Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/6029

17.11.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/6029)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Bierzo»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A0615-AM04 — 17 Αυγούστου 2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Bierzo»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων, Γενική Διεύθυνση Τροφίμων, Γενική Υποδιεύθυνση Ελέγχου Ποιότητας Τροφίμων και Εργαστηρίων Γεωργικών Τροφίμων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αρμόδια αρχή θεωρεί ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ «Bierzo» αποτελεί συνήθη τροποποίηση· δεν μπορεί να θεωρηθεί ενωσιακή τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις. Πιο συγκεκριμένα: δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη· δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή· δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΦΥΣΙΚΕΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΥΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Η γραμμή που δείχνει τις μέγιστες τιμές ολικών σακχάρων (εκφραζόμενες σε g/l γλυκόζης + φρουκτόζης) στον πίνακα αναλυτικών παραμέτρων απαλείφεται και αντικαθίσταται από μια παράγραφο στο κάτω μέρος του πίνακα στην οποία αναφέρεται ότι η περιεκτικότητα των καλυπτόμενων οίνων σε γλυκόζη + φρουκτόζη θα είναι εκείνη που αντιστοιχεί στην ένδειξη «ξηρός» στην ισχύουσα νομοθεσία. Συνεπώς, ως ξηρός οίνος θεωρείται ο οίνος με μέγιστη τιμή γλυκόζης + φρουκτόζης 4 g/l ή έως 9 g/l όταν η ολική οξύτητα (εκφραζόμενη σε g/l τρυγικού οξέος) είναι τουλάχιστον 2 γραμμάρια ανά λίτρο χαμηλότερη από την περιεκτικότητα σε σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη).

Δεύτερον, το μέγιστο όριο πτητικής οξύτητας του 1 g/l οξικού οξέος για τους οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους ισχύει πλέον για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους, καθώς και για τους οίνους clarete, όπως ισχύει ήδη για τους ερυθρούς οίνους.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 2 στοιχείο α) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ — ΜΕΘΟΔΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Περιγραφή

Καταργείται ο περιορισμός που περιόριζε τη χρήση της άρδευσης κατά τη διάρκεια των δύο πρώτων ετών σε νέες φυτεύσεις και εισάγεται κανόνας σύμφωνα με τον οποίο η άρδευση επιτρέπεται μόνον όταν δικαιολογείται για τη διασφάλιση της επιβίωσης των φυτών ή με στόχο τη διασφάλιση ή τη βελτίωση της ποιότητας των σταφυλιών.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 3 στοιχείο α) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7.1 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΕΙΔΙΚΩΝ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ — ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Περιγραφή

Ο ελάχιστος δυναμικός αλκοολικός τίτλος της ποικιλίας Godello αυξάνεται από 12,0 % σε 11,5 % κατ' όγκο.

Προστίθεται ενότητα που ρυθμίζει τις προϋποθέσεις παλαίωσης και τη χρήση παραδοσιακών ενδείξεων, συμπεριλαμβανομένων της ημερομηνίας έναρξης της περιόδου παλαίωσης για τους οίνους Crianza (1η Δεκεμβρίου του έτους συγκομιδής) και της έναρξης του υπολογισμού της περιόδου παλαίωσης για τους οίνους Reserva ή Gran Reserva (όταν ο οίνος εισάγεται σε βαρέλια). Ένας οίνος θεωρείται ότι έχει υποβληθεί σε διαδικασία παλαίωσης όταν έχει παραμείνει τουλάχιστον 3 μήνες στο βαρέλι, ανεξάρτητα από το αν έχει υποστεί ζύμωση εντός του βαρελιού.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 3 στοιχεία β.1) και β.2) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7.1 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΣΥΜΠΕΡΙΛΗΨΗ ΤΩΝ ΟΡΩΝ ΑΠΟΔΟΣΗΣ ΣΤΙΣ ΝΕΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΕΜΒΟΛΙΑΣΜΕΝΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ

Περιγραφή

Προστίθενται δύο νέες ενότητες. Η πρώτη ρυθμίζει τη μέγιστη επιτρεπόμενη παραγωγή σε νέες φυτεύσεις, καθορίζοντας τα ακόλουθα όρια ανάλογα με την ηλικία του αμπελώνα (αρχής γενομένης από το έτος φύτευσης σύμφωνα με την ενότητα για την οινοποίηση του μητρώου γεωργικών εκμεταλλεύσεων της Καστίλλης και Λεόν):

— 0 kg/ha κατά το έτος φύτευσης

— 0 kg κατά το έτος 1 μετά το έτος φύτευσης

— 50 % της συνολικής μέγιστης παραγωγής κατά το έτος 2 μετά το έτος φύτευσης

— 100 % της συνολικής μέγιστης παραγωγής κατά το έτος 3 μετά το έτος φύτευσης.

Η δεύτερη ενότητα ρυθμίζει τη μέγιστη επιτρεπόμενη παραγωγή εμβολιασμένων φυτεύσεων, καθορίζοντας τα ακόλουθα όρια που πρέπει να υπολογίζονται με βάση τις μέγιστες αποδόσεις ανά εκτάριο, λαμβανομένου υπόψη του έτους εμβολιασμού:

— 0 kg κατά το έτος εμβολιασμού.

— 50 % της συνολικής μέγιστης παραγωγής κατά το έτος 1 μετά το έτος εμβολιασμού

— 100 % της συνολικής μέγιστης παραγωγής κατά το έτος 2 μετά το έτος εμβολιασμού.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το σημείο 5.5 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν τροποποιεί το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΠΟΜΠΩΝ

Περιγραφή

Η παραπομπή σε κανονιστική διάταξη επικαιροποιείται με βάση την αντίστοιχη ισχύουσα: Διάταγμα AGR/842/2020 της 2ας Σεπτεμβρίου 2020 του Περιφερειακού Υπουργείου Γεωργίας, Κτηνοτροφίας και Αγροτικής Ανάπτυξης της Αυτόνομης Κοινότητας της Καστίλης και Λεόν για την έγκριση του κανονισμού σχετικά με την ονομασία προέλευσης Bierzo και το Ρυθμιστικό της Συμβούλιο.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν τροποποιεί το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΩΝ ΤΟΠΟΘΕΣΙΩΝ

Περιγραφή

Πρόκειται για επικαιροποίηση των αναγνωρισμένων αμπελουργικών τοποθεσιών (μικρότερες γεωγραφικές ενότητες) εντός της ονομασίας προέλευσης «Bierzo», με την οποία διορθώνονται οι εσφαλμένες ονομασίες και ενσωματώνονται εκείνες που δεν περιλαμβάνονταν προηγουμένως.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το σημείο 8 στοιχείο β.3) των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν τροποποιεί το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις του οίνου

«Bierzo»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A0615-AM04 — 17 Αυγούστου 2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Bierzo»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκοί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα διαυγές που κυμαίνεται από αχνοκίτρινο ως χρυσοκίτρινο.

Γεύση

Οίνοι ειλικρινείς, μέτριας ως υψηλής έντασης, με φρουτώδη αρώματα (λευκών φρούτων, πυρηνόκαρπων, εσπεριδοειδών) και/ή ανθικά αρώματα (λευκών και κίτρινων ανθέων). Οι λευκοί οίνοι που έχουν υποστεί ζύμωση ή παλαίωση στο βαρέλι, πέραν των ανωτέρω αρωμάτων διαθέτουν και αρώματα ζύμωσης και/ή παλαίωσης στο βαρέλι, όπως ξηρών καρπών και/ή καβουρδισμένου και/ή βανίλιας και/ή ζαχαροπλαστικής.

Γεύση

Δροσεροί οίνοι με μέτριο έως γεμάτο σώμα και γεύση μετρίως έως πολύ επίμονη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

σε οίνους ηλικίας κάτω του ενός έτους: 13,33 mEq/l.

σε οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους: 16,67 mEq/l.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρωποί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα διαυγές που κυμαίνεται από ελαφρύ ροζ έως ρουμπινί, ενίοτε με σομόν τόνους. Η ένταση του χρώματος ποικίλλει, από πολύ χαμηλή έως μέτρια.

