C/2026/6029

17.11.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6029)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Bierzo”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0615-AM04 – 17.8.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Bierzo”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane, Glavna uprava za hranu, Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Nadležno tijelo smatra da je ova izmjena specifikacije proizvoda za ZOI „Bierzo” standardna izmjena. Ne može se smatrati izmjenom na razini Unije jer ne odgovara nijednom od slučajeva iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla. Odnosno: ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ni proizvoda ili kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla; ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem; ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

IZMJENE FIZIKALNIH I KEMIJSKIH PARAMETARA VINA

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

U tablici analitičkih parametara briše se redak u kojem se navodi najveći ukupni udio šećera (izražen u g/l glukoze i fruktoze) i zamjenjuje se odlomkom na dnu tablice u kojem se navodi da sadržaj glukoze i fruktoze u predmetnim vinima odgovara oznaci „suho” u skladu s važećim zakonodavstvom. Prema tome, suhim se vinom smatra vino s udjelom glukoze i fruktoze od najviše 4 g/l ili do 9 g/l ako ukupna kiselost (izražena u g/l vinske kiseline) nije za više od 2 g/l manja od udjela šećera (glukoza + fruktoza).

Osim toga, najveći dopušteni sadržaj hlapljivih kiselina od 1 g/l octene kiseline za vina starija od godinu dana sad se uz crna vina primjenjuje i na bijela, ružičasta i clarete vina.

Ta se izmjena odnosi na točku 2. podtočku (a) specifikacije proizvoda i točku 6. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena se odnosi na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENA ENOLOŠKIH POSTUPAKA – POSTUPCI UZGOJA

Opis

Uklonjeno je ograničenje prema kojem je navodnjavanje dopušteno samo tijekom prve dvije godine u novim nasadima te je uvedeno pravilo prema kojem je navodnjavanje dopušteno samo ako je to nužno za opstanak biljaka ili kako bi se osigurala ili poboljšala kvaliteta grožđa.

Ta se izmjena odnosi na točku 3. podtočku (a) specifikacije proizvoda i točku 7.1. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena se odnosi na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENA POSEBNIH ENOLOŠKIH POSTUPAKA I UVJETA ODLEŽAVANJA

Opis

Najmanja potencijalna alkoholna jakost sorte Godello izmijenjena je s 12,0 % na 11,5 % vol.

Dodan je odjeljak kojim se uređuju uvjeti odležavanja i upotreba tradicionalnih izraza, uključujući datum početka razdoblja dozrijevanja za vina Crianza (1. prosinca godine berbe) i početak računanja razdoblja odležavanja za vina Reserva ili Gran Reserva (kad se vino stavlja u bačve). Vino se smatra odležanim ako je provelo najmanje tri mjeseca u bačvi, neovisno o tome je li u njoj fermentiralo.

Ova se izmjena odnosi na točku 3. podtočke b.1 i b.2 specifikacije proizvoda i točku 7.1. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena se odnosi na jedinstveni dokument.

Naslov

UKLJUČIVANJE UVJETA U POGLEDU PRINOSA ZA NOVE NASADE I NASADE NAKON CIJEPLJENJA

Opis

Dodaju se dva nova odjeljka. Prvim se odjeljkom uređuje najveća dopuštena proizvodnja u novim nasadima, uz sljedeća ograničenja ovisno o starosti vinograda (računa se od godine sadnje prema odjeljku o proizvodnji vina u Upisniku poljoprivrednih gospodarstava Kastilje i Leóna):

— 0 kg/ha u godini sadnje,

— 0 kg u prvoj godini nakon godine sadnje,

— 50 % ukupne najveće proizvodnje u drugoj godini nakon godine sadnje,

— 100 % ukupne najveće proizvodnje u trećoj godini nakon godine sadnje.

Drugim se odjeljkom uređuje najveća dopuštena proizvodnja u nasadima nakon cijepljenja, uz sljedeća ograničenja koja se izračunavaju na temelju najvećih prinosa po hektaru, uzimajući u obzir godinu cijepljenja:

— 0 kg u godini cijepljenja,

— 50 % ukupne najveće proizvodnje u prvoj godini nakon godine cijepljenja,

— 100 % ukupne najveće proizvodnje u drugoj godini nakon godine cijepljenja.

Izmjena se odnosi na točku 5.5. specifikacije proizvoda, ali ne na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena se odnosi na jedinstveni dokument.

