C/2026/6029

17.11.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/6029)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Bierzo“

EU-Nr.: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Bierzo“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Dirección General de Alimentación, Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung, Generaldirektion für Ernährung, Untergeneraldirektion Qualitätskontrolle von Lebensmitteln und agrolebensmitteltechnische Labore)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde ist der Auffassung, dass diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Bierzo“ eine Standardänderung darstellt, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1134 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt und daher nicht als Unionsänderung zu betrachten ist, d. h. sie hat keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, zur Folge; sie birgt nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht; sie hat keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

ÄNDERUNG DER PHYSIKALISCHEN UND CHEMISCHEN EIGENSCHAFTEN DER WEINE

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

In der Tabelle der Analyseparameter wird die Zeile, die dem Höchstwert des Gesamtzuckers (ausgedrückt in g/l Glucose und Fructose) entspricht, gestrichen und durch einen Absatz am Ende der Tabelle ersetzt, in dem festgelegt wird, dass der Glucose- und Fructosegehalt der betreffenden Weine der Bezeichnung „trocken“ gemäß den geltenden Rechtsvorschriften entspricht. Ein Wein gilt als trockener Wein, wenn er nicht mehr als 4 g/l Glucose und Fructose enthält, oder bis zu 9 g/l, wenn der Gesamtsäuregehalt (ausgedrückt in g/l Weinsäure) maximal 2 g/l unter dem Zuckergehalt (Glucose und Fructose) liegt.

Andererseits gilt für Weiß-, Rosé- und Clarete-Weine, die älter als ein Jahr sind, nun ein Höchstgehalt an flüchtiger Säure von 1 g/l Essigsäure, wie er bereits für Rotweine galt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

ÄNDERUNG DER ÖNOLOGISCHEN VERFAHREN: ANBAUVERFAHREN

Beschreibung

Die Bewässerungsbeschränkung für Neuanpflanzungen in den ersten beiden Jahren wurde aufgehoben; stattdessen darf eine Bewässerung erfolgen, wenn dies für das Überleben der Pflanzen oder zur Gewährleistung oder Verbesserung der Qualität der Trauben erforderlich ist.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 Buchstabe a der Produktspezifikation und Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

ÄNDERUNG DER SPEZIFISCHEN ÖNOLOGISCHEN VERFAHREN: WEINBEREITUNG UND BEDINGUNGEN FÜR DIE REIFUNG

Beschreibung

Der wahrscheinliche Mindestalkoholgehalt der Rebsorte Godello wird von 12,0 % vol auf 11,5 % vol gesenkt.

Es wird ein Abschnitt hinzugefügt, in dem die Bedingungen für die Reifung und die Verwendung traditioneller Angaben geregelt werden, einschließlich des Datums, an dem die Reifezeit für Weine mit der Angabe „Crianza“ beginnt (1. Dezember des Erntejahres), und des Zeitpunkts, der für die Berechnung der Reifezeit von Weinen mit der Angabe „Reserva“ oder „Gran Reserva“ ausschlaggebend ist (der Moment, in dem der Wein ins Fass gefüllt wird). Ein Wein gilt als gereift, wenn er mindestens drei Monate im Fass gelagert wurde, unabhängig davon, ob er darin vergoren wurde oder nicht.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 Buchstaben b1 und b2 der Produktspezifikation und Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

AUFNAHME VON BEDINGUNGEN FÜR DEN ERTRAG VON NEUANPFLANZUNGEN UND ANPFLANZUNGEN VEREDELTER REBEN

Beschreibung

Es werden zwei neue Abschnitte hinzugefügt. Im ersten Abschnitt wird die zulässige Höchsterzeugung bei Neuanpflanzungen geregelt, wobei je nach Alter der Rebflächen (ab dem Jahr der Anpflanzung gemäß dem Abschnitt „Weinbau“ des Registers der landwirtschaftlichen Betriebe von Kastilien und León) folgende Obergrenzen festgelegt werden:

