C/2026/6029

17.11.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/6029)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Bierzo”

EU-viitenumero: PDO-ES-A0615-AM04 – 17.8.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Bierzo”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☐ maataloustuotteet

☑ viinit

☐ tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Espanjan maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön elintarvikkeista vastaavan pääosaston elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Toimivaltainen viranomainen katsoo, että tämä suojatun alkuperänimityksen ”Bierzo” tuote-eritelmään tehty muutos on vakiomuutos; sitä ei voida pitää unionin muutoksena, koska se ei vastaa mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tilanteista. Tarkemmin sanottuna se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

MUUTOKSET VIINIEN FYSIKAALISIIN JA KEMIALLISIIN PARAMETREIHIN

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Analyyttisten parametrien taulukosta on poistettu rivi, jolla esitettiin kokonaissokeripitoisuuden enimmäisarvot (ilmaistuna glukoosin ja fruktoosin yhteispitoisuutena g/l). Rivi on korvattu taulukon alapuolelle lisätyllä kappaleella, jossa todetaan, että kyseisten viinien glukoosin ja fruktoosin yhteispitoisuuden on vastattava voimassa olevassa lainsäädännössä ilmaisulle ”kuiva” asetettuja vaatimuksia. Näin ollen kuivana viininä pidetään viiniä, jonka glukoosin ja fruktoosin yhteispitoisuus on enintään 4 g/l tai enintään 9 g/l, kun kokonaishappopitoisuus (ilmaistuna viinihappona g/l) on enintään 2 g/l pienempi kuin glukoosin ja fruktoosin yhteispitoisuus.

Toiseksi yli vuoden ikäisten viinien haihtuvien happojen enimmäispitoisuutta, joka on 1 g/l etikkahappona ilmaistuna, sovelletaan nyt punaviinien lisäksi myös valko-, rosee- ja clarete-viineihin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan a alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

VIININVALMISTUSMENETELMIEN MUUTOS VILJELYKÄYTÄNNÖT

Kuvaus

Uusien istutusten kastelua kahden ensimmäisen vuoden aikana koskenut rajoitus on poistettu, ja sen tilalle on otettu sääntö, jonka mukaan kastelu on sallittua vain, jos se on perusteltua kasvien eloonjäämisen varmistamiseksi tai jos sillä pyritään varmistamaan rypäleiden laatu tai parantamaan sitä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan a alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7.1 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

VIININ VALMISTUSTA JA KYPSYTYSOLOSUHTEITA KOSKEVIEN ERITYISTEN VIININVALMISTUSMENETELMIEN MUUTTAMINEN

Kuvaus

Godello-lajikkeen potentiaalista vähimmäisalkoholipitoisuutta on muutettu 12,0 tilavuusprosentista 11,5 tilavuusprosenttiin.

Tuote-eritelmään on lisätty kohta, jossa vahvistetaan kypsytysolosuhteita ja perinteisten merkintöjen käyttöä koskevat säännöt, muun muassa Crianza-viinien kypsytysajan alkamispäivä (sadonkorjuuvuoden 1. joulukuuta) ja ajankohta, josta Reserva- tai Gran Reserva -viinien kypsytysaika aletaan laskea (kun viini siirretään tynnyreihin). Viinin katsotaan käyneen läpi kypsytysprosessin, kun sitä on säilytetty tynnyrissä vähintään 3 kuukautta riippumatta siitä, onko alkoholikäyminen tapahtunut tynnyrissä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan b.1 ja b.2 alakohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 7.1 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

UUSIA ISTUTUKSIA JA VARTETTUJA ISTUTUKSIA KOSKEVIEN SATOEHTOJEN SISÄLLYTTÄMINEN

Kuvaus

Lisätään kaksi uutta kohtaa. Ensimmäisessä säännellään uusien istutusten suurinta sallittua tuotantoa ja vahvistetaan seuraavat viinitarhan ikään perustuvat rajat (ikä lasketaan istutusvuodesta alkaen Kastilia ja Leónin itsehallintoalueen maatilarekisterin viininviljelyä koskevan osan tietojen perusteella):

— 0 kg/ha istutusvuonna

— 0 kg istutusvuotta seuraavana ensimmäisenä vuonna

— 50 % suurimmasta kokonaistuotannosta istutusvuotta seuraavana toisena vuonna

— 100 % suurimmasta kokonaistuotannosta istutusvuotta seuraavana kolmantena vuonna.

