Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/6029)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Bierzo»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026

1. **Nome del prodotto**

«Bierzo»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

L'autorità competente ritiene che tutti i cambiamenti apportati con la modifica del disciplinare della DOP «Bierzo» costituiscano una modifica ordinaria dello stesso; infatti non può trattarsi di una modifica dell'Unione in quanto non corrisponde a nessuno dei casi contemplati all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche, ossia: non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica; non rischia di annullare il legame con la zona geografica; non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

MODIFICHE DEI PARAMETRI FISICO-CHIMICI DEI VINI

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

Nella tabella dei parametri analitici, la riga corrispondente al valore massimo degli zuccheri totali (espressi in g/l di glucosio + fruttosio) è soppressa e sostituita da un paragrafo in calce alla tabella in cui si stabilisce che il tenore di glucosio + fruttosio dei vini protetti sarà quello corrispondente alla menzione «secco», conformemente alla normativa vigente. Un vino è pertanto considerato secco se contiene non più di 4 g/l di glucosio + fruttosio, o fino a 9 g/l se l'acidità totale (espressa in g/l di acido tartarico) non è inferiore di oltre 2 g/l al tenore di zuccheri (glucosio + fruttosio).

D'altro canto, il limite massimo di acidità volatile di 1 g/l di acido acetico per i vini di età superiore a un anno si applica ai vini bianchi, rosati e chiaretti, come già avveniva per i vini rossi.

La modifica interessa il punto 2, lettera a), del disciplinare e il punto 6 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

MODIFICA DELLE PRATICHE ENOLOGICHE: PRATICHE COLTURALI

Descrizione

La restrizione che limita l'uso dell'irrigazione nei primi due anni nei nuovi impianti è stata eliminata, aggiungendo che l'irrigazione può essere effettuata solo se giustificata dalla sopravvivenza delle piante o al fine di garantire o migliorare la qualità delle uve.

La modifica interessa il punto 3, lettera a), del disciplinare e il punto 7.1 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

MODIFICA DELLE PRATICHE ENOLOGICHE SPECIFICHE: ELABORAZIONE DEL VINO E CONDIZIONI DI INVECCHIAMENTO

Descrizione

Il titolo alcolometrico minimo probabile della varietà Godello è stato modificato da 12,0 % vol a 11,5 % vol.

È stato aggiunto un paragrafo che disciplina le condizioni di invecchiamento e l'uso delle menzioni tradizionali, compresa la data di inizio del periodo di invecchiamento per i vini recanti la menzione «crianza» (1º dicembre dell'anno di vendemmia) e l'inizio del calcolo dell'invecchiamento per i vini recanti la menzione «reserva» o «gran reserva» (inserimento del vino in botte). Si considera che un vino sia stato sottoposto a un periodo di invecchiamento quando è trascorso un periodo minimo di tre mesi in botti, indipendentemente dal fatto che abbia fermentato o meno nelle botti stesse.

La modifica interessa il punto 3, lettere b.1) e b.2), del disciplinare e il punto 7.1 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

AGGIUNTA DELLE CONDIZIONI DI RESA PER I NUOVI IMPIANTI E GLI IMPIANTI INNESTATI

Descrizione

Sono stati aggiunti due nuovi paragrafi. Il primo disciplina la produzione massima ammissibile nei nuovi impianti, stabilendo i seguenti limiti in funzione dell'età del vigneto (a partire dall'anno di impianto indicato nella sezione relativa ai vigneti del *Registro de Explotaciones Agrarias de Castilla y León*):

— 0 kg/ha nell'anno di impianto;

— 0 kg nell'anno successivo a quello di impianto;

— il 50 % della produzione totale massima nel secondo anno successivo a quello di impianto;

— il 100 % della produzione totale massima nel terzo anno successivo a quello di impianto.

Il secondo paragrafo disciplina la produzione massima ammissibile negli impianti innestati, stabilendo i seguenti limiti da calcolare sulle rese massime per ettaro tenendo conto dell'anno in cui avviene l'innesto:

— 0 kg nell'anno dell'innesto;

— il 50 % della produzione totale massima nell'anno successivo a quello dell'innesto;

— il 100 % della produzione totale massima nel secondo anno successivo a quello dell'innesto.

