C/2026/6029

2026 11 17

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/6029)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Bierzo“

ES nuorodos numeris PDO-ES-A0615-AM04 – 2026 8 17

1. **Produkto pavadinimas**

„Bierzo“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija, Maisto generalinis direktoratas, Maisto kokybės kontrolės ir žemės ūkio maisto produktų laboratorijų generalinis padirektoratis

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Kompetentingos institucijos nuomone, visi darant šį SKVN „Bierzo“ žymimo produkto specifikacijos dalinį pakeitimą įvesti koregavimai sudaro standartinį šios produkto specifikacijos pakeitimą, kuris negali būti laikomas Sąjungos lygmens pakeitimu, nes nepriskiriamas prie nė vieno iš Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų su geografinėmis nuorodomis susijusių atvejų, t. y.: juo nekeičiamas geografine nuoroda žymimo produkto ar produktų pavadinimas, pavadinimo naudojimas arba kategorija, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, arba dėl jo neatsiranda naujų prekybos tuo produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

VYNŲ FIZINIŲ IR CHEMINIŲ PARAMETRŲ PAKEITIMAI

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Analitinių parametrų lentelės eilutė, skirta didžiausiajai bendro cukraus kiekio (išreikšto gliukozės ir fruktozės gramais litre) vertei, išbraukiama ir vietoj jos lentelės apačioje įterpiama pastraipa, kurioje nurodoma, kad saugoma nuoroda žymimų vynų gliukozės ir fruktozės kiekis atitinka galiojančiuose teisės aktuose nustatytą terminu „sausas“ žymimo vyno gliukozės ir fruktozės kiekį. Taigi vynas laikomas sausu, jei jame gliukozės ir fruktozės kiekis neviršija 4 g/l arba sudaro iki 9 g/l, kai bendrasis rūgštingumas (išreikštas vyno rūgšties g/l) už cukraus (gliukozės ir fruktozės) kiekį yra mažesnis ne daugiau kaip 2 g/l.

Kita vertus, senesniems nei vienų metų baltiesiems bei rožiniams vynams ir klaretams, nustatoma tokia pat, kokia jau taikoma tokio amžiaus raudoniesiems vynams, didžiausia lakiojo rūgštingumo riba – 1 g/l acto rūgšties.

Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos 2 skirsnio a daliai ir bendrojo dokumento 6 punktui.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

VYNININKYSTĖS METODŲ PAKEITIMAS. AUGINIMO PRAKTIKA

Aprašymas

Panaikinamas naujų sodinių plotų drėkinimo pirmuosius dvejus metus ribojimas ir nustatoma, kad jie gali būti drėkinami tik jei gresia pavojus augalų išlikimui arba siekiant užtikrinti ar pagerinti vynuogių kokybę.

Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos 3 skirsnio a daliai ir bendrojo dokumento 7.1 punktui.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

KONKREČIŲ VYNININKYSTĖS METODŲ PAKEITIMAS. VYNO GAMYBA IR BRANDINIMO SĄLYGOS

Aprašymas

Veislės ‘Godello’ vynuogių mažiausia galima alkoholio koncentracija pakeičiama iš 12,0 proc. tūrio į 11,5 proc. tūrio.

Įtraukiamas skirsnis, kuriuo reglamentuojamos brandinimo sąlygos ir tradicinių terminų vartojimas. Be to, jame nurodoma terminu „Crianza“ žymimų vynų brandinimo laikotarpio pradžios data (derliaus metų gruodžio 1 d.) ir terminu „Reserva“ arba „Gran Reserva“ žymimų vynų brandinimo laikotarpio skaičiavimo pradžios diena (vyno supylimo į statines diena). Tam tikrą laikotarpį brandintu vynu laikomas ne mažiau kaip tris mėnesius statinėse išlaikytas vynas, nepriklausomai nuo to, ar jis jose buvo fermentuojamas.

Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos 3 skirsnio b.1 ir b.2 punktams ir bendrojo dokumento 7.1 punktui.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

SU NAUJŲ IR SKIEPYTŲ SODINIŲ PLOTUOSE LEIDŽIAMU DERLIUMI SUSIJUSIŲ SĄLYGŲ ĮTRAUKIMAS

Aprašymas

Įtraukiamos dvi naujos pastraipos. Pirma pastraipa reglamentuojamas naujų sodinių plotuose leidžiamas didžiausias produkcijos kiekis – nustatomi šie nuo vynuogyno amžiaus (skaičiuojamo nuo sodinimo metų, remiantis Kastilijos ir Leono žemės ūkio valdų registro vyno gamybos skirsniu) priklausantys ribiniai kiekiai:

— 0 kg/ha – sodinimo metais,

— 0 kg – pirmaisiais metais, einančiais po sodinimo metų,

— 50 proc. viso didžiausio produkcijos kiekio – antraisiais metais, einančiais po sodinimo metų,

— 100 proc. viso didžiausio produkcijos kiekio – trečiaisiais metais, einančiais po sodinimo metų.