Toisessa kohdassa säännellään vartettujen istutusten suurinta sallittua tuotantoa ja vahvistetaan seuraavat rajat, jotka lasketaan hehtaarikohtaisten enimmäissatojen perusteella varttamisvuosi huomioon ottaen:

— 0 kg varttamisvuonna

— 50 % suurimmasta kokonaistuotannosta varttamisvuotta seuraavana ensimmäisenä vuonna

— 100 % suurimmasta kokonaistuotannosta varttamisvuotta seuraavana toisena vuonna.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 5.5 kohtaa mutta ei yhtenäistä asiakirjaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

SÄÄDÖSVIITTAUSTEN PÄIVITTÄMINEN

Kuvaus

Säädösviittaus päivitetään vastaamaan voimassa olevaa säädöstä: Kastilia ja Leónin itsehallintoalueen maataloudesta, karjataloudesta ja maaseudun kehittämisestä vastaavan ministeriön 2. syyskuuta 2020 antama määräys AGR/842/2020, jolla hyväksytään alkuperänimitystä ”Bierzo” ja sen sääntelyneuvostoa koskeva ohjesääntö.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

TUNNUSTETTUJEN VIININVILJELYPAIKKOJEN LUETTELON PÄIVITTÄMINEN

Kuvaus

Alkuperänimityksen ”Bierzo” piiriin kuuluvien tunnustettujen viininviljelypaikkojen (pienempien maantieteellisten yksiköiden) luetteloa päivitetään korjaamalla virheelliset nimet ja lisäämällä siihen aiemmin puuttuneet viininviljelypaikat.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan b.3 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Bierzo”

EU-viitenumero: PDO-ES-A0615-AM04 – 17.8.2026

1. **Nimi/nimet**

Bierzo

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Valkoviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkas, väri vaihtelee vaaleankeltaisesta tai kullankeltaiseen.

Tuoksu

Kohtalaisen voimakas. Hedelmäisiä (vaaleat hedelmät, kivihedelmät ja sitrushedelmät) ja kukkaisia (valkoiset ja keltaiset kukat) aromeja. Tynnyreissä käyneissä tai kypsytetyissä valkoviineissä on edellä mainittujen lisäksi myös käymiselle tai kypsytykselle tyypillisiä aromeja, kuten pähkinän, vaniljan tai leivonnaisten aromeja ja paahteisia aromeja.

Maku

Raikas, kohtalaisen täyteläinen, viipyilevä.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,5
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

alle vuoden ikäisessä viinissä: 13,33 milliekvivalenttia litraa kohden.

yli vuoden ikäisessä viinissä: 16,67 milliekvivalenttia litraa kohden.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Roseeviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkas, väri vaihtelee vaaleanpunaisesta rubiininpunaiseen, myös lohenpunainen väri on mahdollinen. Väri voi vaihdella haaleasta keskisyvään.

Tuoksu

Selkeä, kohtalaisen voimakas. Vivahteita punaisista ja tummista hedelmistä ja marjoista, sitrushedelmistä sekä valkoisista kukista ja orvokeista.

Maku

Melko raikas, kohtalaisen täyteläinen, viipyilevä.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

alle vuoden ikäisessä viinissä: 13,33 milliekvivalenttia litraa kohden.

yli vuoden ikäisessä viinissä: 16,67 milliekvivalenttia litraa kohden.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Clarete-viinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkas, väri vaihtelee vaaleanpunaisesta rubiininpunaiseen. Värin intensiteetti voi vaihdella haaleasta keskisyvään.

Tuoksu

Selkeä, melko voimakas. Vivahteita punaisten ja tummien marjojen ja hedelmien sekä orvokinkukkien aromeista.

Maku

Raikas, viipyilevä, kohtalaisen täyteläinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

alle vuoden ikäisessä viinissä: 13,33 milliekvivalenttia litraa kohden.

yli vuoden ikäisessä viinissä: 16,67 milliekvivalenttia litraa kohden.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punaviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkas, kohtalaisen voimakas väri, joka vaihtelee violetista punaiseen.

