C/2026/6029

2026.11.17.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/6029)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Bierzo”

Uniós hivatkozási szám: PDO-ES-A0615-AM04 – 2026.8.17.

1. **A termék elnevezése**

„Bierzo”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium, Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az illetékes hatóság a „Bierzo” OEM termékleírásának e módosítását standard módosításnak tekinti; nem tekinthető uniós módosításnak, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott helyzetek egyikének sem felel meg. Konkrétan, a módosítás: nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját; nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának kockázatával; nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A BOROK FIZIKAI ÉS KÉMIAI PARAMÉTEREINEK VÁLTOZÁSAI

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

Az analitikai paraméterek táblázatában a maximális összes cukorértékeket (glükóz- és fruktóztartalom g/l-ben kifejezve) tartalmazó sort törölték, és helyébe a táblázat után egy bekezdés lépett, amely kimondja, hogy az érintett borok glükóz- és fruktóztartalma a hatályos jogszabályokban a „száraz” kifejezésnél szereplő értéknek felel meg. Így a száraz bor olyan bornak minősül, amelynek glükóz- és fruktóztartalma legfeljebb 4 g/l, illetve legfeljebb 9 g/l, ha az összes savtartalom (g/l borkősavban kifejezve) literenként legalább 2 grammal alacsonyabb a cukortartalomnál (glükóz- és fruktóztartalom).

Másodszor, az egy évnél idősebb borok esetében az 1 g/l-es maximális illósavtartalom a vörösborok mellett mostantól a fehér-, rozé és siller borokra is vonatkozik.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontjának a) bekezdését és az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A „BORÁSZATI ELJÁRÁS – MŰVELÉSI GYAKORLAT” PONT MÓDOSÍTÁSA

Leírás

Törlésre került az a korlátozás, amely az új telepítések esetében az első két évben korlátozta az öntözés alkalmazását, és bevezettek egy olyan szabályt, amely szerint az öntözés csak akkor megengedett, ha az a növények túlélésének biztosítása, vagy a szőlő minőségének biztosítása vagy javítása érdekében indokolt.

Ez a módosítás a termékleírás 3. pontjának a) bekezdését és az egységes dokumentum 7.1. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A BOROK ELŐÁLLÍTÁSÁRA ÉS AZ ÉRLELÉSI FELTÉTELEKRE VONATKOZÓ KONKRÉT BORÁSZATI ELJÁRÁSOK MÓDOSÍTÁSA

Leírás

A godello fajtából készült borok minimális potenciális alkoholtartalma 12,0 térfogatszázalékról 11,5 térfogatszázalékra módosult.

A szöveg kiegészült egy szakasszal, amely szabályozza az érlelés feltételeit és a hagyományos kifejezések használatát, beleértve a Crianza borok érlelési időszakának kezdőnapját (a szüret évének december 1-je), valamint a Reserva vagy Gran Reserva borok érlelési időszaka kiszámításának kezdetét (amikor a bort hordókba töltik). Egy bor akkor tekinthető érleltnek, ha legalább három hónapot a hordóban töltött, függetlenül attól, hogy az erjesztés abban történt-e vagy sem.

Ez a módosítás a termékleírás 3. pontjának b.1) és b.2) bekezdését, valamint az egységes dokumentum 7.1. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A HOZAMRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK BEÉPÍTÉSE AZ ÚJ TELEPÍTÉSEK ÉS AZ OLTOTT TŐKÉK TELEPÍTÉSE TEKINTETÉBEN

Leírás

A szöveg két új szakasszal egészült ki. Az első az új telepítések megengedett maximális hozamát szabályozza, és a szőlőültetvény életkorától függően (a Kasztília és León mezőgazdasági üzemeire vonatkozó nyilvántartás borkészítési szakasza alapján meghatározott telepítés évétől számítva) a következő határértékeket állapítja meg:

— 0 kg/ha a telepítés évében,

— 0 kg az a telepítés évét követő első évben,

— a teljes maximális hozam 50 %-a a telepítés évét követő második évben,

— a teljes maximális hozam 100 %-a a telepítés évét követő harmadik évben.

