C/2026/6029

17.11.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/6029)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Bierzo»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026

1. **Dénomination du produit**

«Bierzo»

2. **Type de l'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion (Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation). Dirección General de Alimentación (Direction générale de l'alimentation). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Sous-direction générale du contrôle de la qualité alimentaire et des laboratoires agroalimentaires).

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que les modifications apportées au cahier des charges de l'AOP «Bierzo» constituent, dans leur ensemble, une modification standard du cahier des charges dès lors qu'elles ne sauraient être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, c'est-à-dire qu'elles n'entraînent pas: de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; de risque d'annihiler le lien avec l'aire géographique; ou de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

MODIFICATIONS DES PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES DES VINS

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Dans le tableau des paramètres analytiques, la ligne correspondant à la valeur maximale des sucres totaux (exprimée en g/l de glucose + fructose) est supprimée et remplacée par un paragraphe en bas du tableau établissant que la teneur en glucose + fructose des vins protégés sera celle indiquée à la mention «sec», conformément à la législation en vigueur. Ainsi, un vin est considéré comme sec s'il ne contient pas plus de 4 g/l de glucose + fructose, ou jusqu'à 9 g/l si l'acidité totale (exprimée en g/l d'acide tartrique) n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucre (glucose + fructose).

De plus, la limite maximale d'acidité volatile de 1 g/l d'acide acétique pour les vins de plus d'un an, qui s'appliquait déjà aux vins rouges, s'applique désormais aux vins blancs, rosés et «claretes».

Le point 2, paragraphe a), du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

MODIFICATION DES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES: PRATIQUES CULTURALES

Description

La restriction limitant l'irrigation pendant les deux premières années dans les nouvelles plantations est supprimée. Il est désormais prévu que l'irrigation peut uniquement avoir lieu lorsque la survie des plantes le justifie ou afin de garantir ou d'améliorer la qualité des raisins.

Le point 3, paragraphe a), du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

MODIFICATION DES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES SPÉCIFIQUES: ÉLABORATION DU VIN ET CONDITIONS DE VIEILLISSEMENT

Description

Le titre alcoométrique minimal probable du cépage Godello passe de 12,0 % vol. à 11,5 % vol.

Un paragraphe est ajouté pour réglementer les conditions de vieillissement et l'utilisation des mentions traditionnelles, y compris la date de début de la période de vieillissement pour les vins portant la mention «crianza» (le 1er décembre de l'année de récolte) et le point de départ pour calculer le vieillissement des vins portant la mention «reserva» ou «gran reserva» (la mise en fût). Un vin est considéré comme ayant été soumis à une période de vieillissement s'il a passé au moins trois mois en fûts, qu'il y ait eu ou non fermentation dans ces fûts.

Le point 3, paragraphes b.1) et b.2), du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

AJOUT DE CONDITIONS DE RENDEMENT DANS LES NOUVELLES PLANTATIONS ET PLANTATIONS AVEC GREFFES

Description

Deux nouveaux paragraphes sont ajoutés. Le premier paragraphe réglemente la production maximale admissible dans les nouvelles plantations, en fixant les limites suivantes en fonction de l'âge du vignoble (à partir de l'année de plantation selon la section viticole du registre des exploitations agricoles de Castille-et-León):

— 0 kg/ha l'année de plantation;

— 0 kg/ha la première année suivant l'année de plantation;

— 50 % de la production totale maximale la deuxième année suivant l'année de plantation;

— 100 % de la production totale maximale la troisième année suivant l'année de plantation.

Le deuxième paragraphe réglemente la production maximale admissible dans les plantations avec greffes, en fixant les limites suivantes à calculer sur les rendements maximaux par hectare en tenant compte de l'année au cours de laquelle le greffage a lieu:

— 0 kg l'année du greffage.

— 50 % de la production totale maximale la première année suivant l'année du greffage;

— 100 % de la production totale maximale la deuxième année suivant l'année du greffage.

Le point 5.5 du cahier des charges est modifié en conséquence. Le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

MISE À JOUR DES RÉFÉRENCES À LA LÉGISLATION.

Description

La référence à la législation est mise à jour pour tenir compte de la législation actuelle: 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 (ordonnance AGR/842/2020 du 2 septembre 2020 du ministère de l'agriculture, de l'élevage et du développement rural de la Communauté autonome de Castilla y León portant approbation du règlement de l'appellation d'origine «Bierzo» et de son conseil régulateur).

