C/2026/6029

17.11.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/6029)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Bierzo»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026

1. **Nombre del producto**

«Bierzo»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Calificación de modificación normal**

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Bierzo constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

CAMBIOS EN LOS PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS EN LOS VINOS

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

Se elimina en la tabla de parámetros analíticos la línea correspondiente al valor máximo de azúcares totales (expresados en g/l de glucosa + fructosa) sustituyéndolo por un párrafo al pie de la tabla en el que se establece que el contenido de glucosa + fructosa de los vinos amparados será el correspondiente al término «seco», conforme a la normativa en vigor. Así, se considerará vino seco aquel que contenga como máximo 4g/l de glucosa + fructosa, o hasta 9g/l cuando la acidez total (expresada en g/l de ácido tartárico) no sea inferior en más de 2 g/l al contenido de azúcares (glucosa+fructosa).

Por otro lado, se aplica a blanco, rosado y clarete, como ya lo tenían los tintos, el límite máximo de la acidez volátil de 1 g/l de ácido acético para vinos de más de un año.

Esta modificación afecta al punto 2 apartado a) del Pliego de condiciones y al punto 6 del Documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

MODIFICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS: PRÁCTICAS DE CULTIVO

Descripción

Se elimina la restricción que limitaba el uso del riego durante los dos primeros años en nuevas plantaciones y se introduce que se podrá regar únicamente cuando lo justifique la supervivencia de las plantas, o con el objeto de asegurar o mejorar la calidad de la uva.

Esta modificación afecta al punto 3 a) del Pliego de condiciones y al punto 7.1 del Documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

MODIFICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECIFICAS: ELABORACIÓN DEL VINO Y CONDICIONES DE ENVEJECIMIENTO.

Descripción

Se modifica el grado alcohólico probable mínimo de la variedad Godello, que pasa de 12,0 % vol. a 11,5 % vol.

Se incorpora un apartado que regule las condiciones de envejecimiento y uso de los términos tradicionales, incluyendo la fecha de inicio del periodo de envejecimiento para los vinos con la mención crianza (1 de diciembre del año de cosecha) y el inicio del cómputo de envejecimiento en el caso de los vinos con la mención reserva o gran reserva (entrada del vino en barrica). Se considera que un vino se ha sometido a un periodo de envejecimiento cuando hay pasado un periodo mínimo de 3 meses en barricas, habiendo o no fermentado en las mismas.

Esta modificación afecta al punto 3 apartado b.1) y b.2) del, Pliego de condiciones y al punto 7.1 del Documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

INCLUSIÓN CONDICIONES DE RENDIMIENTO EN NUEVAS PLANTACIONES Y PLANTACIONES INJERTADAS

Descripción

Se añaden dos nuevos apartados. El primer apartado regula la producción máxima admisible en nuevas plantaciones, estableciéndose los siguientes límites en función de la edad del viñedo (a contar desde el año de plantación según la Sección Vitícola del Registro de Explotaciones Agrarias de Castilla y León):

— 0 kg/ha el año de plantación

— 0 kg el año 1 después del año de plantación.

— 50 % de la producción total máxima el año 2 después del año de la plantación.

— 100 % de la producción total máxima el año 3 después del año de la plantación.

El segundo apartado regula la producción máxima admisible en plantaciones que se hayan injertado, estableciéndose los siguientes límites que se calcularán sobre los rendimientos máximo por hectárea considerando el año en que se lleve a cabo el injerto:

— 0 kg el año en que se realiza el injerto.

— 50 % de la producción total máxima el año 1 después del año del injerto.

— 100 % de la producción total máxima el año 2 después del injerto.

Esta enmienda afecta al punto 5.5 del Pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

ACTUALIZACIÓN DE REFERENCIAS NORMATIVAS

Descripción

Se actualiza la referencia normativa, incorporando la vigente: Orden AGR/842/2020, de 2 de septiembre, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Comunidad de Castilla y León por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Bierzo y de su Consejo Regulador.