Γεύση

Οίνοι ειλικρινείς, μέτριας έως υψηλής αρωματικής έντασης, με φρουτώδη αρώματα (κόκκινων και μαύρων φρούτων, εσπεριδοειδών) και/ή ανθικά αρώματα (λευκών και ιωδών ανθέων).

Γεύση

Αίσθηση φρεσκάδας, μέτριο έως γεμάτο σώμα και μέτριας έως μεγάλης διάρκειας επίγευση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

σε οίνους ηλικίας κάτω του ενός έτους: 13,33 mEq/l.

σε οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους: 16,67 mEq/l.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνοι Clarete

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα διαυγές που κυμαίνεται από ανοιχτό ροζ έως ρουμπινί, πολύ χαμηλής έως μέτριας έντασης.

Γεύση

Οίνοι ειλικρινείς μέτριας ως υψηλής αρωματικής έντασης, με αρώματα κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων και/ή ιωδών ανθέων.

Γεύση

Δροσεροί οίνοι με μέτριας έως μεγάλης διάρκειας επίγευση και μέτριο έως γεμάτο σώμα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

σε οίνους ηλικίας κάτω του ενός έτους: 13,33 mEq/l.

σε οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους: 16,67 mEq/l.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθροί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα διαυγές μέτριας έως υψηλής έντασης, το οποίο κυμαίνεται από ιώδες έως κόκκινο.

Παλαιωμένοι ερυθροί οίνοι: χρώμα διαυγές. Στους ερυθρούς οίνους «Roble» και «Crianza», το χρώμα ποικίλλει από ιώδες έως κόκκινο. Στους οίνους «Reserva» και «Gran Reserva», το χρώμα ποικίλλει από κόκκινο έως κεραμιδί, μέτριας έως υψηλής έντασης.

Γεύση

Οίνοι ειλικρινείς μέτριας ως υψηλής αρωματικής έντασης, με αρώματα κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων και/ή ιωδών ανθέων.

Παλαιωμένοι ερυθροί οίνοι:

Ειλικρινές, μέτριας ως υψηλής έντασης, με φρουτώδη (κόκκινα φρούτα, μαύρα φρούτα, ώριμα φρούτα) ή ανθικά (ιώδη άνθη) αρώματα, καθώς και τριτογενή αρώματα της παλαίωσης σε βαρέλια, όπως βανίλια, καρύδα, μπαχαρικά, καβουρδισμένα και βαλσαμικά αρώματα.

Γεύση

Δροσεροί οίνοι, καλοδομημένοι, επίμονοι, με γεμάτο σώμα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	130

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

σε οίνους ηλικίας κάτω του ενός έτους: 13,33 mEq/l.

σε οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους: 16,67 mEq/l.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Κατά κανόνα, απαγορεύεται η άρδευση των αμπελιών που καλλιεργούνται για την παραγωγή οίνων με Ονομασία Προέλευσης Bierzo. Η άρδευση μπορεί να πραγματοποιείται μόνο όταν αυτό δικαιολογείται για να εξασφαλιστεί η επιβίωση των φυτών ή για να διασφαλιστεί ή να βελτιωθεί η ποιότητα των σταφυλιών.

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

— Ελάχιστος δυναμικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών: 12 % κατ' όγκο για τις ερυθρές ποικιλίες (εκτός από την Garnacha Tintorera: 11 % κατ' όγκο) και 11 % κατ' όγκο για τις λευκές ποικιλίες (εκτός από την Godello: 11,5 % κατ' όγκο).

— Απόδοση εξαγωγής γλεύκους έως 74 l ανά 100 kg σταφυλιού.

— Συνθήκες παλαίωσης

— Οι συνθήκες που προβλέπονται στα ειδικά πρότυπα και κανονισμούς και στην ισχύουσα νομοθεσία πρέπει να λαμβάνονται υπόψη για τη χρήση των παραδοσιακών ενδείξεων «CRIANZA», «RESERVA» και «GRAN RESERVA» στους οίνους που καλύπτονται από την ΠΟΠ «BIERZO».

