syreindhold (udtrykt i g/l vinsyre) ligger mindst 2 gram pr. liter under sukkerindholdet (glukose + fruktose).

Derudover gælder grænseværdien for det maksimale indhold af flygtige syrer på 1 g/l eddikesyre for vine, der er over ét år gamle, nu for hvidvine, rosévine og »clarete«-vine, sådan som det allerede er tilfældet for rødvine.

Denne ændring vedrører punkt 2, litra a), i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

ÆNDRING AF ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER – DYRKNINGSMETODER

Beskrivelse

Den restriktion, der begrænsede brugen af kunstvanding i de første to år ved nyplantninger, udgår, og der er indført en regel om, at kunstvanding kun er tilladt, når det er begrundet i hensynet til at sikre planternes overlevelse eller har til formål at sikre eller forbedre druernes kvalitet.

Denne ændring vedrører punkt 3, litra a), i produktspecifikationen og punkt 7.1 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

ÆNDRING AF SÆRLIGE ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER – FREMSTILLING AF VINEN OG LAGRINGSBETINGELSER

Beskrivelse

Det minimale potentielle alkoholindhold for sorten Godello er blevet ændret fra 12,0 % vol. til 11,5 % vol.

Der er tilføjet et afsnit, som regulerer betingelserne for lagring og brugen af traditionelle benævnelser, herunder datoen for lagringsperiodens begyndelse for Crianza-vine (den 1. december i høståret) og startdatoen for beregningen af lagringsperioden for Reserva- eller Gran Reserva-vine (når vinen fyldes på fade). En vin anses for at have gennemgået en lagringsproces, når den har tilbragt mindst 3 måneder på fad, uanset om den er gæret på fad eller ej.

Denne ændring vedrører punkt 3, litra b.1) og b.2), i produktspecifikationen og punkt 7.1 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

MEDTAGELSE AF UDBYTTEBETINGELSER FOR NYPLANTNINGER OG PODEDE BEPLANTNINGER

Beskrivelse

Der er tilføjet to nye afsnit. Det første regulerer den maksimalt tilladte produktion ved nyplantninger og fastsætter følgende grænser alt efter vinmarkens alder (regnet fra plantningsåret i henhold til afsnittet om vindyrkning i registret over landbrugsbedrifter i Castilla y León):

— 0 kg/ha i plantningsåret

— 0 kg i år 1 efter plantningsåret

— 50 % af den maksimale totale produktion i år 2 efter plantningsåret

— 100 % af den maksimale totale produktion i år 3 efter plantningsåret.

Det andet afsnit regulerer den maksimalt tilladte produktion ved podede beplantninger og fastsætter følgende grænser, der beregnes ud fra det maksimale udbytte pr. hektar under hensyntagen til podningsåret:

— 0 kg i podningsåret

— 50 % af den maksimale totale produktion i år 1 efter podningsåret

— 100 % af den maksimale totale produktion i år 2 efter podningsåret.

Denne ændring vedrører punkt 5.5 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

AJOURFØRING AF HENVISNINGER TIL LOVGIVNING

Beskrivelse

Henvisningen til lovgivningen ajourføres til den gældende retsakt: Bekendtgørelse AGR/842/2020 af 2. september 2020 udstedt af det regionale ministerium for landbrug, husdyravl og udvikling af landdistrikterne i den selvstyrende region Castilla y León om godkendelse af regulativet for oprindelsesbetegnelsen »Bierzo« og dens kontrolorgan.

Denne ændring vedrører punkt 8 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

AJOURFØRING AF ANERKENDTE VINDYRKNINGSLOKALITETER

Beskrivelse

Der er foretaget en ajourføring af de anerkendte vindyrkningslokaliteter (mindre geografiske enheder) inden for oprindelsesbetegnelsen »Bierzo«, således at fejlagtige betegnelser korrigeres, og betegnelser, der ikke tidligere fremgik, medtages.