La modifica interessa il punto 5.5 del disciplinare e non interessa il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

AGGIORNAMENTO DEI RIFERIMENTI NORMATIVI

Descrizione

Il riferimento normativo è stato aggiornato per includere il decreto in vigore: Orden AGR/842/2020, del 2 settembre, della *Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Comunidad de Castilla y León* con cui è approvato il regolamento della denominazione di origine «Bierzo» e del relativo *Consejo Regulador*.

La modifica interessa il punto 8 del disciplinare e non interessa il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

AGGIORNAMENTO DEI SITI VITICOLI RICONOSCIUTI

Descrizione

Si tratta di un aggiornamento dei siti viticoli riconosciuti (unità geografiche più piccole) nell'ambito della denominazione di origine «Bierzo», che corregge le denominazioni errate e aggiunge quelle che non figuravano in precedenza.

La modifica interessa il punto 8, lettera b.3), del disciplinare e non interessa il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Bierzo»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026

1. **Nome**

«Bierzo»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido e di colore da giallo acciaio a giallo dorato.

Odore

Vini franchi, di intensità da media a elevata, con aromi fruttati (frutta bianca, frutta a nocciolo, agrumi) e/o floreali (fiori bianchi e gialli). Nei vini bianchi fermentati o invecchiati in botte, oltre agli aromi summenzionati compariranno aromi tipici della fermentazione e/o dell'invecchiamento in botte come frutta secca e/o tostata e/o vaniglia e/o prodotti di pasticceria.

Sapore

Vini freschi, con corpo e persistenza da medi e elevati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4,5
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

nei vini di meno di un anno: 13,33 mEq/l;

nei vini di oltre un anno: 16,67 mEq/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rosati

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido; il colore può variare da rosa chiaro a rosso rubino assumendo anche sfumature salmone. La veste può variare passando da un livello molto basso a uno medio.

Odore

Franchezza, di intensità aromatica da media a elevata, con presenza di aromi fruttati (frutti rossi, frutti neri, agrumi) e/o floreali (fiori bianchi e violetti).

Sapore

Sensazioni di freschezza; corpo e persistenza da medi a elevati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4,5
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

nei vini di meno di un anno: 13,33 mEq/l;

nei vini di oltre un anno: 16,67 mEq/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini chiaretti

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Vino limpido, il cui colore varia dal rosa pallido al rosso rubino a seconda dell'intensità della veste, da molto bassa a media.

Odore

Franchezza, di intensità da media a elevata, con presenza di aromi di frutti rossi e/o neri e/o di fiori violetti.

Sapore

Vino fresco, con una persistenza e un corpo da medi a elevati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4,5
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

nei vini di meno di un anno: 13,33 mEq/l;

nei vini di oltre un anno: 16,67 mEq/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rossi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpidi, con una veste da media a molto elevata, data la possibile variazione del colore dal violaceo al rosso.

Vini rossi invecchiati Limpidi. Per i vini rossi maturati in botte di rovere e «crianza» il colore varia dal violaceo al rosso, mentre per i vini «reserva» e «gran reserva» passa dal rosso al mattone, con una veste da media a elevata.

Odore

Vini franchi, di intensità aromatica da media a elevata, con presenza di aromi di frutti rossi e/o neri e/o di fiori violetti.

Vini rossi invecchiati

Franchi, di intensità medio-elevata, con presenza di aromi fruttati (frutti rossi, neri, maturi) e/o floreali (fiori violetti), nonché di aromi terziari tipici dell'invecchiamento in botte come vaniglia, cocco e note tostate, balsamiche e speziate.

Sapore

Vini freschi, strutturati, persistenti e corposi.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	130

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

nei vini di meno di un anno: 13,33 mEq/l;

nei vini di oltre un anno: 16,67 mEq/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

PRATICHE COLTURALI

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

In generale è vietato l'uso dell'irrigazione nella coltivazione delle viti per la produzione di vini con denominazione di origine «Bierzo». L'irrigazione può essere effettuata solo se giustificata dalla sopravvivenza delle piante o al fine di garantire o migliorare la qualità delle uve.

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

— Titolo alcolometrico probabile minimo dell'uva: 12 % vol per le varietà rosse (ad eccezione di Garnacha Tintorera: 11 % vol) e 11 % vol per le varietà bianche (ad eccezione di Godello: 11,5 % vol).

— Resa di estrazione non superiore a 74 l per 100 kg di uva.