— 0 kg/ha im Jahr der Anpflanzung

— 0 kg im ersten Jahr nach der Anpflanzung

— 50 % des Höchstertrags im zweiten Jahr nach der Anpflanzung

— 100 % des Höchstertrags ab dem dritten Jahr nach der Anpflanzung

Im zweiten Abschnitt wird die zulässige Höchsterzeugung in veredelten Anpflanzungen geregelt, wobei folgende Obergrenzen festgelegt werden, die auf der Grundlage des Höchstertrags pro Hektar ab dem Jahr der Veredelung berechnet werden:

— 0 kg im Jahr der Veredelung

— 50 % des Höchstertrags im ersten Jahr nach der Veredelung

— 100 % des Höchstertrags ab dem zweiten Jahr nach der Veredelung

Diese Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

AKTUALISIERUNG DER VERWEISE AUF RECHTSVORSCHRIFTEN

Beschreibung

Der Verweis auf die Rechtsgrundlage wurde aktualisiert; geltendes Recht ist der Erlass AGR/842/2020 des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Viehzucht und ländliche Entwicklung der Autonomen Gemeinschaft Kastilien und León vom 2. September zur Genehmigung der Verordnung über die Ursprungsbezeichnung Bierzo und der betreffenden Kontrollstelle.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

AKTUALISIERUNG DER ANERKANNTEN WEINANBAUFLÄCHEN

Beschreibung

Dabei handelt es sich um eine Aktualisierung der anerkannten Weinanbauflächen (kleinere geografische Einheiten) im Bereich der Ursprungsbezeichnung Bierzo; dabei werden fehlerhafte Bezeichnungen berichtigt und neue Einheiten aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Buchstabe b.3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Bierzo“

EU-Nr.: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026

1. **Name(n)**

„Bierzo“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Weißweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar, Farbe stahlgelb bis goldgelb.

Geruch

Reintönige Weine, mittlere bis hohe Intensität, mit Aromen von Früchten (weiße Früchte, Steinobst, Zitrusfrüchte) und/oder Blumen (weiße Blumen, gelbe Blumen). Bei Weißweinen, die im Fass vergoren oder gereift werden, treten darüber hinaus typische Aromen der Fassgärung und/oder der Fassreifung auf, wie z. B. Trockenfrüchte und/oder Röstaromen und/oder Vanille und/oder Gebäck.

Geschmack

Frische Weine, mit mittlerem bis hohem Körper und mittlerer bis hoher Länge.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

Alter des Weins < 1 Jahr: 13,33 meq/l

Alter des Weins > 1 Jahr: 16,67 meq/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Roséweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar, die Farbe kann von hellrosa bis rubinrot reichen und auch lachsfarbene Töne haben. Die Farbtiefe kann von sehr niedrig bis mittel reichen.

Geruch

Reintönig, mittlere bis hohe Aromaintensität, mit Aromen von Früchten (weiße Früchte, Steinobst, Zitrusfrüchte) und/oder Blumen (weiße Blumen, violette Blumen).

Geschmack

Eindruck von Frische, mit mittlerem bis hohem Körper und mittlerer bis hoher Länge.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

Alter des Weins < 1 Jahr: 13,33 meq/l

Alter des Weins > 1 Jahr: 16,67 meq/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Clarete-Weine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klarer Wein, dessen Farbe von blassrosa bis rubinrot variiert und dessen Farbtiefe von sehr niedrig bis mittel reichen kann.

Geruch

Reintönig, mittlere bis hohe Intensität, Aromen von roten und/oder schwarzen Früchten und/oder violetten Blumen.

Geschmack

Frischer Wein, mittlere bis hohe Länge sowie mittlerer bis hoher Körper.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

Alter des Weins < 1 Jahr: 13,33 meq/l

Alter des Weins > 1 Jahr: 16,67 meq/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klarer Wein, mittlere bis sehr hohe Farbtiefe, kann von violett bis rot reichen.