Esta enmienda afecta al punto 8 del Pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

ACTUALIZACIÓN DE LOS PARAJES VITÍCOLAS RECONOCIDOS

Descripción

Se trata de una actualización de los parajes vitícolas reconocidos (unidades geográficas menores) en el ámbito de la Denominación de Origen Bierzo, corrigiendo denominaciones erróneas e incorporando aquellos que no figuraban previamente.

Esta modificación afecta al punto 8.b. 3) del Pliego de Condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino

«Bierzo»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026

1. **Nombre(s)**

«Bierzo»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica delimitada**

España

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204—Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Vinos Blancos

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpio y de color de amarillo acerado hasta amarillo dorado.

Aroma

Vinos francos, de intensidad de media a alta, con aromas afrutados (fruta blanca, fruta de hueso, cítricos) y/o florales, (flores blancas, flores amarillas). En vinos blancos fermentados o envejecidos en barrica, además de los anteriores aparecerán aromas propios de la fermentación y/o envejecimiento en barrica, tales como frutos secos y/o tostados y/o vainilla y/o pastelería.

Sabor

Vinos frescos, con cuerpo de medio a alto y persistencia de media a alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

en vino de menos de un año: 13,33 meq/l

en vinos de más de un año: 16,67 meq/l

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos Rosados

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpio, el color puede ir del rosa ligero al rojo rubí, también pudiendo presentar tonos asalmonados. La capa puede variar de muy baja a media.

Aroma

Franqueza, de intensidad aromática de media a alta, con presencia de aromas afrutados (fruta roja, fruta negra, cítricos) y/o florales (flores blancas, flores violetas).

Sabor

Sensaciones de frescura, cuerpo de medio a alto y persistencia de media a alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

en vino de menos de un año: 13,33 meq/l

en vinos de más de un año: 16,67 meq/l

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos Claretes

Características organolépticas

Apariencia visual

vino limpio, cuyo color varía del rosa pálido al rojo rubí, pudiendo tener una capa que va de muy baja a media.

Aroma

franqueza, de intensidad de media a alta, con presencia de aromas a frutas rojas y/o negras y/o flores violetas.

Sabor

vino fresco, de una persistencia de media a alta, así como cuerpo de medio a alto.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

en vino de menos de un año: 13,33 meq/l

en vinos de más de un año: 16,67 meq/l

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos tintos

Características organolépticas

Apariencia visual

Vino limpio, de capa media a muy alta, pudiendo variar el color del violáceo al rojo.

Vino tinto envejecido: Limpio. Para tinto roble y crianza, el color varía de violáceo al rojo, para reserva y gran reserva, el color va del rojo al teja, presentando una capa de media a alta.

Aroma

Francos, de intensidad aromática de media a alta, con presencia de aromas de fruta roja y/o negra y/o flores violetas.

Vino tinto envejecido:

Franco, intensidad media-alta, con presencia de aromas afrutados (fruta roja, fruta negra, fruta madura) y/o florales (flores violetas), así como la presencia de aromas terciarios propios del envejecimiento en barrica tales como vainilla, coco, tostados, balsámicos, especiados.

Sabor

Vinos frescos, con estructura, persistentes y con cuerpo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

en vino de menos de un año: 13,33 meq/l

en vinos de más de un año: 16,67 meq/l

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

PRÁCTICAS DE CULTIVO.

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Con carácter general, queda prohibido el uso del riego en el cultivo de la vid para la elaboración de vinos con Denominación de Origen Bierzo. La práctica del riego se podrá llevar a cabo únicamente cuando justifique la supervivencia de las plantas, o con el objeto de asegurar o mejorar la calidad de la uva.

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

— Grado alcohólico probable mínimo de la uva: 12 % vol. para las variedades tintas (excepto Garnacha Tintorera: 11 %vol.) y 11 % vol. para las variedades blancas (excepto Godello: 11,5 % vol.)