Antra pastraipa reglamentuojamas skiepytų sodinių plotuose leidžiamas didžiausias produkcijos kiekis – nustatomi tokie remiantis didžiausiu derliumi iš hektaro ir atsižvelgiant į skiepijimo metus apskaičiuojami ribiniai kiekiai:

— 0 kg – skiepijimo metais,

— 50 proc. viso didžiausio produkcijos kiekio – pirmaisiais metais, einančiais po skiepijimo metų,

— 100 proc. viso didžiausio produkcijos kiekio – antraisiais metais, einančiais po skiepijimo metų.

Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos 5.5 daliai, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

NUORODŲ Į TEISĖS AKTUS ATNAUJINIMAS

Aprašymas

Atnaujinama nuoroda į teisės aktus – įtraukiamas šis galiojantis teisės aktas: Kastilijos ir Leono autonominės srities Žemės ūkio, gyvulininkystės ir kaimo plėtros regioninės ministerijos rugsėjo 2 d. nutarimas AGR/842/2020, kuriuo patvirtinamas Reglamentas dėl kilmės vietos nuorodos „Bierzo“ ir jos reguliavimo valdybos.

Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos 8 skirsniui, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

NUORODŲ Į PRIPAŽINTAS VYNUOGIŲ AUGINIMO VIETAS ATNAUJINIMAS

Aprašymas

Atnaujinamos nuorodos į pripažintas vynuogių auginimo vietas (mažesnius geografinius vienetus), kurioms taikoma kilmės vietos nuoroda „Bierzo“: ištaisomi klaidingi ir įtraukiami anksčiau nenurodyti pavadinimai.

Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos 8 skirsnio b.3 punktui, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Bierzo“

ES nuorodos numeris PDO-ES-A0615-AM04 – 2026 8 17

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Bierzo“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Šalis, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 | Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

Baltieji vynai

Juslinės savybės

Išvaizda

Šie vynai būna skaidrūs, nuo pilkšvai geltonos iki aukso geltonumo spalvos.

Aromatas

Jų aromatas – stiprus, nuo vidutiniškai intensyvaus iki intensyvaus, juntami vaisių (baltų vaisių, kaulavaisių, citrusinių vaisių) ir (arba) gėlių (baltų ar geltonų) aromatai. Statinėse fermentuotiems arba brandintiems vynams, be pirmiau nurodytų aromatų, būdingi fermentacijos arba brandinimo statinėse metu įgyti aromatai, kaip antai džiovintų ir (arba) skrudintų vaisių ir (arba) vanilės, ir (arba) kepinių.

Skonis

Šių vynų skonis būna gaivus, nuo vidutiniškai iki labai sodraus ir nuo vidutinės iki didelės tvermės.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

Papildoma informacija apie analitines savybes

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):

jaunesnio nei vienų metų vyno – 13,33 mekv/l,

senesnio nei vienų metų vyno – 16,67 mekv/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Rožiniai vynai

Juslinės savybės

Išvaizda

Šie vynai būna skaidrūs, nuo šviesiai rožinės iki rubino raudonumo spalvos, kartais su gelsvai rausvais atspalviais. Jie gali būti nuo visiškai neintensyvios iki vidutiniškai intensyvios spalvos.

Aromatas

Jų aromatas – stiprus, nuo vidutiniškai intensyvaus iki intensyvaus, juntami vaisių (raudonų, juodų, citrusinių) ir (arba) gėlių (baltų, violetinių) aromatai.

Skonis

Šių vynų skonis būna gaivus, nuo vidutiniškai iki labai sodraus ir nuo vidutinės iki didelės tvermės.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

Papildoma informacija apie analitines savybes

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):

jaunesnio nei vienų metų vyno – 13,33 mekv/l,

senesnio nei vienų metų vyno – 16,67 mekv/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Klaretai

Juslinės savybės

Išvaizda

Šie vynai būna skaidrūs, nuo blyškiai rožinės iki rubino raudonumo ir nuo visiškai neintensyvios iki vidutiniškai intensyvios spalvos.

Aromatas

Jų aromatas – stiprus, nuo vidutiniškai intensyvaus iki intensyvaus, juntami raudonų ir (arba) juodų vaisių ir (arba) violetinių gėlių aromatai.