Gereifte Rotweine: Klar. Bei Rotwein aus dem Eichenfass und bei „Crianza“ variiert die Farbe von violett bis rot, bei „Reserva“ und „Gran Reserva“ reicht die Farbe von rot bis ziegelrot, mit einer mittleren bis hohen Farbtiefe.

Geruch

Reintönig, mittlere bis hohe Intensität, mit Aromen von roten und/oder schwarzen Früchten und/oder violetten Blumen.

Gereifte Rotweine:

Reintönig, mittlere bis hohe Intensität, mit Aromen von Früchten (rote Früchte, schwarze Früchte, reife Früchte) und/oder Blumen (violette Blumen) sowie mit für die Fassreifung typischen Tertiäraromen wie Vanille, Kokosnuss, Röstaromen, Balsamico und Gewürze.

Geschmack

Frische Weine, mit Struktur, Länge und Körper.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	130

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

Alter des Weins < 1 Jahr: 13,33 meq/l

Alter des Weins > 1 Jahr: 16,67 meq/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

ANBAUVERFAHREN

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Generell bleibt die Bewässerung beim Anbau von Reben zur Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung „Bierzo“ verboten. Eine Bewässerung darf nur erfolgen, wenn sie für das Überleben der Pflanzen erforderlich ist, oder um die Qualität der Trauben zu gewährleisten oder zu verbessern.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

— Wahrscheinlicher Mindestalkoholgehalt der Trauben: 12 % vol für die roten Sorten (außer Garnacha Tintorera: 11 % vol) und 11 % vol für die weißen Sorten (außer Godello: 11,5 % vol).

— Extraktionsausbeute höchstens 74 l pro 100 kg Trauben.

— Reifungsbedingungen.

— Bei der Verwendung der traditionellen Angaben „CRIANZA“, „RESERVA“ und „GRAN RESERVA“ für Weine mit der g.U. BIERZO gelten die in den spezifischen Vorschriften und Regelungen sowie die in den übrigen anwendbaren Rechtsvorschriften festgelegten Voraussetzungen.

— Ein Wein gilt als gereift, wenn er mindestens drei Monate im Fass gelagert wurde, unabhängig davon, ob er darin vergoren wurde oder nicht.

— Für die traditionelle Angabe CRIANZA beginnt die Berechnung der Reifezeit am 1. Dezember des Erntejahres. Für Weine mit den Angaben „RESERVA“ und „GRAN RESERVA“ beginnt sie mit dem Abfüllen des Weins in die Fässer.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

— Bei der Rotweinerzeugung muss der Anteil der Sorten Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña und/oder Merenzao mindestens 85 % betragen. Der Rest besteht aus einer beliebigen zugelassenen Sorte.

— Roséwein wird aus den in Abschnitt 6 dieses Dokuments genannten, zugelassenen Sorten hergestellt, wobei zu mindestens 70 % Trauben roter Sorten verwendet werden müssen.

— Weißwein wird hergestellt aus den Sorten: Godello, Doña Blanca, Malvasía und Palomino.

— „Clarete"-Wein wird nach dem für diese Weinsorte im Gebiet Bierzo traditionellen Verfahren bereitet, wobei der Anteil der zugelassenen roten Trauben zwischen 40 % und 60 % liegen muss, der Rest der Trauben muss aus weißen Trauben einer zugelassenen Sorte bestehen. Dabei wird direkt gepresst oder es findet eine Vorgärungsmazeration statt, auf die die Pressung folgt. Bei der alkoholischen Gärung des Mostes muss dieser entrappte Schalen der weißen oder roten Sorten in Höhe von 5 bis 10 % des Gesamtvolumens enthalten.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Sorte Palomino

Höchstertrag

Höchstertrag	12 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Sorte Palomino

Höchstertrag

Höchstertrag	88,80
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Übrige Sorten

Höchstertrag

Höchstertrag	11 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Übrige Sorten