— Condizioni d'invecchiamento

— Al fine di utilizzare le menzioni tradizionali «crianza», «reserva» e «gran reserva» per i vini protetti dalla DOP «Bierzo», si tiene conto delle condizioni stabilite nella legislazione applicabile e nella normativa e nei regolamenti specifici.

— Si considera che un vino sia stato sottoposto a un periodo di invecchiamento quando è trascorso un periodo minimo di tre mesi in botti, indipendentemente dal fatto che abbia fermentato o meno nelle botti stesse.

— Nel caso della menzione tradizionale «crianza», l'inizio del calcolo dei periodi di invecchiamento decorre dal 1º dicembre dell'anno della vendemmia. Per quanto riguarda le menzioni «reserva» e «gran reserva», il periodo ha inizio quando la partita di vino viene inserita nelle botti.

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Limitazione pertinente alla vinificazione

Descrizione

— Il vino rosso sarà prodotto con almeno l'85 % delle varietà Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña e/o Merenzao. La parte restante sarà ottenuta da una qualsiasi delle varietà autorizzate.

— Il vino rosato sarà prodotto con le varietà autorizzate di cui al punto 6 del presente documento, utilizzando almeno il 70 % di uva delle varietà rosse.

— Il vino bianco sarà prodotto con le seguenti varietà: Godello, Doña Blanca, Malvasía e Palomino.

— Il vino chiaretto sarà prodotto secondo il metodo tradizionale previsto nel Bierzo, utilizzando una percentuale di uve rosse autorizzate compresa tra il 40 % e il 60 % e una restante percentuale di uve bianche di una qualsiasi delle varietà autorizzate. Verrà effettuata una pressatura diretta o un periodo di macerazione prefermentativa seguito dalla pressatura. Nella fermentazione alcolica del mosto sarà obbligatorio utilizzare una percentuale compresa tra il 5 % e il 10 % di bucce diraspate di varietà bianche o rosse sul volume totale del mosto.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà Palomino

Resa massima

Resa massima	12 000
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà Palomino

Resa massima

Resa massima	88,80
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Altre varietà

Resa massima

Resa massima	11 000
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Altre varietà

Resa massima

Resa massima	81,40
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona di produzione comprende i seguenti comuni, tutti appartenenti alla provincia di 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, Villafranca del Bierzo e relative località.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Il carattere distintivo dei vini della zona protetta è dovuto essenzialmente all'ambiente geografico, con le caratteristiche pedologiche, geologiche e climatiche della *comarca*, che la rendono una zona eccezionale per la coltivazione della vite. Tutti i comuni, sia quelli inizialmente inclusi nella zona di produzione, sia quelli che sono entrati a farne parte recentemente, mostrano caratteristiche simili, ragion per cui questi ultimi possono essere considerati idonei alla produzione di vini di qualità. La mano dell'uomo ha selezionato le varietà più idonee e meglio adattate all'ambiente in cui crescono, dal momento che si tratta di varietà autoctone presenti in tutti i comuni che fanno parte della denominazione. Inoltre è stata scelta la pratica colturale più adatta che consente di ottenere un prodotto unico e distinto, trattandosi di parcelle di vigne piantate dalla fine del XIX secolo e dall'inizio del XX secolo, con le stesse varietà, gli stessi portainnesti nonché sesti di impianto e sistemi di produzione simili.

I principali fattori che confermano tale legame sono sintetizzati di seguito.

— I terreni con tessitura franca argillosa, dotati di una quantità più o meno abbondante di elementi grossolani come ardesie e quarziti, conferiscono eleganza e finezza ai vini, rendendoli facilmente distinguibili da quelli di altre zone.

— Il microclima della *comarca* differisce da quello delle zone limitrofe, ubicate al di fuori della catena montuosa, a causa della forte influenza atlantica, che genera abbondanti precipitazioni e una temperatura media annua mite, unitamente a un certo grado di continentalità dovuto alla forte oscillazione termica che favorisce la maturazione dell'uva.

— I vigneti si trovano su pendii più o meno inclinati e a diverse altitudini. Ve ne sono alcuni, ad esempio, posti oltre i 1 000 m sul livello del mare che garantiscono la produzione di vini molto freschi e vivaci.

— Le varietà del Bierzo sono perfettamente adattate all'ambiente. Quelle più diffuse sono Mencía e Godello mentre le altre varietà autorizzate sono presenti in misura minore. I vini rossi della zona sono estremamente fruttati, freschi e adatti all'invecchiamento in botte. I vini bianchi sono freschi, gustosi e dotati di un volume che li rende inconfondibili.