A második szakasz az oltott tőkék telepítése tekintetében megengedett maximális hozamot szabályozza, és a hektáronkénti maximális hozam alapján, az oltás évének figyelembevételével a következő határértékeket állapítja meg:

— 0 kg az oltás évében,

— a teljes maximális hozam 50 %-a az oltás évét követő első évben,

— a teljes maximális hozam 100 %-a az oltás évét követő második évben.

Ez a módosítás a termékleírás 5.5. pontjára vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A JOGSZABÁLYI HIVATKOZÁSOK AKTUALIZÁLÁSA

Leírás

A jogszabályi hivatkozás a hatályos jogszabályra való hivatkozásra változott: Kasztília és León Autonóm Közösség Mezőgazdasági, Állattenyésztési és Vidékfejlesztési Minisztériumának 2020. szeptember 2-i AGR/842/2020. sz. rendelete a Bierzo eredetmegjelölésről és annak Szabályozó Testületéről szóló rendelet jóváhagyásáról.

Ez a módosítás a termékleírás 8. pontjára vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

AZ ELISMERT SZŐLŐTERMŐ TERÜLETEK AKTUALIZÁLÁSA

Leírás

Ez a módosítás a „Bierzo” eredetmegjelölés elismert szőlőtermő területeinek (kisebb földrajzi egységek) aktualizálására irányul, kijavítva a hibás megnevezéseket, és beépítve azokat, amelyek korábban nem szerepeltek.

Ez a módosítás a termékleírás 8. pontjának b.3) bekezdésére vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Bierzo”

Uniós hivatkozási szám: PDO-ES-A0615-AM04 – 2026.8.17.

1. **Elnevezés(ek)**

„Bierzo”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a körülhatárolt földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Tiszta, színe halványsárgától az aranysárgáig terjed.

Zamat

Tiszta borok, közepestől erős intenzitás, gyümölcsös aromák (fehér húsú gyümölcsök, csonthéjasok, citrusfélék) és/vagy virágos aromák (fehér virágok, sárga virágok). A hordóban erjesztett vagy érlelt fehérborok esetében az előbbiek mellett a hordós erjesztésre és/vagy érlelésre jellemző aromák is megjelennek, mint például az aszalt gyümölcsök és/vagy pörkölt jegyek és/vagy vanília és/vagy sütemények.

Íz

Friss borok, közepestől erősen testes és tartós íz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

egy évnél fiatalabb bor esetében: 13,33 milliekvivalens/l,

egy évnél idősebb bor esetében: 16,67 milliekvivalens/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Rozé borok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Tiszta, a szín a halványrózsaszíntől a rubintvörösig terjedhet, akár lazacos tónusokkal. A színerősség a gyengétől a közepesig terjed.

Zamat

Tiszta borok, közepes-erős aromás intenzitás, gyümölcsös aromák (piros gyümölcsök, fekete gyümölcsök, citrusfélék) és/vagy virágos aromák (fehér virágok, ibolya).

Íz

Friss érzet, közepesen-erősen testes és tartós íz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

egy évnél fiatalabb bor esetében: 13,33 milliekvivalens/l,

egy évnél idősebb bor esetében: 16,67 milliekvivalens/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Siller borok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Tiszta bor, színe a sápadtrózsaszíntől a bíborvörösig terjed, színerőssége gyenge-közepes.

Zamat

Tisztaság, közepes-erős intenzitású aromák, piros gyümölcsök és/vagy fekete gyümölcsök és/vagy lila virágok aromáinak jelenlétével.

Íz

Friss bor, közepes-erős intenzitás, valamint közepes-erős testesség.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

egy évnél fiatalabb bor esetében: 13,33 milliekvivalens/l,

egy évnél idősebb bor esetében: 16,67 milliekvivalens/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Vörösborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Tiszta bor, közepesen intenzív-nagyon intenzív színerősség, a lilástól a vörös színig terjedhet.