Höchstertrag

Höchstertrag	81,40
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet umfasst die folgenden Gemeinden, die alle zur Provinz León gehören: 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 und Villafranca del Bierzo, sowie ihre entsprechenden Unterbezirke.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die Besonderheit der Weine aus dem geografischen Gebiet ist im Wesentlichen auf das geografische Umfeld zurückzuführen: die bodenkundlichen, geologischen und klimatischen Eigenschaften des Bezirks, die ihn zu einem außergewöhnlichen Gebiet für den Anbau von Reben machen. Alle Gemeinden, sowohl diejenigen, die anfangs zum Erzeugungsgebiet gehörten, als auch diejenigen, die erst kürzlich dazugekommen sind, weisen ähnliche Merkmale auf, sodass die später hinzugekommenen Gemeinden ebenfalls als geeignet für die Herstellung von Qualitätsweinen angesehen werden können. Darüber hinaus hat der Mensch die geeignetsten Sorten ausgewählt, die sich am besten an die Umgebung, in der sie angebaut werden, angepasst haben und dort gedeihen, da es sich um einheimische Sorten handelt, die in allen Gemeinden der Bezeichnung zu finden sind. Er entscheidet auch über die geeignetste Anbauform, die es ermöglicht, ein einzig- und andersartiges Produkt zu erhalten, da es sich um Parzellen handelt, die seit Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts mit den gleichen Sorten, Pfropfunterlagen und Pflanzabständen bepflanzt wurden und dort ähnliche Erzeugungssysteme angewandt werden.

Die wichtigsten Faktoren, die diesen Zusammenhang betreffen, sind nachstehend zusammengefasst:

— Die lehmigen Böden mit mehr oder weniger groben Elementen wie Schiefer und Quarzit verleihen den Weinen Eleganz und Finesse, wodurch sie sich leicht von den Weinen anderer Gebiete unterscheiden lassen.

— Das Mikroklima des Bezirks unterscheidet sich von dem der angrenzenden Gebiete außerhalb der Gebirgskette, da hier ein starker atlantischer Einfluss vorhanden ist, was reichliche Niederschläge und eine milde Jahresdurchschnittstemperatur bedeutet. Dazu kommt ein gewisser Kontinentaleinfluss aufgrund der starken Temperaturschwankungen, die die Reifung der Trauben begünstigen.

— Die Weinberge liegen an mehr oder weniger steilen Hängen, deren Höhe variiert. Man kann Reben in einer Höhe von mehr als 1 000 m über dem Meeresspiegel finden, wodurch die Weine sehr frisch und lebendig sind.

— Die im Gebiet Bierzo verwendeten Sorten haben sich bestens an ihr Umfeld angepasst. Den überwiegenden Anteil bilden Mencía und Godello, doch sind in geringerem Maße auch die übrigen zugelassenen Sorten zu finden. Die Rotweine sind Weine mit starkem fruchtigem Ausdruck, frisch und mit hoher Eignung zur Fassreifung. Die Weißweine sind frisch, schmackhaft, mit einem unverwechselbaren Volumen.

— Die traditionellen Pflanzabstände sind gering, was zusammen mit der Eigenart der Böden die Erzeugungsmenge der Trauben begrenzt und qualitativ hochwertige Trauben mit ausgewogenen Analyseparametern und guter Reifung hervorbringt.