Naslov

AŽURIRANJE UPUĆIVANJA NA PROPISE

Opis

Upućivanje se ažurira tako da se upućuje na važeći propis: Uredbu AGR/842/2020 Regionalnog ministarstva poljoprivrede, stočarstva i ruralnog razvoja Autonomne zajednice Kastilje i Leóna od 2. rujna 2020. o odobrenju Uredbe o oznaci izvornosti „Bierzo” i njezinu regulatornom odboru.

Izmjena se odnosi na točku 8. specifikacije proizvoda, ali ne na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena se odnosi na jedinstveni dokument.

Naslov

AŽURIRANJE PRIZNATIH VINOGRADARSKIH LOKACIJA

Opis

Riječ je o ažuriranju priznatih vinogradarskih lokacija (manjih zemljopisnih jedinica) u okviru oznake izvornosti „Bierzo”, kojim se ispravljaju pogrešne oznake i dodaju oznake koje prethodno nisu bile navedene.

Izmjena se odnosi na točku 8. podtočku b.3 specifikacije proizvoda, ali ne i na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena se odnosi na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Bierzo”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0615-AM04 – 17.8.2026.

1. **Naziv(i)**

„Bierzo”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Bijela vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

čist, blijedožute do zlatnožute boje.

Okus

izražajna vina umjerene do znatne jakosti s voćnim aromama (bijelo voće, koštuničavo voće, agrumi) i/ili cvjetnim notama (bijelo cvijeće, žuto cvijeće). Osim prethodno navedenog, bijela vina koja su fermentirala ili odležala u bačvama imat će i arome svojstvene procesu fermentacije ili starenja, kao što su orašasta aroma, aroma prepečenca, vanilije ili peciva.

Okus

svježa vina umjerenog do punog okusa koji se zadržava umjereno dugo do dugo.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,5
Najmanja ukupna kiselost	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)

u vinu mlađem od godinu dana: 13,33 mEq/l

u vinu starijem od godinu dana: 16,67 mEq/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Ružičasta vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

čist, svijetloružičaste do rubin-crvene boje, s mogućim tonovima boje lososa. Nijansa može varirati od vrlo blijede do umjerene.

Okus

izražajan, umjerene do znatne aromatske jakosti s voćnim aromama (crveno voće, crno voće, agrumi) i/ili cvjetnim notama (bijelo cvijeće, ljubičice).

Okus

svjež, umjeren do pun okus koji se zadržava umjereno dugo do dugo.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12
Najmanja ukupna kiselost	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)

u vinima starima manje od godine dana: 13,33 mEq/l

u vinima starima više od godine dana: 16,67 mEq/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Clarete vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

čist, blijedoružičaste do rubin-crvene boje, s nijansom koja može varirati od vrlo blijede do umjerene.

Okus

izražajan, umjerene do znatne jakosti s aromama crvenog i/ili crnog voća i/ili ljubičica.

Okus

svjež, umjeren do pun okus koji se zadržava umjereno dugo do dugo.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12
Najmanja ukupna kiselost	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)

u vinima starima manje od godine dana: 13,33 mEq/l

u vinima starima više od godine dana: 16,67 mEq/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crna vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

čist, ljubičaste do crvene boje, umjerene do izrazito jake nijanse.

Odležana crna vina: čista. Boja crnih vina „Roble" i „Crianza" može biti ljubičasta do crvena te crvena do opeka-crvena u slučaju vina „Reserva" i „Gran Reserva", umjerene do izrazite nijanse.

Okus

izražajan, umjerene do znatne jakosti s aromama crvenog i/ili crnog voća i/ili ljubičica.

Odležana crna vina:

izražajan, umjerene do znatne jakosti s voćnim aromama (crveno voće, crno voće, zrelo voće) i/ili cvjetnim notama (ljubičice) te tercijarnim aromama tipičnima za proces odležavanja u bačvama, kao što su vanilija, kokos, arome prepečenca, balzamična aroma i začini.

Okus

svjež, ima strukturu, završni okus i punoću.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12
Najmanja ukupna kiselost	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	130

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)

u vinima starima manje od godine dana: 13,33 mEq/l

u vinima starima više od godine dana: 16,67 mEq/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

POSTUPCI UZGOJA

Vrsta enološkog postupka

Poseban enološki postupak

Opis

U uzgoju vinove loze radi proizvodnje vina s oznakom izvornosti „Bierzo" u pravilu je zabranjena upotreba navodnjavanja. Navodnjavanje je dopušteno samo ako je to nužno za opstanak biljaka ili kako bi se osigurala ili poboljšala kvaliteta grožđa.