Le point 8 du cahier des charges est modifié en conséquence. Le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

MISE À JOUR DES SITES VITICOLES RECONNUS

Description

Il s'agit de mettre à jour des sites viticoles reconnus (unités géographiques plus petites) relevant de l'appellation d'origine «Bierzo», en corrigeant les appellations erronées et en intégrant celles qui n'y figuraient pas auparavant.

Le point 8, paragraphe b.3) du cahier des charges est modifié en conséquence. Le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Bierzo»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026

1. **Dénomination(s)**

«Bierzo»

2. **Type de l'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

Vins blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

robe propre et de couleur jaune acier à jaune or.

Nez

vins francs, d'intensité moyenne à élevée, aux arômes fruités (fruits blancs, fruits à noyau, agrumes) et/ou floraux (fleurs blanches ou jaunes). Dans les vins blancs fermentés ou vieillis en fûts, outre ce qui précède, des arômes typiques de la fermentation ou du vieillissement en fûts apparaîtront, tels que des arômes de fruits secs et/ou grillés, de vanille et/ou de pâtisseries.

Bouche

vins frais, avec un corps d'intensité moyenne à élevée et une persistance moyenne à élevée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4,5
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

Vins de moins d'un an 13,33 mEq/l

Vins de plus d'un an 16,67 mEq/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vins rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

couleur propre allant du rose clair au rouge rubis, et pouvant présenter également des tons saumonés. L'intensité de la robe peut varier de très faible à moyenne.

Nez

odeur franche, intensité aromatique moyenne à élevée, avec présence d'arômes fruités (fruits rouges, fruits noirs, agrumes) et/ou floraux (fleurs blanches ou violettes).

Bouche

vins frais, avec un corps d'intensité moyenne à élevée et une persistance moyenne à élevée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,5
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

Vins de moins d'un an 13,33 mEq/l

Vins de plus d'un an 16,67 mEq/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vins «Claretes»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

vin propre, dont la couleur se décline du rose pâle au rouge rubis, et dont l'intensité de la robe varie de très faible à moyenne.

Nez

odeur franche, d'intensité moyenne à élevée, avec présence d'arômes de fruits rouges et/ou noirs et/ou de fleurs violettes.

Bouche

vins frais, avec un corps d'intensité moyenne à élevée et une persistance moyenne à élevée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,5
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

Vins de moins d'un an 13,33 mEq/l

Vins de plus d'un an 16,67 mEq/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

vins propres, dont l'intensité de la robe varie de moyenne à très élevée, et dont la couleur peut prendre des teintes violacées à rouges.

Vins rouges vieillis: propre. Cette couleur varie du violet au rouge pour les vins vieillis en fûts de chêne, et tire au rouge tuilé pour les vins de catégorie «reserva» et «gran reserva». L'intensité de la robe varie de moyenne à élevée.

Nez

vins francs, d'intensité aromatique moyenne à élevée, avec présence d'arômes de fruits rouges et/ou noirs et/ou de fleurs violettes.

Vins rouges vieillis:

odeur franche, d'intensité moyenne à élevée, avec la présence d'arômes fruités (fruits rouges, fruits noirs, fruits mûrs) et/ou floraux (fleurs violettes) et d'arômes tertiaires typiques du vieillissement en fût (vanille, noix de coco, pain grillé, arômes balsamiques et épicés par exemple).

Bouche

vins frais, structurés, persistants et corsés.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	130

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

Vins de moins d'un an 13,33 mEq/l

Vins de plus d'un an 16,67 mEq/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

PRATIQUES CULTURALES

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

De manière générale, l'irrigation des vignes destinées à produire des vins bénéficiant de l'appellation d'origine «Bierzo» est interdite. L'irrigation peut uniquement avoir lieu lorsque la survie des plantes le justifie ou afin de garantir ou d'améliorer la qualité des raisins.

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

— Titre alcoométrique minimal probable du raisin: 12 % en volume pour les variétés de cépage rouge (à l'exception de la variété Garnacha Tintorera: 11 % en volume) et 11 % en volume pour les variétés de cépage blanc (à l'exception de la variété Godello: 11,5 % en volume).

— Rendement d'extraction maximal fixé à 74 l pour 100 kg de raisins.