Skonis

Šių vynų skonis būna gaivus, nuo vidutinės iki didelės tvermės ir nuo vidutiniškai iki labai sodraus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

Papildoma informacija apie analitines savybes

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):

jaunesnio nei vienų metų vyno – 13,33 mekv/l,

senesnio nei vienų metų vyno – 16,67 mekv/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Raudonieji vynai

Juslinės savybės

Išvaizda

Šie vynai būna skaidrūs, nuo vidutiniškai iki labai intensyvios ir nuo violetinės iki raudonos spalvos.

Brandinti raudonieji vynai Skaidrūs. Terminais „Roble“ ir „Crianza“ apibūdinami vynai būna nuo violetinės iki raudonos spalvos, o terminais „Reserva“ ir „Gran Reserva“ apibūdinami vynai – nuo raudonos iki terakotos spalvos. Spalvos intensyvumas – nuo vidutinio iki didelio.

Aromatas

Šių vynų aromatas – stiprus, nuo vidutiniškai intensyvaus iki intensyvaus, juntami raudonų ir (arba) juodų vaisių ir (arba) violetinių gėlių aromatai.

Brandinti raudonieji vynai

Šių vynų aromatas – stiprus, nuo vidutiniškai intensyvaus iki intensyvaus, juntami vaisių (raudonų, juodų, sunokusių) ir (arba) gėlių (violetinių) aromatai, taip pat brandinant statinėse įgyti būdingi tretiniai aromatai (pvz., vanilės, kokosų, skrebučių, balzamo, prieskonių).

Skonis

Šie vynų skonis būna gaivus, geros struktūros, tvarus ir sodrus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	130

Papildoma informacija apie analitines savybes

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):

jaunesnio nei vienų metų vyno – 13,33 mekv/l,

senesnio nei vienų metų vyno – 16,67 mekv/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

Vyno gamybos metodas

AUGINIMO PRAKTIKA

Vynininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

Vynmedžių, kurių vynuogės naudojamos vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda „Bierzo“ gaminti, plotus drėkinti apskritai draudžiama. Drėkinimas leidžiamas tik tais atvejais, kai kyla pavojus augalų išlikimui arba siekiama užtikrinti ar pagerinti vynuogių kokybę.

Vyno gamybos metodas

—

Vynininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

— Mažiausia galima vynuogių alkoholio koncentracija: raudonųjų vynuogių veislių – 12 proc. tūrio (išskyrus veislės ‘Garnacha Tintorera’ vynuoges – 11 proc. tūrio), o baltųjų vynuogių veislių – 11 proc. tūrio (išskyrus veislės ‘Godello’ vynuoges – 11,5 proc. tūrio).

— Iš 100 kg vynuogių gali būti gaunama ne daugiau kaip 74 l vyno.

— Brandinimo sąlygos

— Norint SKVN „BIERZO“ žymimus vynus apibūdinti tradiciniais terminais „CRIANZA“, „RESERVA“ ir „GRAN RESERVA“, turi būti atsižvelgiama į konkrečiuose standartuose bei taisyklėse ir taikytinuose teisės aktuose nustatytas – sąlygas.

— Tam tikrą laikotarpį brandintu vynu laikomas ne mažiau kaip tris mėnesius statinėse išlaikytas vynas, nepriklausomai nuo to, ar jis jose buvo fermentuojamas.

— Tradiciniu terminu „CRIANZA“ apibūdinamo vyno brandinimo laikotarpis pradedamas skaičiuoti nuo derliaus nuėmimo metų gruodžio 1 d. Terminais „RESERVA“ ir „GRAN RESERVA“ apibūdinamų vynų brandinimo laikotarpis pradedamas skaičiuoti, kai vyno partija supilama į statines.

Vyno gamybos metodas

—

Vynininkystės metodo rūšis

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Aprašymas

— Gaminant raudonąjį vyną, ne mažiau kaip 85 proc. vynuogių turi sudaryti veislių ‘Mencía’, ‘Garnacha Tintorera’, ‘Estaladiña’ ir (arba) ‘Merenzao’ vynuogės. Likusią dalį gali sudaryti bet kurios leidžiamos veislės vynuogės.

— Gaminant rožinį vyną, naudojamos šio dokumento 6 dalyje nurodytų leidžiamų veislių vynuogės, kurių bent 70 proc. turi sudaryti raudonųjų vynuogių veislių vynuogės.

— Gaminant baltąjį vyną, naudojamos veislių ‘Godello’, ‘Doña Blanca’, ‘Malvasía’ ir ‘Palomino’ vynuogės.

— Klaretas gaminamas pagal Bjerso apskrityje naudojamą tradicinį šios rūšies vynų gamybos metodą: leidžiamų naudoti raudonųjų vynuogių dalis turi sudaryti 40–60 proc. visų vynuogių, o likusią dalį – bet kurios leidžiamos veislės baltosios vynuogės. Vynuogės spaudžiamos iš karto arba prieš tai atliekamas jų priešfermentacinis maceravimas. Misos alkoholinio rūgimo metu privaloma naudoti tam tikrą procentą baltųjų arba raudonųjų veislių vynuogių odelių. Jos turi sudaryti 5–10 proc. viso misos tūrio.