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Poseban enološki postupak

Opis

— Najmanja potencijalna alkoholna jakost grožđa: 12 % vol. za crne sorte (osim sorte Garnacha Tintorera: 11 % vol.) i 11 % vol. za bijele sorte (osim sorte Godello: 11,5 % vol).

— Prinos pri ekstrakciji ne smije biti veći od 74 l na 100 kg grožđa.

— Uvjeti odležavanja

— Pri upotrebi tradicionalnih izraza „CRIANZA", „RESERVA" i „GRAN RESERVA" za vina sa ZOI-jem „BIERZO" moraju se uzeti u obzir uvjeti utvrđeni posebnim standardima i propisima te primjenjivim zakonodavstvom.

— Vino se smatra odležanim nakon najmanje tri mjeseca u bačvi, neovisno o tome je li u njoj fermentiralo.

— Za upotrebu tradicionalnog izraza „CRIANZA" razdoblje odležavanja računa se od 1. prosinca godine berbe. Za izraze „RESERVA" i „GRAN RESERVA" razdoblje počinje od trenutka ulijevanja vina u bačvu.

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Opis

— Najmanje 85 % crnog vina mora se sastojati od sorti Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña i/ili Merenzao. Ostatak mogu činiti bilo koje odobrene sorte.

— Ružičasto vino priprema se od sorti odobrenih u dijelu 6. ovog dokumenta, pri čemu najmanje 70 % grožđa dolazi od crnih sorti.

— Bijelo vino priprema se od sorti Godello, Doña Blanca, Malvasía i Palomino.

— Clarete vino proizvodi se prema tradicionalnoj metodi proizvodnje te vrste vina u El Bierzu te stoga udio upotrijebljenog odobrenog crnog grožđa mora iznositi između 40 % i 60 %, a ostatak mora biti bijelo grožđe bilo koje od odobrenih sorti. Proizvod se zatim preša izravno ili se prije prešanja macerira prije fermentacije. Tijekom alkoholne fermentacije mošta kožica koja je uklonjena s bijelog ili crnog grožđa mora činiti između 5 i 10 % ukupnog obujma mošta.

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorta Palomino

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	12 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorta Palomino

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	88,80
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Ostale sorte

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	11 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Ostale sorte

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	81,40
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti grožđa od kojih se proizvodi vino**

— ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje obuhvaća sljedeće općine, od kojih sve pripadaju pokrajini Leon: 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 i Villafranca del Bierzo, kao i njihove okruge.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Posebnost vina s obuhvaćenog područja prvenstveno je posljedica zemljopisnog okruženja: zbog tla, geoloških i klimatskih uvjeta naš je okrug izuzetno područje za uzgoj vinove loze. Sve općine, odnosno one koje su prvotno bile obuhvaćene područjem proizvodnje i one koje su obuhvaćene tek nedavno, imaju slična svojstva te se stoga potonje općine može smatrati primjerenima za proizvodnju kvalitetnih vina. Nadalje, ljudskim su nastojanjem odabrane sorte koje su najprimjerenije i najprikladnije za okruženje u kojem rastu jer je riječ o autohtonim sortama koje se može pronaći u svim općinama koje čine oznaku izvornosti. Odabrana je i najprikladnija metoda uzgoja za dobivanje jedinstvenog proizvoda jer su vinogradi na parcelama zasađeni još krajem 19. i početkom 20. stoljeća, na kojima se koriste iste sorte i podloge te slični obrasci sadnje te sustavi proizvodnje.

Glavni čimbenici te povezanosti sažeti su u nastavku:

— Glinasto ilovasta tla s različitim udjelima krupnih fragmenata kao što su škriljevac i kvarcit daje vinima eleganciju i finoću te ih čini lako prepoznatljivima u odnosu na vina iz drugih područja.

— Mikroklima okruga razlikuje se od mikroklime okolnih područja koja nisu dio planinskog lanca zbog snažnog utjecaja Atlantskog oceana, koji uzrokuje obilne količine padalina i umjerena prosječna godišnja temperatura, kao i određena kontinentalna svojstva zbog velikih promjena u temperaturi koje pospješuju dozrijevanje grožđa.

— Vinogradi su smješteni na padinama različite strmosti i nadmorske visine, a neke se vinove loze uzgajaju i na nadmorskoj visini većoj od 1 000 m, posljedica čega su svježa i živahna vina.

— Sorte koje postoje u El Bierzu savršeno su se prilagodile okruženju. Glavne su sorte Mencía i Godello, ali su prisutne i sve ostale odobrene sorte, iako u manjoj mjeri. Naša su crna vina izrazito voćna, svježa i vrlo pogodna za starenje u bačvama. Bijela su vina svježa i bogata okusom te su zbog svoje punoće smjesta prepoznatljiva.