— Conditions de vieillissement

— Afin d'utiliser les mentions traditionnelles «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA» pour les vins protégés par l'AOP «BIERZO», il sera tenu compte des conditions établies dans la réglementation spécifiques et dans la législation applicable.

— Un vin sera considéré comme ayant été soumis à une période de vieillissement s'il a passé au moins trois mois en fûts, qu'il y ait eu ou non fermentation dans ces fûts.

— Le point de départ pour calculer la période de vieillissement pour la mention traditionnelle «CRIANZA» est le 1er décembre de l'année de la récolte. - Pour les mentions «RESERVA» et «GRAN RESERVA», le point de départ est le moment de la mise en fûts.

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à l'élaboration

Description

— Les vins rouges sont élaborés à partir des variétés Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña et/ou Merenzao, à hauteur de 85 % au minimum. N'importe laquelle des variétés autorisées peut être utilisée pour le complément.

— Le vin rosé est élaboré à partir des variétés autorisées énoncées au paragraphe 6 du présent document, avec au moins 70 % de raisins des variétés de cépage rouge.

— Le vin blanc est élaboré à partir des variétés Godello, Doña Blanca, Malvasía et Palomino.

— Le vin «clarete» est élaboré selon la méthode traditionnelle utilisée dans le Bierzo: le pourcentage de raisins rouges autorisés doit être compris entre 40 et 60 %, le reste devant être constitué de raisins blancs issus de l'une des variétés autorisées. Les raisins sont alors directement pressés ou passent par une période de macération pré-fermentaire avant d'être pressés. Lors de la fermentation alcoolique du moût, il est obligatoire d'utiliser un certain pourcentage de peaux issues de l'égrappage des raisins blancs ou rouges, compris entre 5 et 10 % du volume total du moût.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Variété Palomino

Rendement maximal

Rendement maximal:	12 000
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Variété Palomino

Rendement maximal

Rendement maximal:	88,80
Unité du rendement maximal:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Reste des variétés

Rendement maximal

Rendement maximal:	11 000
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Reste des variétés

Rendement maximal

Rendement maximal:	81,40
Unité du rendement maximal:	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **Description succincte de l'aire géographique**

La zone de production comprend les communes suivantes, qui sont toutes situées dans la province 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 et Villafranca del Bierzo, ainsi que leurs districts correspondants.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La spécificité des vins de la zone couverte s'explique essentiellement par l'environnement géographique: les caractéristiques pédologiques, géologiques et climatiques de la région en font un lieu exceptionnel pour la culture de la vigne. Toutes les communes, tant celles qui ont été initialement incluses dans la zone de production que celles qui en font partie depuis peu, présentent des caractéristiques similaires, de sorte que ces dernières peuvent être considérées comme aptes à la production de vins de qualité. En outre, les variétés les mieux adaptées au milieu de culture, à savoir les variétés autochtones, que l'on trouve dans toutes les communes visées par l'appellation d'origine, ont été sélectionnées par la main de l'homme. Ce dernier a également choisi la forme de culture la plus appropriée pour obtenir un produit unique, étant donné que les parcelles de vigne concernées ont été plantées à la fin du XIXe siècle et au début du XXe siècle, avec les mêmes variétés et porte-greffes, ainsi que des cadres de plantation et des systèmes de production similaires.

Les principaux facteurs qui confirment ce lien sont résumés ci-après:

— Les sols franc-limoneux, comportant une quantité plus ou moins importante d'éléments épais tels que de l'ardoise et du quartzite, apportent aux vins une élégance et une finesse qui permettent de les distinguer facilement des vins d'autres régions.

— Le microclimat de la région est différent de celui des zones environnantes situées en dehors de la chaîne montagneuse. En effet, la région subit une forte influence de l'océan Atlantique, qui se traduit par des précipitations abondantes et une température moyenne annuelle douce, à laquelle s'ajoute une certaine continentalité due à la forte oscillation thermique, qui favorise la maturation des raisins.

— Les vignobles sont situés sur des coteaux plus ou moins pentus, dont l'altitude varie et peut dépasser les 1 000 m dans certains cas, ce qui donne des vins très frais et vifs.

— Les variétés que l'on trouve dans le Bierzo sont parfaitement adaptées à leur environnement. Mencía et Godello sont les principales variétés, bien que l'on puisse trouver dans une moindre mesure les autres variétés autorisées. Les vins rouges produits dans la région sont frais et très fruités, et dotés d'une grande capacité de vieillissement en fût. Les vins blancs sont frais et savoureux, avec un volume qui les rend uniques.