Denne ændring vedrører punkt 8, litra b.3), i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Bierzo«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Bierzo«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Hvidvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Ren, bleggul til gyldengul farve.

Duft

Livlig med mellemhøj til høj intensitet med frugtagtige aromaer (hvide frugter, stenfrugter og citrusfrugter) og/eller blomsternoter (hvide og gule blomster). Desuden vil hvidvine, der er gæret eller lagret på fade, også have aromaer, der er typiske for gærings- eller lagringsprocessen, f.eks. nøddearoma, ristet aroma, vaniljearoma eller aroma af bagværk.

Smag

Frisk, fyldig eller meget fyldig og med mellemlang til lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,5
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

i vin, der er under ét år gammel: 13,33 meq/l.

i vin, der er over ét år gammel: 16,67 meq/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rosévine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Ren, lys rød til rubinrød farve, eventuelt laksefarvede toner. Farveintensiteten kan variere fra meget lys til medium.

Duft

Livlig med mellemhøj til høj aromatisk intensitet med frugtagtige aromaer (røde frugter, sorte frugter og citrusfrugter) og/eller blomsternoter (hvide blomster og violer).

Smag

Frisk, fyldig eller meget fyldig og med mellemlang til lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

i vin, der er under ét år gammel: 13,33 meq/l.

i vin, der er over ét år gammel: 16,67 meq/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Clarete«-vine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Ren, blegrød til rubinrød farve, med en farveintensitet, der kan variere fra meget lys til medium.

Duft

Livlig med mellemhøj til høj intensitet og aromaer af røde og/eller sorte frugter og/eller violer.

Smag

Frisk, med mellemlang til lang eftersmag, fyldig eller meget fyldig.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

i vin, der er under ét år gammel: 13,33 meq/l.

i vin, der er over ét år gammel: 16,67 meq/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rødvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Ren, med en medium til meget kraftig farveintensitet og en farve fra lilla til rød.

Lagrede rødvine: rene. Rødvinenes farve varierer fra lilla til rød for »Roble« og »Crianza« og fra rød til teglrød for »Reserva« og »Gran Reserva« med en medium til kraftig farveintensitet.

Duft

Livlig med mellemhøj til høj intensitet og aromaer af røde og/eller sorte frugter og/eller violer.

Lagrede rødvine:

Livlig med mellemhøj til høj intensitet med frugtagtige aromaer (røde frugter, sorte frugter og modne frugter) og/eller blomsternoter (violer) og tertiære aromaer, der er typiske for lagringen på fad, f.eks. vaniljearoma, kokosaroma og ristede, balsamiske og krydrede aromaer.

Smag

Frisk, med struktur, eftersmag og krop.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	130

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

i vin, der er under ét år gammel: 13,33 meq/l.

i vin, der er over ét år gammel: 16,67 meq/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

DYRKNINGSMETODER

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Kunstvanding under dyrkningen af vinstokke, der anvendes til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bierzo«, er som hovedregel ikke tilladt. Kunstvanding må kun foretages, når det er berettiget for at sikre planternes overlevelse eller med det formål at sikre eller forbedre druernes kvalitet.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

— Druernes minimale potentielle alkoholindhold: 12 % vol. for de røde sorter (undtagen Garnacha Tintorera: 11 % vol.) og 11 % vol. for de hvide sorter (undtagen Godello: 11,5 % vol.).

— Ekstraktionsudbyttet overstiger ikke 74 liter pr. 100 kg druer.

— Lagringsbetingelser

— Ved anvendelse af de traditionelle benævnelser »CRIANZA«, »RESERVA« og »GRAN RESERVA« for vine, som er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bierzo«, skal der tages hensyn til de betingelser, der er fastsat i de særlige standarder og forskrifter og i den gældende lovgivning.

— En vin anses for at have gennemgået en lagringsproces, når den har tilbragt mindst 3 måneder på fad, uanset om den er gæret på fad eller ej.