Kypsytetyt punaviinit: kirkas. Punaviinien ”Roble” ja ”Crianza” väri vaihtelee violetista punaiseen ja viinien ”Reserva” ja ”Gran Reserva” väri punaisesta tiilenpunaiseen, ja värin intensiteetti on kohtalaisen voimakas.

Tuoksu

Selkeä, melko voimakas. Vivahteita punaisten ja tummien marjojen ja hedelmien sekä orvokkien aromeista.

Kypsytetyt punaviinit:

Selkeä, kohtalaisen voimakas. Vivahteita punaisista ja tummista hedelmistä ja marjoista, kypsistä hedelmistä ja/tai kukista (orvokeista), mutta myös tynnyrikypsytykselle tyypillisiä tertiääriaromeja, kuten vaniljan, kookoksen ja mausteiden aromeja sekä balsamimaisia ja paahteisia aromeja.

Maku

Raikas, ryhdikäs, viipyilevä ja täyteläinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	130

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

alle vuoden ikäisessä viinissä: 13,33 milliekvivalenttia litraa kohden.

yli vuoden ikäisessä viinissä: 16,67 milliekvivalenttia litraa kohden.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

VILJELYKÄYTÄNNÖT

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Alkuperänimityksellä ”Bierzo” suojattujen viinien tuotantoon tarkoitettujen viiniköynnösten kastelu on pääsääntöisesti kielletty. Kastelua saa käyttää ainoastaan, jos se on perusteltua kasvien eloonjäämisen varmistamiseksi tai jos sillä pyritään varmistamaan rypäleiden laatu tai parantamaan sitä.

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

— Rypäleiden potentiaalinen vähimmäisalkoholipitoisuus: Punaisissa lajikkeissa 12 tilavuusprosenttia (paitsi Garnacha Tintorera: 11 tilavuusprosenttia) ja valkoisissa lajikkeissa 11 tilavuusprosenttia (paitsi Godello: 11,5 tilavuusprosenttia).

— Uutosmäärä ei saa olla suurempi kuin 74 litraa 100 kg rypäleitä kohti.

— Kypsytysolosuhteet

— Kun suojatun alkuperänimityksen ”BIERZO” piiriin kuuluvissa viineissä käytetään perinteisiä merkintöjä ”CRIANZA”, ”RESERVA” ja ”GRAN RESERVA”, on otettava huomioon erityisissä normeissa ja säännöissä sekä sovellettavassa lainsäädännössä vahvistetut ehdot.

— Viinin katsotaan käyneen läpi kypsytysprosessin, kun sitä on säilytetty tynnyrissä vähintään 3 kuukautta riippumatta siitä, onko alkoholikäyminen tapahtunut tynnyrissä.

— Kun kyseessä on perinteinen merkintä ”CRIANZA”, kypsytysajan katsotaan alkavan sadonkorjuuvuoden 1. joulukuuta. Merkintöjen ”RESERVA” ja ”GRAN RESERVA” osalta kypsytysaika alkaa siitä, kun viinierä kaadetaan tynnyriin.

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Kuvaus

— Vähintään 85 % punaviineissä käytettävistä rypäleistä on oltava Mencía-, Garnacha Tintorera-, Estaladiña- ja/tai Merenzao-lajikkeita. Loput voivat olla mitä tahansa hyväksyttyjä lajikkeita.

— Roseeviinit valmistetaan tämän asiakirjan 6 kohdassa hyväksytyistä lajikkeista. Vähintään 70 % roseeviineissä käytettävistä rypäleistä on oltava punaisia lajikkeita.

— Valkoviinit valmistetaan seuraavista lajikkeista: Godello, Doña Blanca, Malvasía ja Palomino.

— Clarete-viinit valmistetaan El Bierzon alueella tämän viinityypin valmistuksessa perinteisesti käytetyn menetelmän mukaisesti. Valmistuksessa käytettävistä rypäleistä 40–60 % on oltava hyväksyttyjä punaisia lajikkeita ja loput hyväksyttyjä valkoisia lajikkeita. Tämän jälkeen tuote joko puristetaan suoraan tai maseroidaan ennen käymistä ja puristetaan vasta sitten. Rypäleen puristemehun alkoholikäymisen aikana valkoisten tai punaisten rypäleiden perattujen kuorten osuuden on oltava 5–10 % puristemehun kokonaistilavuudesta.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Palomino-lajike

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	12 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Palomino-lajike

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	88,80
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Muut lajikkeet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	11 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Muut lajikkeet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	81,40
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— ALARIJE — MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA — MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO.