— Rendimiento de extracción no superior a 74 l por 100 Kg de uva.

— Condiciones de envejecimiento

— Para hacer uso de los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA» en vinos amparados por la DOP BIERZO se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.

— Se considerará que un vino se ha sometido a un periodo de envejecimiento cuando haya pasado un periodo mínimo de 3 meses en barricas, habiendo o no fermentado en las mismas.

— El inicio del cómputo de los periodos de envejecimiento cuando se trata del término tradicional CRIANZA, se contabilizará a partir del 1 de diciembre del año de la cosecha. Para el caso de los términos «RESERVA» y «GRAN RESERVA» se iniciará cuando la partida de vino se introduzca en las barricas.

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

— El Vino tinto se elaborará como mínimo con un 85 % de las variedades Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña y/o Merenzao. El resto por cualquiera de las variedades autorizadas..

— El Vino rosado se elaborará con las variedades autorizadas en el apartado 6 de este documento, con al menos un 70 % de uva de las variedades tintas.

— El Vino blanco se elaborará con las variedades: Godello, Doña Blanca, Malvasía y Palomino.

— El Vino clarete se hará de acuerdo con la forma tradicional de elaborar ese tipo de vinos en el Bierzo, para ello el porcentaje de uvas tintas autorizadas a emplear debe de estar entre un 40 % y un 60 %, el resto de uva deberá ser uva blanca de cualquiera de las variedades autorizadas. Se procederá a realizar prensado directo o pasar por un periodo de maceración prefermentativa, y posteriormente se prensará. En la fermentación alcohólica del mosto será obligatorio emplear un porcentaje de entre un 5 % y un 10 % de hollejos despalillados de variedades blancas o tintas sobre el volumen total de mosto.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedad Palomino

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	12 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedad Palomino

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	88,80
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Resto de variedades

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	11 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Resto de variedades

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	81,40
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

El área de producción comprende los siguientes municipios, todos ellos pertenecientes a la provincia de 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 y Villafranca del Bierzo, así como sus correspondientes pedanías.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

Los vinos de la zona amparada deben su tipicidad fundamentalmente al medio geográfico: las características edafológicas, geológicas y climáticas de nuestra comarca, que hacen que sea una zona excepcional para el cultivo de la vid. Todos los municipios, tantos los municipios que estaban inicialmente incluidos dentro de la zona de producción, como aquellos que han pasado a formar parte recientemente, tienen unas características similares por lo que estos últimos pueden considerarse que son aptos para la producción de vinos de calidad. Además, la mano del hombre ha seleccionado las variedades más adecuadas y mejor adaptadas al medio en que se desarrollan, ya que se trata de variedades autóctonas, que nos podemos encontrar en todos los municipios que forman parte de la Denominación, y la forma de cultivo más idónea que va a permitir obtener un producto singular y diferente, ya que estamos hablando de parcelas de viñedo plantadas desde finales del siglo XIX y principios del siglo XX, con las mismas variedades, mismos portainjertos, marcos de plantación y sistemas de producción similares.

Las principales circunstancias que acreditan este vínculo se resumen a continuación:

— Los suelos franco-arcillosos, con una mayor o menor cantidad de elementos gruesos como pizarras y cuarcitas, van a aportar elegancia y finura a los vinos, que les va a hacer fácilmente diferenciables de los vinos de otras zonas.

— El microclima de la comarca es diferente al de las zonas colindantes que se encuentran situadas fuera del cordón montañoso, ya que tenemos una fuerte influencia atlántica que hace que tengamos unas precipitaciones abundantes y una temperatura media anual suave, junto con una cierta continentalidad debido a la fuerte oscilación térmica que va a favorecer la maduración de la uva.

— Los viñedos los encontramos en laderas de mayor o menor inclinación y cuya altitud varía, pudiéndonos encontrar viñas a una altitud superior a los 1 000 m sobre el nivel del mar, por lo que los vinos van a resultar muy frescos y vivos.