— For den traditionelle benævnelse »CRIANZA« regnes lagringsperioden fra den 1. december i høståret. For benævnelserne »RESERVA« og »GRAN RESERVA« begynder perioden, når vinpartiet hældes på fad.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktioner ved fremstillingen af vinene

Beskrivelse

— Mindst 85 % af rødvinen skal bestå af sorterne Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña og/eller Merenzao. Resten kan bestå af enhver tilladt sort.

— Rosévinen fremstilles af de sorter, der er tilladt i del 6 i dette dokument, idet mindst 70 % af druerne er røde sorter.

— Hvidvinen fremstilles af følgende sorter: Godello, Doña Blanca, Malvasía og Palomino.

— »Clarete«-vinen bliver fremstillet i overensstemmelse med den traditionelle metode til fremstilling af denne type vin i El Bierzo, hvorfor andelen af de anvendte, tilladte røde druer skal være 40-60 %, mens resten skal være hvide druer af en tilladt sort. Produktet bliver derefter presset direkte eller undergår udblødning før gæring inden presningen. Under alkoholgæringen af mosten skal skaller fjernet fra hvide eller røde druer udgøre 5-10 % af den samlede mængde most.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Palominosorten

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	12 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Palominosorten

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	88,80
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Andre sorter

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	11 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Andre sorter

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	81,40
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet omfatter følgende kommuner, som alle ligger i provinsen 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 og Villafranca del Bierzo samt deres tilsvarende distrikter.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Vinene fra det omfattede område har hovedsagelig deres særpræg fra det geografiske miljø, som med sin jordbund og de geologiske og klimatiske forhold, der kendetegner vores distrikt, gør dette til et fremragende vindyrkningsområde. Alle kommunerne, både produktionsområdets oprindeligt omfattede og de nyligt tilføjede, har ensartede karakteristika, hvorfor sidstnævnte kan anses for at være egnede til produktion af kvalitetsvine. Ved menneskelig snilde er endvidere fremelsket de sorter, som passer og egner sig bedst til det miljø, de vokser i, eftersom der er tale om hjemmehørende sorter, som kan findes i alle kommuner, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Der er ligeledes valgt den dyrkningsmetode, der er bedst egnet til at opnå et enestående produkt, da der er tale om vindyrkningsparceller, som siden slutningen af det 19. århundrede og begyndelsen af det 20. århundrede har været beplantet med de samme sorter og grundstammer og med ensartede beplantningsmønstre og produktionssystemer.

De vigtigste forhold, der påviser denne tilknytning, er sammenfattet nedenfor:

— Lerjorden giver med sit indhold af varierende mængder grove fragmenter såsom skifer og kvartsit vinene elegance og finesse og gør dem lette at skelne fra vine fra andre områder.

— Distriktets mikroklima adskiller sig fra klimaet i de tilstødende områder uden for bjergkæden, fordi der er en kraftig påvirkning fra Atlanterhavet, som giver rigelig nedbør og en mild gennemsnitstemperatur året igennem samt visse træk af fastlandsklima i form af store temperaturudsving, der bidrager til druernes modning.

— Vinmarkerne ligger på skråninger af varierende hældning og højde over havet, heraf nogle i en højde af mere end 1 000 meter over havet, hvilket giver friske og livlige vine.

— De sorter, der findes i El Bierzo, er perfekt tilpasset miljøet. De primære sorter er Mencía og Godello, men vi har også alle de øvrige tilladte sorter, om end i mindre omfang. Vores rødvine er intenst frugtagtige, friske og velegnede til fadlagring. Hvidvinene er friske, smagfulde og så fyldige, at det gør dem umiddelbart genkendelige.

— De traditionelt anvendte beplantningsmønstre er tætte, hvilket sammen med jordbundens egenskaber betyder, at drueudbyttet ikke er særlig stort og derfor resulterer i druer af god modenhed og høj kvalitet med afbalancerede analytiske kendetegn.