— Ένας οίνος θεωρείται ότι έχει υποβληθεί σε διαδικασία παλαίωσης όταν έχει παραμείνει τουλάχιστον 3 μήνες στο βαρέλι, ανεξάρτητα από το αν έχει υποστεί ζύμωση εντός του βαρελιού.

— Για την παραδοσιακή ένδειξη «CRIANZA», η περίοδος παλαίωσης θεωρείται ότι αρχίζει την 1η Δεκεμβρίου του έτους συγκομιδής. Για τις ενδείξεις «RESERVA» και «GRAN RESERVA», η περίοδος αρχίζει όταν η παρτίδα οίνου μεταφέρεται στο βαρέλι.

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Περιγραφή

— Τουλάχιστον το 85 % του ερυθρού οίνου πρέπει να αποτελείται από τις ποικιλίες Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña και/ή Merenzao. Το υπόλοιπο σταφύλι μπορεί να είναι οποιασδήποτε επιτρεπόμενης ποικιλίας.

— Ο ερυθρωπός οίνος παράγεται από τις ποικιλίες που επιτρέπονται βάσει του μέρους 6 του παρόντος εγγράφου, με σταφύλια ερυθρών ποικιλιών σε ποσοστό τουλάχιστον 70 %.

— Ο λευκός οίνος παρασκευάζεται από τις ακόλουθες ποικιλίες: Godello, Doña Blanca, Malvasía και Palomino.

— Ο οίνος clarete παράγεται σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο παρασκευής αυτού του τύπου οίνου στο Bierzo, από σταφύλια επιτρεπόμενων ερυθρών ποικιλιών σε ποσοστό από 40 % έως 60 %, ενώ το υπόλοιπο σταφύλι πρέπει να είναι οποιασδήποτε επιτρεπόμενης λευκής ποικιλίας. Παρασκευάζεται είτε με άμεση σύνθλιψη είτε με σύνθλιψη μετά από ένα διάστημα προζυμωτικής εκχύλισης. Για την αλκοολική ζύμωση του γλεύκους χρησιμοποιούνται υποχρεωτικά εκραγισμένα στέμφυλα λευκών ή ερυθρών ποικιλιών, σε ποσοστό από 5 % έως 10 % επί του συνολικού όγκου του γλεύκους.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ποικιλία Palomino

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	12 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ποικιλία Palomino

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	88,80
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λοιπές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	11 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λοιπές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	81,40
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες προέρχεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους της επαρχίας της Λεόν: 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 και Villafranca del Bierzo με τα αντίστοιχα χωριά (pedanías) τους.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Η ιδιαιτερότητα των οίνων της καλυπτόμενης περιοχής οφείλεται κατά κύριο λόγο στο γεωγραφικό περιβάλλον: στα εδαφολογικά, γεωλογικά και κλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής (comarca) μας, τα οποία την καθιστούν ιδανική για την αμπελοκαλλιέργεια. Όλοι οι δήμοι, τόσο οι εξαρχής όσο και οι προσφάτως περιληφθέντες στην περιοχή παραγωγής, διαθέτουν παρόμοια χαρακτηριστικά και, ως εκ τούτου, μπορούν να θεωρηθούν κατάλληλοι για την παραγωγή οίνων ποιότητας. Επιπλέον, ο άνθρωπος έχει επιλέξει τις καταλληλότερες και καλύτερα προσαρμοσμένες στο περιβάλλον ποικιλίες, καθώς πρόκειται για αυτόχθονες ποικιλίες που απαντούν σε όλους τους δήμους που ανήκουν στην Ονομασία Προέλευσης, και την πιο κατάλληλη μορφή καλλιέργειας για την παραγωγή ενός μοναδικού προϊόντος, δεδομένου ότι πρόκειται για αμπελοτεμάχια που φυτεύτηκαν στο τέλος του 19ου και στις αρχές του 20ού αιώνα, με τις ίδιες ποικιλίες, τα ίδια έρριζα υποκείμενα και παρόμοιες αποστάσεις φύτευσης και συστήματα παραγωγής.