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Tuotantoalue kattaa seuraavat kunnat, jotka kaikki kuuluvat Leónin maakuntaan: 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 ja Villafranca del Bierzo sekä näihin liittyvät alueet.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Alueen viinien ominaispiirteet johtuvat pääasiassa niiden maantieteellisestä ympäristöstä. Alueen maaperän, geologisten olojen ja ilmaston erityispiirteet tekevät siitä viininviljelyn kannalta ainutlaatuisen alueen. Sekä jo ennestään tuotantoalueeseen kuuluvilla että siihen vasta hiljattain liittyneillä kunnilla on keskenään samanlaisia piirteitä, minkä vuoksi näitä jälkimmäisiä voidaan pitää laatuviinien tuottamiseen sopivina alueina. Lisäksi ihmisen toiminnan tuloksena on valittu kasvuympäristöönsä sopivimmat ja parhaiten sopeutuneet lajikkeet, sillä kyse on kotoperäisistä lajikkeista, joita esiintyy kaikissa alkuperänimityksen piiriin kuuluvissa kunnissa. Myös viljelymenetelmäksi on valittu se, joka soveltuu parhaiten ainutlaatuisen tuotteen tuottamiseen, sillä kyse on viininviljelylohkoista, joita on istutettu 1800-luvun lopusta ja 1900-luvun alusta lähtien ja joilla viljellään samoja lajikkeita ja käytetään samoja perusrunkoja sekä samankaltaisia istutusvälejä ja tuotantomenetelmiä.

Tärkeimmät tätä syy-yhteyttä tukevat tekijät ovat seuraavat:

— Savipitoinen maaperä, jossa on vaihtelevia määriä karkeita aineksia, kuten liuskekiveä ja kvartsiittia, antaa viineille tyylikkyyttä ja hienoutta, minkä ansiosta viinit on helppo erottaa muiden alueiden viineistä.

— Alueen mikroilmasto poikkeaa vuorijonon ulkopuolella sijaitsevien ympäröivien alueiden ilmastosta, koska Atlantin voimakas vaikutus tuo alueelle runsaasti sateita ja leudon vuotuisen keskilämpötilan ja koska ilmastossa on myös joitakin mannerilmaston piirteitä, sillä lämpötila vaihtelee suuresti, mikä edistää rypäleiden kypsymistä.

— Viinitarhat sijaitsevat jyrkkyydeltään ja korkeudeltaan vaihtelevilla rinteillä, ja osa viiniköynnöksistä kasvaa yli 1 000 metrin korkeudessa merenpinnasta, minkä ansiosta viineistä tulee raikkaita ja kevyitä.

— Bierzon alueella kasvavat lajikkeet ovat sopeutuneet täydellisesti ympäristöönsä. Alueen pääasialliset lajikkeet ovat Mencía ja Godello, mutta alueella kasvaa vähäisemmässä määrin myös kaikkia muita hyväksyttyjä lajikkeita. Alueen punaviinit ovat voimakkaan hedelmäisiä ja raikkaita, ja ne kypsyvät tynnyrissä hyvin. Valkoviinit ovat raikkaita, maukkaita ja täyteläisiä, ja niiden runsaus tekee niistä helposti tunnistettavia.

— Istutusvälien kapeuden ja maaperän ominaisuuksien vuoksi rypäletuotokset eivät ole kovin suuria, mutta rypäleet ovat korkealaatuisia, niiden analyyttiset parametrit ovat tasapainoisia ja ne kypsyvät hyvin.