— Las variedades que nos encontramos en el Bierzo están perfectamente adaptadas al medio. Mayoritariamente nos encontramos con la Mencía y el Godello, aunque en menor medida nos encontramos con el resto de variedades autorizadas. Nuestros vinos tintos son vinos con una gran expresión frutal, frescos y con gran capacidad de envejecimiento en barrica. Los vinos blancos son frescos, sabrosos, con volumen que los hace inconfundibles.

— Los marcos de plantación que se han usado tradicionalmente son marcos de plantación estrechos, que junto con las características de los suelos hace que las producciones de uva no sean muy elevadas y se produzca uva de una gran calidad, con parámetros analíticos equilibrados y una buena maduración.

— La edad del viñedo en la zona da a los vinos de la zona un valor añadido, ya que la edad media del viñedo del Bierzo ronda los 75 años, siendo viñedos viejos el 85 % de la superficie de viña. Hay que tener en cuenta que la calidad de la uva producida por las viñas viejas es muy elevada ya que con el paso de los años, se produce un equilibrio entre los medios de producción de la vid y su cosecha, haciendo que la maduración se optimice. El potente y profundo sistema radicular, va a explorar un mayor volumen de terreno, asegurando la nutrición mineral, así como también una mayor disponibilidad de agua, siendo las plantas menos sensibles a las variaciones climáticas de cada año, asegurando una constante maduración a lo largo de los años. También el mayor volumen de madera vieja acumula una mayor cantidad de reservas que movilizadas hacia los racimos, contribuyen a mantener la calidad en las sucesivas vendimias. Además, las cepas viejas tienen gran cantidad de cicatrices producidas por las heridas de poda, que dificultan la circulación de la sabia por los vasos conductores haciendo que se desarrollen un menor número de racimos, y éstos van a ser de menor tamaño y gracias a estas dificultades circulatorias, tienden a producir una mayor acumulación de azúcares en la uva y otros compuestos de calidad.

— En resumen, el microclima diferente de la zona mezcla entre el clima atlántico y el continental, junto con los suelos, el predominio de viñedos viejos y la alta densidad de plantación que van a dar a producciones bajas con muy buena maduración, obteniéndose vinos con mucha fruta, equilibrados, y con buena acidez.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

EMBOTELLADO EN ORIGEN

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y fisicoquímicas de los vinos, solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tiene lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la D. O. P. «BIERZO» es uno de los puntos críticos para la consecución de sus características, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Figurarán obligatoriamente y de forma destacada, el nombre «BIERZO» y el término tradicional «Denominación de Origen», en sustitución de Denominación de Origen Protegida

Será obligatoria la indicación de la añada, aunque no haya habido envejecimiento.

Indicaciones facultativas:

Términos tradicionales «crianza», «reserva» y «gran reserva»

Menciones «fermentado en barrica», «criado en barrica» o «envejecido en «barrica»

Nombre de una unidad geográfica menor junto con las siguientes menciones:

Vino de Villa seguido del nombre de un municipio o pedanía, incluido en el área geográfica delimitada, si el 100 % de la uva procede de dicho lugar y cumple la limitación de rendimiento establecida

Vino de Paraje seguido del nombre de un paraje identificado en el área geográfica delimitada, si el 100 % de la uva procede del mismo y cumple la limitación de rendimiento establecida. Cada paraje se encuentra delimitado cartográficamente en el SIGPAC (http://www.crdobierzo.es). Esta mención se podrá completar con las indicaciones:

Viña Clasificada si el 100 % de la uva procede de una parcela o varias colindantes y, al menos cinco años, haya usado la indicación Vino de Paraje, y cumple la limitación del rendimiento establecida

Gran Viña Clasificada con los mismos requisitos salvo que, al menos cinco años, haya usado la indicación Viña Clasificada

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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