— I sesti di impianto tradizionalmente utilizzati sono stretti e, insieme alle caratteristiche dei terreni, garantiscono una produzione di uva non eccessiva e qualitativamente elevata, con parametri analitici equilibrati e una buona maturazione.

— L'età del vigneto della zona conferisce ai vini prodotti un valore aggiunto; per il vigneto del Bierzo, dove la superficie vitata è costituita per l'85 % da vecchie viti, è di circa 75 anni. Occorre osservare che la qualità dell'uva prodotta dai vecchi vigneti è molto elevata grazie all'equilibrio, sorto nel corso degli anni, tra i mezzi di produzione dell'uva e la sua raccolta, con ottimizzazione del processo di maturazione. Il potente e profondo sistema radicale va a esplorare un volume di terreno maggiore, garantendo l'approvvigionamento in minerali e una disponibilità di acqua più elevata. Le piante sono dunque meno sensibili alle variazioni climatiche annue, il che consente una maturazione costante nel corso degli anni. Il maggior volume di legno vecchio accumula inoltre una quantità di riserve più elevata che, spostandosi verso i grappoli, contribuisce a garantire la qualità nelle vendemmie successive. Inoltre, le viti vecchie hanno innumerevoli cicatrici prodotte dai tagli di potatura che ostacolano la circolazione della linfa attraverso i vasi conduttori, causando la crescita di un minor numero di grappoli. Questi ultimi saranno più piccoli e, a causa di tali difficoltà circolatorie, tendono a produrre un maggiore accumulo di zuccheri nell'uva e altri composti di qualità.

— In sintesi, il microclima variegato della zona, commistione di clima atlantico e continentale, combinato ai suoli, alla predominanza di vecchi vigneti e all'alta densità di impianto che determinano basse rese con ottima maturazione, consente di ottenere vini altamente fruttati, equilibrati e con un buon grado di acidità.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito o della deroga

IMBOTTIGLIAMENTO NEL LUOGO DI ORIGINE

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga ulteriore

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito o della deroga

Il processo di produzione comprende l'imbottigliamento e l'invecchiamento dei vini; pertanto le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche dei vini possono essere garantite solo se tutte le operazioni di manipolazione del vino si svolgono all'interno della zona di produzione. Di conseguenza, nell'intento di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo e considerando che l'imbottigliamento dei vini protetti dalla DOP «Bierzo» è uno degli elementi essenziali per il raggiungimento delle sue caratteristiche, tale operazione sarà effettuata nelle cantine degli impianti di imbottigliamento situati all'interno della zona di produzione.

Titolo del requisito o della deroga

ETICHETTATURA

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito o della deroga

Figureranno obbligatoriamente e in modo leggibile il nome «Bierzo» e la menzione tradizionale «Denominación de Origen» anziché «Denominación de Origen Protegida».

L'indicazione dell'annata sarà obbligatoria, anche se il vino non è stato sottoposto a invecchiamento.

Indicazioni facoltative

Menzioni tradizionali «crianza», «reserva» e «gran reserva».

Menzioni «fermentado en barrica», «criado en barrica» o «envejecido en barrica».

Nome di un'unità geografica più piccola insieme alle menzioni indicate di seguito:

«Vino de Villa» seguito dal nome di un comune o di una località inclusi nella zona geografica delimitata, qualora il 100 % dell'uva provenga da quel luogo e rispetti il limite di resa stabilito;

«Vino de Paraje» seguito dal nome di un sito individuato nella zona geografica delimitata, qualora il 100 % dell'uva provenga da tale sito e rispetti il limite di resa stabilito. Ogni sito è delimitato a livello cartografico all'interno del SIGPAC (http://www.crdobierzo.es). Questa menzione può essere integrata dalle indicazioni riportate di seguito:

«Viña Clasificada» qualora il 100 % dell'uva provenga da uno o più appezzamenti attigui, per almeno cinque anni sia stata utilizzata l'indicazione «Vino de Paraje» e sia rispettato il limite di resa stabilito;

«Gran Viña Clasificada»: stesse condizioni sopra menzionate, con l'aggiunta del requisito che, per almeno cinque anni, sia stata utilizzata l'indicazione «Viña Clasificada».

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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