Παρακάτω συνοψίζονται οι κύριοι παράγοντες που καταδεικνύουν την αιτιώδη συνάφεια:

— Τα αργιλοπηλώδη εδάφη ποικίλης περιεκτικότητας σε αδρομερή, όπως σχιστόλιθος και χαλαζίτης, προσδίδουν κομψότητα και λεπτότητα στους οίνους και τους διαφοροποιούν από τους οίνους άλλων περιοχών.

— Η διοικητική περιοχή (comarca) έχει διαφορετικό κλίμα από το κλίμα των γύρω περιοχών που δεν βρίσκονται στην οροσειρά, καθώς υφίσταται την έντονη επιρροή του Ατλαντικού, χάρη στην οποία δέχεται άφθονες βροχοπτώσεις και έχει ήπια ετήσια μέση θερμοκρασία και ηπειρωτικό χαρακτήρα λόγω της μεγάλης διακύμανσης της θερμοκρασίας που ευνοεί την ωρίμαση των σταφυλιών.

— Οι αμπελώνες εκτείνονται σε πλαγιές ποικίλης κλίσης και υψομέτρου, το οποίο σε ορισμένες περιπτώσεις υπερβαίνει τα 1 000 μέτρα από την επιφάνεια της θάλασσας, γεγονός που καθιστά τους οίνους πολύ δροσερούς και ζωηρούς.

— Οι ποικιλίες που απαντούν στο El Bierzo είναι τέλεια προσαρμοσμένες στο περιβάλλον. Απαντούν κυρίως οι ποικιλίες Mencía και Godello και σε μικρότερο βαθμό οι λοιπές επιτρεπόμενες ποικιλίες. Οι ερυθροί οίνοι μας έχουν έντονα φρουτώδη χαρακτήρα, είναι δροσεροί και με μεγάλη ικανότητα παλαίωσης σε βαρέλι. Οι λευκοί οίνοι είναι δροσεροί, γευστικοί, με όγκο που τους καθιστά μοναδικούς.

— Χάρη στις παραδοσιακά μικρές αποστάσεις φύτευσης, σε συνδυασμό με τα χαρακτηριστικά του εδάφους, αποφεύγονται οι πολύ μεγάλοι όγκοι παραγωγής και παράγονται σταφύλια υψηλής ποιότητας, με ισορροπημένες αναλυτικές παραμέτρους και καλή ωρίμαση.

— Οι οίνοι της περιοχής αυτής έχουν προστιθέμενη αξία, καθώς η μέση ηλικία των αμπελώνων του Bierzo είναι περίπου 75 έτη. Το 85 % της επιφάνειας του αμπελώνα καταλαμβάνεται από παλαιούς αμπελώνες. Σημειωτέον ότι οι παλαιοί αμπελώνες παράγουν σταφύλι πολύ υψηλής ποιότητας, διότι με την πάροδο των ετών επέρχεται ισορροπία μεταξύ των μέσων παραγωγής της αμπέλου και της συγκομιδής, με αποτέλεσμα να βελτιστοποιείται η ωρίμαση. Το δυνατό και βαθύ ριζικό σύστημα διεισδύει σε μεγαλύτερο όγκο εδάφους και έτσι εξασφαλίζει τη θρέψη με μεταλλικά στοιχεία, καθώς και μεγαλύτερη διαθεσιμότητα νερού, καθιστώντας έτσι τα φυτά λιγότερο ευαίσθητα στις ετήσιες εναλλαγές του κλίματος και διασφαλίζοντας σταθερή ωρίμαση στο πέρασμα των χρόνων. Επίσης, ο μεγάλος όγκος παλαιού ξύλου συσσωρεύει μεγαλύτερη ποσότητα αποθεμάτων, τα οποία ρέοντας προς τα τσαμπιά συμβάλλουν στη διατήρηση της ποιότητας σε διαδοχικούς τρύγους. Επιπλέον, τα παλαιά πρέμνα φέρουν μεγάλο αριθμό «ουλών» που προέρχονται από τις πληγές του κλαδέματος, οι οποίες δυσκολεύουν τη ροή των χυμών μέσω των αγγείων, με αποτέλεσμα να αναπτύσσεται μικρότερος αριθμός τσαμπιών, τα οποία είναι μικρότερου μεγέθους. Χάρη στη δυσκολότερη ροή των χυμών, τα σταφύλια τείνουν να συσσωρεύουν περισσότερα σάκχαρα και ποιοτικές χημικές ενώσεις.