— Les cadres de plantation traditionnellement utilisés sont étroits, ce qui, associé aux caractéristiques du sol, signifie que les quantités de raisins produites ne sont pas très importantes, mais que les raisins sont de qualité supérieure, équilibrés sur le plan analytique et bien mûrs.

— L'âge du vignoble dans la région, qui se situe autour de 75 ans, apporte une valeur ajoutée aux vins locaux, les vieilles vignes représentant 85 % de la superficie du vignoble. Il faut tenir compte du fait que la qualité des raisins produits par les vieilles vignes est très élevée, étant donné qu'au fil des années un équilibre s'installe entre les moyens de production de la vigne et sa récolte, ce qui optimise la maturation. Le système racinaire solide et profond, qui s'étend sur un plus grand volume de terre, assure l'approvisionnement en minéraux et une plus grande disponibilité de l'eau. La vigne devient alors moins sensible aux variations climatiques annuelles, ce qui permet d'obtenir une maturation constante au fil des ans. En outre, le volume plus important de vieux bois permet d'accumuler une plus grande quantité de réserves qui, en migrant vers les grappes, contribuent à maintenir la qualité du raisin, vendange après vendange. De plus, les vieilles vignes présentent un grand nombre de cicatrices liées aux plaies de taille, qui rendent difficile la circulation de la sève dans les vaisseaux conducteurs et réduisent le nombre de grappes. Celles-ci sont en outre plus petites et, grâce à ces problèmes de circulation, ont tendance à accumuler davantage de sucres et d'autres composants de qualité dans les raisins.

— En résumé, le microclimat unique de la région, mélange de climat atlantique et de climat continental, combiné aux sols, à la prédominance de vieilles vignes et à la forte densité de plantation qui donnent lieu à de faibles productions caractérisées par une très bonne maturation des raisins, permet d'obtenir des vins très fruités, équilibrés et d'une bonne acidité.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Description de l'exigence/de la dérogation

MISE EN BOUTEILLE À LA SOURCE

Cadre juridique

dans la législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

le processus de vinification inclut la mise en bouteille et le vieillissement des vins; ainsi, les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques des vins ne peuvent être garanties que si toutes les opérations de traitement du vin ont lieu dans la zone de production. Par conséquent, étant donné que la mise en bouteille des vins couverts par l'AOP «BIERZO» est l'une des étapes essentielles pour qu'ils acquièrent leurs caractéristiques, cette opération doit être effectuée dans les caves des installations de mise en bouteille situées dans la zone de production, afin de préserver la qualité des vins, de garantir leur provenance et d'assurer les contrôles.

Description de l'exigence/de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

dans la législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

le nom «BIERZO» et la mention traditionnelle «Appellation d'origine», qui remplace la mention «Appellation d'origine protégée», doivent figurer en évidence.

L'indication du millésime est obligatoire, même si le vin n'a pas été vieilli.

Indications facultatives:

mentions traditionnelles «crianza», «reserva» et «gran reserva».

Mentions «fermentado en barrica» (fermenté en fût), «criado en barrica» (élevé en fût) ou «envejecido en barrica» (vieilli en fût).

Nom d'une unité géographique plus petite, ainsi que les mentions suivantes:

«Vino de Villa» suivi du nom d'une commune ou d'un district faisant partie de la zone géographique délimitée, si 100 % des raisins proviennent de cet endroit et que la limite de rendement fixée est respectée.

«Vino de Paraje» suivi du nom d'un site faisant partie de la zone géographique délimitée, si 100 % des raisins proviennent de ce site et que la limite de rendement fixée est respectée. Chaque site est cartographié dans le système SIGPAC (http://www.crdobierzo.es). Cette mention peut être complétée par les indications suivantes:

«Viña Clasificada» (vignoble classé) si 100 % des raisins proviennent d'une ou de plusieurs parcelles contiguës et si, depuis au moins cinq ans, le vin porte la mention «Vino de Paraje» et que la limite de rendement fixée est respectée.

«Gran Viña Clasificada» (grand vignoble classé): mêmes conditions que celles susmentionnées, sauf que le vin doit porter la mention «Viña Clasificada» depuis au moins cinq ans.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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