Érlelt vörösbor: tiszta; a „Roble" és „Crianza" vörösborok esetében a szín a lilástól a vörösig terjedhet, a „Reserva" és a „Gran Reserva" borok esetében pedig vöröstől a téglavörösig, közepes-erős színerősséggel.

Zamat

Tisztaság, közepes-erős intenzitású aromák, piros gyümölcsök és/vagy fekete gyümölcsök és/vagy lila virágok aromáinak jelenlétével.

Érlelt vörösbor:

Tiszta, közepes-nagy intenzitás, gyümölcsös aromákkal (piros gyümölcs, fekete gyümölcs, érett gyümölcs) és/vagy virágos aromákkal (lila virágok), valamint a hordós érlelésre jellemző harmadlagos aromák jelenléte, mint például a vanília, a kókusz, pörkölt, balzsamos, fűszeres jegyek.

Íz

Friss, strukturált borok, tartós és testes íz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	130

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

egy évnél fiatalabb bor esetében: 13,33 milliekvivalens/l,

egy évnél idősebb bor esetében: 16,67 milliekvivalens/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borászati eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

MŰVELÉSI GYAKORLATOK

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A szabályok értelmében a Bierzo eredetmegjelölésű borok készítéséhez használt szőlők művelése során tilos az öntözés alkalmazása. Öntözésre csak akkor kerülhet sor, ha az a növények túlélésének biztosítása, vagy a szőlő minőségének biztosítása vagy javítása érdekében indokolt.

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

— A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma: 12 térfogatszázalék a vörös fajták esetében (a garnacha tintorera kivételével: 11 térfogatszázalék) és 11 térfogatszázalék a fehér fajták esetében (a godello kivételével: 11,5 térfogatszázalék).

— Az extrakciós hozam nem haladhatja meg a 74 l/100 kg szőlőt.

— Érlelési feltételek.

— A „CRIANZA”, a „RESERVA” és a „GRAN RESERVA” hagyományos kifejezéseknek a „BIERZO” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott boroknál történő használata során figyelembe kell venni a konkrét előírásokban és rendeletekben, valamint az alkalmazandó jogszabályokban meghatározott feltételeket.

— Egy bor akkor tekinthető érleltnek, ha legalább három hónapot a hordóban töltött, függetlenül attól, hogy az erjesztés abban történt-e vagy sem.

— A „CRIANZA” hagyományos kifejezés esetében az érlelési időszak a szüret évének december 1-jétől számítandó. A „RESERVA” és a „GRAN RESERVA” kifejezések esetében az időszak akkor kezdődik, amikor a bort a hordóba töltik.

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Leírás

— A vörösbor legalább 85 %-ban a mencía, garnacha tintorera, estaladiña és/vagy merenzao fajtákat tartalmazza. A fennmaradó rész az engedélyezett fajták bármelyikéből állhat.

— A rozé bor a jelen dokumentum 6. szakaszában felsorolt engedélyezett fajtákból készül, és legalább 70 %-ban vörös fajtákat tartalmaz.

— A fehérbort a következő fajták felhasználásával készítik: Godello, Doña Blanca, Malvasía és Palomino.

— A siller bor az El Bierzóban hagyományos módszer szerint készül, ehhez az engedélyezett vörös fajták aránya 40 % és 60 % között kell legyen, a többi pedig az engedélyezett fajtákból bármely fehérborszőlő lehet. Vagy közvetlen préselést alkalmaznak, vagy erjesztés előtti kivonatolásra kerül sor, mielőtt a szőlőt lepréselik. A must alkoholos erjesztése során kötelező a must teljes űrtartalmára számítva 5 % és 10 % közötti arányban fehér- vagy vörösbor-szőlő héját alkalmazni.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Palomino fajta

Maximális hozam

Maximális hozam	12 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Palomino fajta