— Das Alter der Weinberge in der Region verleiht den Weinen aus der Region einen Mehrwert, da das Durchschnittsalter der Weinberge im Gebiet Bierzo etwa 75 Jahre beträgt und alte Weinberge 85 % der Rebfläche ausmachen. Hier sei berücksichtigt, dass alte Rebstöcke Trauben von sehr hoher Qualität liefern, da sich im Laufe der Jahre ein Gleichgewicht zwischen der Produktionskapazität der Reben und ihrer Ernte eingependelt hat, das für einen optimalen Reifeprozess sorgt. Das tief gehende, kräftige Wurzelsystem erschließt ein größeres Bodenvolumen, wodurch die Versorgung mit Mineralstoffen und eine größere Wasserverfügbarkeit gewährleistet sind. Die Pflanzen reagieren deswegen weniger empfindlich auf die klimatischen Schwankungen innerhalb des Jahres, sodass eine konstante Reifung über die Jahre hinweg garantiert ist. In dem größeren Altholzvolumen werden zudem mehr Reserven gespeichert; wenn diese zu den Trauben gelangen, tragen sie dazu bei, die Qualität in aufeinanderfolgenden Ernten zu erhalten. Darüber hinaus weisen alte Reben eine große Anzahl Narben auf, die beim Schnitt entstanden sind und es dem Saft erschweren, durch die leitenden Gefäße zu zirkulieren. Dadurch bilden sich weniger und kleinere Trauben aus, in denen sich aufgrund dieser schwierigeren Wasserversorgung Zucker und andere hochwertige Verbindungen konzentrieren.

— Zusammenfassend lässt sich sagen, dass das besondere Mikroklima des Gebietes durch die Kombination von atlantischen und kontinentalen Einflüssen entsteht; zusammen mit den Böden, den überwiegend alten Weinbergen und der hohen Pflanzdichte, die einen geringen Ertrag mit sehr guter Reifung bewirkt, führt dies dazu, dass ausgewogene Weine mit viel Fruchtigkeit und guter Säure erzielt werden.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

ABFÜLLUNG AM URSPRUNGSORT

Rechtsrahmen

Nationales Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Prozess der Weinerzeugung umfasst die Abfüllung und die Reifung der Weine; die organoleptischen und physikalisch-chemischen Merkmale der Weine können nur dann gewährleistet werden, wenn alle Schritte der Weinerzeugung im Erzeugungsgebiet stattfinden. Um die Qualität, den Ursprung und die Kontrolle des Weines zu gewährleisten, und vor dem Hintergrund, dass die Abfüllung der Weine mit der g.U. „BIERZO“ ein wichtiger Schritt ist, damit die Merkmale dieser Weine gewahrt bleiben, muss dieser Vorgang in den Abfüllanlagen der Weinkellereien innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen

Nationales Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Anstelle der Angabe „Denominación de Origen Protegida“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) müssen der Name „Bierzo“ und die traditionelle Angabe „Denominación de Origen“ (Ursprungsbezeichnung) deutlich erkennbar angebracht sein.

Die Angabe des Jahrgangs ist zwingend vorgeschrieben, auch ohne Reifung.

Fakultative Angaben:

Die traditionellen Angaben „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“.

Die Angaben „fermentado en barrica“ (im Fass gegoren), „criado en barrica“ (im Fass ausgebaut) oder „envejecido en barrica“ (im Fass gereift).

Der Name einer kleineren geografischen Einheit zusammen mit den folgenden Angaben:

„Vino de Villa“ und der Name einer Gemeinde oder eines Ortsteils im abgegrenzten geografischen Gebiet, wenn 100 % der Trauben aus diesem Ort stammen und die festgelegte Ertragsbeschränkung eingehalten wird.

„Vino de Paraje“ und der Name einer ausgewiesenen Lage in dem abgegrenzten geografischen Gebiet, wenn 100 % der Trauben aus dieser Lage stammen und die festgelegte Ertragsbeschränkung eingehalten wird. Jede Lage ist im spanischen Flächenidentifizierungssystem SIGPAC (http://www.crdobierzo.es) kartografisch abgegrenzt. Diese Angabe kann durch folgende Hinweise ergänzt werden:

„Viña Clasificada“, wenn 100 % der Trauben aus einer Parzelle oder aus mehreren benachbarten Parzellen stammen, seit mindestens fünf Jahren die Angabe „Vino de Paraje“ verwendet und die festgelegte Ertragsbegrenzung eingehalten wird.

„Gran Viña Clasificada“ mit den gleichen Anforderungen, jedoch muss während mindestens fünf Jahren die Angabe „Viña Clasificada“ verwendet worden sein.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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