— Vinene fra dette område har en merværdi, eftersom gennemsnitsalderen for vinmarkerne i Bierzo er ca. 75 år. Disse gamle vinmarker udgør 85 % af vindyrkningsarealet. Det bemærkes, at druerne fra disse gamle vinstokke er af meget høj kvalitet, eftersom man gennem årene har fundet en balance mellem metoderne til dyrkning af vinstokke og høsten af optimalt modnede druer. Det dybe og stærke rodsystem kan brede sig over større arealer og sikre planten mineralske næringsstoffer og en bedre vandforsyning. Derfor er planterne mindre følsomme over for de årlige udsving i klimaet og har således sikret en stabil modning gennem årene. Desuden indeholder de store mængder gammelt ved større reserver, som dirigeres i retning af drueklaserne og dermed hjælper med at opretholde kvaliteten fra høst til høst. Gamle planter har endvidere omfattende ardannelser efter beskæring, som hindrer saftens cirkulation gennem karrene, hvilket giver færre og mindre drueklaser. På grund af denne nedsatte cirkulation bliver sukker og andre kvalitative bestanddele akkumuleret i druerne.

— Samlet set er områdets særlige mikroklima, som varierer mellem kyst- og fastlandsklima, sammen med jordbunden, overvægten af gamle vinmarker og en høj beplantningstæthed medvirkende til lave udbytter af druer af god modenhed, der giver frugtagtige, afbalancerede vine med god syrlighed.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

AFTAPNING PÅ OPRINDELSESSTEDET

Retlig ramme

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Vinfremstillingsprocessen omfatter aftapning og efterfølgende lagring af vinene. De organoleptiske og fysisk-kemiske kendetegn, der er beskrevet i produktspecifikationen, kan således kun garanteres, hvis alle trin i bearbejdningen af vinen finder sted i produktionsområdet. Aftapningen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bierzo« er en af de faktorer, der er afgørende for at opnå de rette kendetegn. Som følge heraf og med henblik på at sikre kvaliteten, give garanti for oprindelsen og varetage kontrollen foregår aftapningen på vingårdenes aftapningsanlæg i produktionsområdet.

Kravets/undtagelsens betegnelse

MÆRKNING

Retlig ramme

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Navnet »Bierzo« og den traditionelle benævnelse »Denominación de Origen« [oprindelsesbetegnelse], som erstatter »Denominación de Origen Protegida« [beskyttet oprindelsesbetegnelse], skal tydeligt fremgå.

Det er obligatorisk at anføre årgangen, selv om vinen ikke er lagret.

Fakultative angivelser:

De traditionelle benævnelser »Crianza«, »Reserva« og »Gran Reserva«.

Benævnelserne »fermentado en barrica« [gæret på fad], »criado en barrica« [modnet på fad] eller »envejecido en barrica« [lagret på fad].

Navn på en mindre geografisk enhed og følgende angivelser:

»Vino de Villa« fulgt af navnet på en kommune eller et landdistrikt, der er omfattet af det afgrænsede geografiske område, såfremt 100 % af druerne kommer derfra og opfylder den fastlagte udbyttebegrænsning.

»Vino de Paraje« fulgt af navnet på et landdistrikt, der er registreret i det afgrænsede geografiske område, såfremt 100 % af druerne kommer derfra og opfylder den fastlagte udbyttebegrænsning. Hvert landdistrikt er indtegnet på kortene i SIGPAC (http://www.crdobierzo.es). Denne angivelse kan suppleres med følgende oplysninger:

»Viña Clasificada«, såfremt 100 % af druerne kommer fra en parcel eller flere naboparceller, benævnelsen »Vino de Paraje« er blevet anvendt i mindst fem år, og den opfylder det fastlagte udbytteloft.

»Gran Viña Clasificada«, såfremt den opfylder alle ovenstående krav, bortset fra at benævnelsen »Viña Clasificada« skal have været anvendt i mindst fem år.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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