Maximális hozam

Maximális hozam	88,80
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Egyéb fajták

Maximális hozam

Maximális hozam	11 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Egyéb fajták

Maximális hozam

Maximális hozam	81,40
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A termelési terület a következő településeket foglalja magában (mindegyik León tartományhoz tartozik): 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 és Villafranca del Bierzo, valamint az ezekhez tartozó falvak.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

Az oltalom alá tartozó területről származó borok egyedisége alapvetően a földrajzi környezetnek tudható be: a megye talajtani, geológiai és éghajlati jellemzői teszik azt a szőlőművelés szempontjából rendkívüli vidékké. Az összes település – tehát mindazok, amelyek eredetileg is a termelési területhez tartoztak, valamint azok a települések, amelyek a közelmúltban adódtak hozzá – hasonló jellemzőkkel rendelkezik, ezért minőségi borok előállítására alkalmas. Ezenkívül az emberi kéz kellett azoknak a fajtáknak a kiválogatásához, amelyek a legalkalmasabbak és a leginkább megfelelnek annak a környezetnek, amelyben termesztik őket, mivel őshonos fajtákról van szó, amelyek megtalálhatók mindazon településeken, amelyek az eredetmegjelölés körébe tartoznak. A kiválasztott legalkalmasabb művelési gyakorlat pedig lehetővé teszi egy egyedi termék létrehozását, hiszen olyan szőlőültetvény-parcellákról beszélünk, amelyeket a 19. század végén, 20. század elején kezdtek el telepíteni, ugyanazokkal a fajtákkal, ugyanazokkal az oltóalanyokkal, hasonló ültetvényszerkezetekkel és termelési rendszerekkel.

Az e kapcsolatot alátámasztó főbb tényezők a következőkben foglalhatók össze:

— Az agyagos vályogtalaj, amely változó arányban rögöket is tartalmaz – például palát és kvarcitot –, eleganciát és kifinomultságot kölcsönöz a boroknak, aminek köszönhetően más vidékek boraitól könnyen megkülönböztethetők.

— A megye mikroklímája eltér a szomszédos vidékekétől, amelyek a hegyláncon kívül találhatók, mivel itt erős az atlanti-óceáni hatás, amely bőséges csapadékot és enyhe évi középhőmérsékletet eredményez, mindez pedig kismértékű kontinentális jelleggel párosul, amelyet a szőlő érésének kedvező erős hőmérséklet-ingadozás jellemez.

— A szőlőültetvények kisebb-nagyobb dőlésszögű lejtőkön, változó magasságon találhatók; előfordulhatnak a tengerszint felett több mint 1 000 m-en elhelyezkedő szőlők, aminek eredményeként a borok nagyon frissek és élénkek lesznek.

— Az El Bierzóban található fajták tökéletesen alkalmazkodtak a környezethez. Többségében Mencía és Godello fajtákat találhatunk itt, bár kisebb mértékben a többi engedélyezett fajta is előfordul. A vörösboraink markáns gyümölcsös jegyekkel rendelkező, friss, a hordós érlelésre igen alkalmas borok. A fehérborok frissek, zamatosak, volumenük alapján könnyen megkülönböztethetők más boroktól.

— A hagyományosan alkalmazott ültetési távolság kicsi, ami a talaj jellemzőivel együtt azt eredményezi, hogy a szőlőtermés mennyisége nem lesz túl nagy, így kiváló minőségű, kiegyensúlyozott analitikai paraméterekkel rendelkező és jó érésű szőlőt lehet termeszteni.