— Συνοψίζοντας, το ιδιαίτερο μικροκλίμα της περιοχής που έχει στοιχεία τόσο του ατλαντικού όσο και του ηπειρωτικού κλίματος σε συνδυασμό με το έδαφος, την ύπαρξη κυρίως παλαιών αμπελώνων και την υψηλή πυκνότητα φύτευσης έχει ως αποτέλεσμα χαμηλές αποδόσεις με πολύ υψηλή ωρίμαση, και κατ' επέκταση την παραγωγή πολύ φρουτωδών, ισορροπημένων οίνων με καλή οξύτητα.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει την εμφιάλωση και την επακόλουθη παλαίωση των οίνων. Συνεπώς, τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος μπορούν να εξασφαλιστούν μόνον εάν όλες οι διαδικασίες επεξεργασίας του οίνου εκτελούνται εντός της περιοχής παραγωγής. Η εμφιάλωση των οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Bierzo» αποτελεί έναν από τους κρίσιμους παράγοντες για την επίτευξη των χαρακτηριστικών. Κατά συνέπεια, για λόγους διασφάλισης της ποιότητας, της προέλευσης και του ελέγχου, η εμφιάλωση πρέπει να εκτελείται σε οινοποιεία που λειτουργούν μέσα σε μονάδες εμφιάλωσης στην περιοχή παραγωγής.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Είναι υποχρεωτική η ευκρινής αναγραφή της ονομασίας «BIERZO» και της παραδοσιακής ένδειξης «Denominación de Origen» [Ονομασία Προέλευσης], αντί της ένδειξης «Denominación de Origen Protegida» [Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης].

Είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους του τρύγου, ακόμη κι αν το κρασί δεν έχει παλαιωθεί.

Οι προαιρετικές ενδείξεις είναι:

Παραδοσιακές ενδείξεις «Crianza», «Reserva» και «Gran Reserva».

Ενδείξεις «fermentado en barrica» [ζύμωση σε βαρέλια], «criado en barrica» [ωρίμαση σε βαρέλι] ή «envejecido en barrica» [παλαίωση σε βαρέλι].

Ονομασία μικρότερης γεωγραφικής ενότητας μαζί με τις ακόλουθες ενδείξεις:

«Vino de Villa», ακολουθούμενη από την ονομασία του δήμου ή του χωριού (pedanía) που περιλαμβάνεται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, εάν το σταφύλι προέρχεται σε ποσοστό 100 % από τον εν λόγω τόπο και πληροί τον προβλεπόμενο περιορισμό απόδοσης.

«Vino de Paraje», ακολουθούμενη από την ονομασία της τοποθεσίας (paraje) που περιλαμβάνεται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, εάν το σταφύλι προέρχεται σε ποσοστό 100 % από την εν λόγω τοποθεσία και πληροί τον προβλεπόμενο περιορισμό απόδοσης. Όλες οι τοποθεσίες έχουν χαρτογραφηθεί και είναι καταχωρισμένες στο σύστημα αναγνώρισης αγροτεμαχίων SIGPAC (http://www.crdobierzo.es). Η ένδειξη αυτή μπορεί να συμπληρώνεται από τις εξής ενδείξεις:

«Viña Clasificada» εάν το σταφύλι προέρχεται σε ποσοστό 100 % από ένα ή περισσότερα συνεχόμενα αμπελοτεμάχια, έχει χρησιμοποιήσει την ένδειξη «Vino de Paraje» επί τουλάχιστον πέντε έτη και πληροί το προβλεπόμενο όριο απόδοσης.

«Gran Viña Clasificada», με τις ίδιες προϋποθέσεις, μόνο που επί πέντε έτη έχει χρησιμοποιηθεί η ένδειξη «Viña Clasificada».

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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