— Alueen viineillä on lisäarvoa, sillä Bierzon viinitarhojen keskimääräinen ikä on noin 75 vuotta. Vanhojen viinitarhojen osuus on 85 % alueen viininviljelyalasta. On syytä pitää mielessä, että näissä vanhoissa köynnöksissä kasvaneet rypäleet ovat hyvin korkealaatuisia, sillä vuosien saatossa köynnösten tuotantomenetelmien ja rypäleiden sadonkorjuun välille on syntynyt tasapaino, mikä takaa rypäleiden parhaan mahdollisen kypsymisen. Köynnösten vahva ja syvä juuristo ulottuu laajemmalle alueelle maaperässä, mikä takaa mineraalien saannin ja runsaamman vedensaannin. Tämän vuoksi köynnökset ovat vähemmän herkkiä vuotuisille ilmaston vaihteluille, mikä takaa tasaisen kypsymisen vuodesta toiseen. Lisäksi vanhan puun suuri määrä luo suuremmat varannot, jotka rypäleterttuihin ohjautuessaan auttavat pitämään yllä laatua sadosta toiseen. Lisäksi vanhoissa köynnöksissä on paljon leikkaushaavoista jääneitä arpia, jotka vaikeuttavat mahlan kulkua johtosolukossa, minkä vuoksi terttuja tulee vähemmän ja ne ovat pienempiä. Mahlan kierron vaikeuksien vuoksi sokerit ja muut laatua parantavat yhdisteet pyrkivät kertymään rypäleisiin.

— Tiivistäen voidaan todeta, että alueen erityinen mikroilmasto, joka vaihtelee atlanttisen ilmaston ja mannerilmaston välillä, sekä maaperä, vanhojen viinitarhojen suuri määrä ja suuri istutustiheys johtavat pieniin satoihin, joiden rypäleet ovat hyvin kypsyneitä ja joista saadaan hedelmäisiä, tasapainoisia ja hapokkuudeltaan hyviä viinejä.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

PULLOTUS ALKUPERÄPAIKASSA

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Viininvalmistusprosessi käsittää pullotuksen ja pullossa tapahtuvan kypsyttämisen. Näin ollen viinien tässä tuoteeritelmässä kuvatut aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet voidaan taata ainoastaan, jos viininkäsittely tapahtuu kokonaisuudessaan tuotantoalueella. Suojatun alkuperänimityksen ”Bierzo” piiriin kuuluvien viinien pullotus on yksi niistä tekijöistä, jotka ovat ratkaisevia näiden ominaisuuksien saavuttamisen kannalta. Tämän vuoksi pullotus tapahtuu tuotantoalueella sijaitsevien pullottamoiden viininvalmistamoilla, jotta voidaan varmistaa viinien laatu ja valvonta sekä taata niiden alkuperä.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

MERKINNÄT

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Nimen ”Bierzo” ja perinteisen merkinnän ”Denominación de Origen” (alkuperänimitys), joka korvaa merkinnän ”DOP” (Denominación de Origen Protegida) (SAN (suojattu alkuperänimitys)), on oltava näkyvästi esillä.

Vuosikerran merkitseminen on pakollista, vaikka viiniä ei olisi kypsytetty.

Vapaaehtoisia merkintöjä ovat:

Perinteiset merkinnät ”Crianza”, ”Reserva” ja ”Gran Reserva”.

Merkinnät ”fermentado en barrica” (tynnyrissä käynyt), ”criado en barrica” (tynnyrissä kypsytetty) tai ”envejecido en barrica” (tynnyrissä vanhennettu).

Pienemmän maantieteellisen yksikön nimi ja seuraavat merkinnät:

”Vino de Villa” ja rajattuun maantieteelliseen alueeseen kuuluvan kunnan tai kylän nimi, jos 100 % rypäleistä on peräisin kyseisestä paikasta ja vahvistettua enimmäistuotosta koskevaa rajoitusta noudatetaan.

”Vino de Paraje” ja rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevan paikan nimi, jos 100 % rypäleistä on sieltä peräisin ja vahvistettua enimmäistuotosta koskevaa rajoitusta noudatetaan. Jokainen paikka on merkitty LPIS-järjestelmän karttoihin (http://www.crdobierzo.es). Tätä merkintää voidaan täydentää seuraavilla merkinnöillä:

”Viña Clasificada”, jos 100 % rypäleistä on peräisin samalta tai vierekkäisiltä viljelylohkoilta, merkintää ”Vino de Paraje” on käytetty vähintään viiden vuoden ajan ja vahvistettua enimmäistuotosta koskevaa rajoitusta noudatetaan.

”Gran Viña Clasificada”, jos viini täyttää kaikki edellä mainitut vaatimukset, paitsi että viinistä on täytynyt käyttää merkintää ”Viña Clasificada” vähintään viiden vuoden ajan.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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