— A vidék szőlőültetvényeinek életkora hozzáadott értéket jelent, mivel a Bierzo szőlőültetvények átlagéletkora körülbelül 75 év, a szőlővel beültetett terület 85 %-án öreg ültetvények találhatók. Figyelembe kell venni, hogy az öreg ültetvényeken termett szőlő minősége kiváló, mivel az évek múlásával egyensúly alakul ki a szőlőtermesztési módszerek és a szüret között, így az érés optimalizálódik. A kiterjedt és mélyre nyúló gyökérzet nagyobb területet hálóz be, ami biztosítja az ásványianyag-ellátást, valamint a nagyobb mennyiségben rendelkezésre álló vizet, és így a növények kevésbé érzékenyek az egyes évek időjárási változásaira, ami az évek során folyamatos érést biztosít. Az idős tőkék nagyobb mennyiségű tartalékot tudnak felhalmozni, amely a fürtök felé irányulva hozzájárul az egymást követő szüretek minőségének kiegyensúlyozottságához. Ráadásul az idősebb tőkéken nagyobb mennyiségben találhatók a metszésből adódó sérülések, amelyek nehezítik a növényi nedveknek a közlekedőedényeken keresztüli keringését, így kevesebb fürt fejlődik, a fürtök kisebb méretűek lesznek, és e keringési nehézségek miatt nagyobb mennyiségben halmozódik fel a cukor és a többi minőségi összetevő a szőlőben.

— Összefoglalva: a vidék egyedi mikroklímája az óceáni és a kontinentális éghajlat elegyét mutatja, ami a talajjal, a túlnyomóan öreg szőlőültetvényekkel és a magas ültetési sűrűséggel együttesen igen jó érésű, alacsony mennyiségű termést eredményez, amelyből nagyon gyümölcsös, kiegyensúlyozott, jó savasságú borok készülnek.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

PALACKOZÁS A SZÁRMAZÁSI HELYEN

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

A borkészítési folyamat részét képezi a borok palackozása és ezt követő érlelése. Így az ebben a termékleírásban leírt érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzők csak akkor garantálhatók, ha valamennyi borkezelési művelet az előállítási területen történik. Következésképpen a minőség megőrzése, a származás garantálása és az ellenőrzés biztosítása érdekében, figyelembe véve, hogy a „Bierzo” oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartozó borok palackozása kritikus fontosságú a jellemzőik biztosítása szempontjából, e műveletet az előállítási területen belül működő pincészetekben található palackozó üzemekben kell végezni.

A követelmény/eltérés címe

JELÖLÉS

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A jelölésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Kötelező módon és kiemelt helyen fel kell tüntetni a „Bierzo” nevet és a hagyományos „Denominación de Origen” [eredetmegjelölés] kifejezést, a „Denominación de Origen Protegida” [oltalom alatt álló eredetmegjelölés] helyett.

Kötelező feltüntetni az évjáratot, még akkor is, ha nem került sor érlelésre.

Választható jelölések:

Hagyományos elnevezések: „Crianza”, „Reserva” és „Gran Reserva”.

Megjegyzések: „fermentado en barrica” [hordóban erjesztett], „criado en barrica” [hordóban érlelt] vagy „envejecido en barrica” [hordós érlelésű].

A kisebb földrajzi egység neve a következő kifejezésekkel együtt:

Vino de Villa, ezt követi a körülhatárolt földrajzi területen található település vagy falu neve, amennyiben a szőlő 100 %-a erről a helyről származik, és a meghatározott hozamkorlátozásnak is megfelel.

Vino de Paraje, ezt követi a körülhatárolt földrajzi területen található helység neve, amennyiben a szőlő 100 %-a erről a helyről származik, és a meghatározott hozamkorlátozásnak is megfelel. Az egyes helységek kartográfiai körülhatárolása a SIGPAC-ban tekinthető meg (http://www.crdobierzo.es). Ezt a következő jelzésekkel lehet kiegészíteni:

Viña Clasificada, ha a szőlő 100 %-a egy vagy több szomszédos parcelláról származik, és legalább öt éve használja a Vino de Paraje elnevezést, továbbá megfelel a meghatározott terméshozam-határértéknek.

Gran Viña Clasificada ugyanezekkel a követelményekkel, kivéve, hogy legalább öt éve használja a Viña Clasificada elnevezést.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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