— Tradicionalni su obrasci sadnje uski, što u kombinaciji sa svojstvima tla znači da prinos grožđa nije vrlo visok, što pak dovodi do visokokvalitetnog grožđa koje dobro dozrijeva i ima uravnotežene analitičke parametre.

— Vina s tog područja imaju dodanu vrijednost jer je prosječna starost vinograda u regiji Bierzo oko 75 godina. Ti stari vinogradi čine 85 % površine područja s vinovom lozom. Valja imati na umu da je grožđe koje se uzgaja iz tih starih vinovih loza iznimno kvalitetno jer je tijekom godina postignuta ravnoteža između metoda uzgoja vinove loze i berbe grožđa te se time osiguralo optimalno dozrijevanje. Dubok i snažan korijenski sustav može doprijeti do dublje i šire površine zemlje, čime se osiguravaju mineralna ishrana i veća opskrba vodom. Biljke su zbog toga manje osjetljive na godišnje klimatske razlike, čime se osigurava stabilno sazrijevanje tijekom godina. Nadalje, velika količina starog drva stvara veće rezerve koje, kad se usmjere prema grozdovima, pomažu u održavanju kvalitete tijekom uzastopnih berbi. Osim toga, stare biljke imaju znatna oštećenja zbog rezidbe koja ometaju cirkulaciju soka kroz vene, što dovodi do manjeg broja grozdova koji će i veličinom biti manji. Zbog tih se cirkulacijskih poteškoća šećeri i drugi kvalitetni spojevi nakupljaju u grožđu.

— Ukratko, zbog specifične mikroklime područja, koja varira između atlantske i kontinentalne, u kombinaciji s tlom, prevladavanjem starih vinograda i visokom gustoćom sadnje, prinos dozrelog grožđa je nizak, a od njega se proizvode voćna vina uravnoteženog okusa i dobre kiselosti.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

PUNJENJE U BOCE NA MJESTU PODRIJETLA

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

Postupak proizvodnje vina uključuje punjenje u boce i odležavanje vina u bocama. Stoga se organoleptička te fizička i kemijska svojstva opisana u ovoj specifikaciji mogu zajamčiti samo ako se sve aktivnosti postupanja s vinom odvijaju na području proizvodnje. Punjenje boca vinima obuhvaćenima ZOI-jem „Bierzo” jedan je od ključnih čimbenika za postizanje tih svojstava. Kako bi se osigurala kvaliteta i pružilo jamstvo u pogledu podrijetla i kontrole, vino se puni u boce u vinarijama u punionicama na području proizvodnje.

Naslov zahtjeva/odstupanja

OZNAČIVANJE

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Naziv „Bierzo” i tradicionalni izraz „Denominación de Origen” (oznaka izvornosti), koji zamjenjuje izraz „Denominación de Origen Protegida” (zaštićena oznaka izvornosti), moraju biti uočljivi.

Obavezno se navodi godina berbe, čak i ako vino nije odležalo.

Neobavezni su podaci:

tradicionalni izrazi „Crianza”, „Reserva” i „Gran reserva”,

izrazi „fermentado en barrica” (fermentirano u bačvi), „criado en barrica” (dozrelo u bačvi) ili „envejecido en barrica” (odležano u bačvi).

naziv manje zemljopisne jedinice i sljedeći navodi:

„Vino de Villa”, nakon čega slijedi naziv općine ili ruralnog područja obuhvaćenog razgraničenim zemljopisnim područjem, pod uvjetom da 100 % grožđa dolazi iz tog mjesta i da je u skladu s utvrđenim ograničenjem prinosa;

„Vino de Paraje”, nakon čega slijedi naziv ruralnog područja obuhvaćenog razgraničenim zemljopisnim područjem, pod uvjetom da 100 % grožđa dolazi iz tog mjesta i da je u skladu s utvrđenim ograničenjem prinosa. Svako je ruralno područje označeno na kartama u SIGPAC-u (http://www.crdobierzo.es). Taj se navod može dopuniti sljedećim informacijama:

„Viña Clasificada”, pod uvjetom da 100 % grožđa dolazi s jedne parcele ili više susjednih parcela, da se oznaka „Vino de Paraje” upotrebljavala najmanje pet godina i da je u skladu s utvrđenom gornjom granicom prinosa;

„Gran Viña Clasificada”, pod uvjetom da ispunjava sve prethodno navedene zahtjeve, osim što se najmanje pet godina upotrebljavala oznaka „Viña Clasificada”.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (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