7.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Veislė ‘Palomino’

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	12 000
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Veislė ‘Palomino’

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	88,80
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Kitos veislės

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	11 000
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Kitos veislės

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	81,40
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

8. **Nuoroda į vyninių vynuogių veislę arba veisles, iš kurios (-ių) gaminamas vynas arba vynai**

— ‘ALARIJE’ - ‘MALVASÍA RIOJANA’

— ‘DOÑA BLANCA’ - ‘MALVASÍA CASTELLANA’

— ‘ESTALADIÑA’

— ‘GARNACHA TINTORERA’

— ‘GODELLO’

— ‘MENCÍA’

— ‘MERENZAO’

— ‘PALOMINO’

9. **Glaustas nustatytos geografinės vietovės apibūdinimas**

Gamybos vietovė apima šias Leono provincijos savivaldybes: 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. Ji taip pat apima atitinkamas šių savivaldybių apylinkes.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Ryšio santrauka

Vietovės, kuriai taikoma saugoma nuoroda, vynų ypatumą iš esmės lemia geografinė aplinka: šios vietovės dirvožemio, geologinės ir klimato sąlygos puikiai tinka vynmedžiams auginti. Visoms savivaldybėms – tiek toms, kurių teritorijos gamybos vietovę sudarė nuo pat pradžių, tiek toms, kurių teritorijos į ją įtrauktos neseniai, – būdingos panašios sąlygos, todėl jos gali būti laikomos tinkamos rūšinių vynų gamybai. Be to, žmonės atrinko tinkamiausias ir labiausiai prie auginimo aplinkos prisitaikiusias vietos veisles, augančias visose vietovę, kuriai taikoma aptariama nuoroda, sudarančių savivaldybių teritorijose. Jie taip pat parinko unikaliam ir išskirtiniam produktui gauti tinkamiausią vynuogių auginimo būdą, nes vynuogynai sodinti nuo XIX a. pabaigos – XX a. pradžios, naudojant tų pačių veislių vynmedžius ir tuos pačius poskiepius ir taikant tas pačias sodinimo schemas bei panašias auginimo sistemas.

Toliau apibendrinamos pagrindinės šį ryšį patvirtinančios aplinkybės.

— Sunkaus priemolio su didesniu ar mažesniu kiekiu tokių stambių elementų, kaip skalūnai ir kvarcitas, dirvožemiai suteikia vynams juos iš kitų vietovių vynų lengvai išskiriančių savybių – eleganciją ir subtilumą.

— Apskrities vietovės mikroklimatas skiriasi nuo kalnų grandinei nepriklausančių kaimyninių vietovių klimato. Čia juntamas didelis Atlanto vandenyno poveikis – vietovėje iškrenta daug kritulių ir vyrauja švelni vidutinė metinė temperatūra. Vietovei būdingi ir tam tikri žemyninio klimato požymiai – dideli temperatūros svyravimai, skatinantys vynuogių nokimą.

— Vynuogynai auga daugiau ar mažiau stačiuose įvairaus aukščio šlaituose, kartais didesniame nei 1 000 m virš jūros lygio aukštyje, todėl iš jų vynuogių pagaminti vynai būna labai gaivūs ir gyvybingi.

— Bjerso apskrityje auginamos vynuogių veislės puikiai prisitaikiusios prie aplinkos. Čia vyrauja veislės ‘Mencía’ ir ‘Godello’, tačiau auginamos (nors ir šiek tiek mažiau) ir visos kitos leidžiamos vynuogių veislės. Raudonieji vynai būna gaivūs ir labai vaisiški, be to, puikiai tinka brandinti statinėse. Baltieji vynai – gaivūs, malonaus skonio ir išskirtinai sodrūs.

— Pagal tradiciškai naudojamas sodinimo schemas vynmedžiai sodinami tankiai. Dėl šios priežasties ir dėl dirvožemio savybių užauginama ne itin daug, tačiau labai geros kokybės ir gerai sunokusių vynuogių, kurioms būdinga tinkama analitinių savybių pusiausvyra.

— Pridėtinės vertės vietovės vynams suteikia joje augančių vynuogynų amžius (Bjerso apskrityje – vidutiniškai 75 metai), nes senieji vynmedžiai sudaro 85 % vynuogynų ploto. Reikia atsižvelgti į tai, kad ant senų vynmedžių užauga labai aukštos kokybės vynuogės, nes bėgant metams nusistovi vynmedžių produktyvumo ir derliaus pusiausvyra, todėl vynuogės optimaliai sunoksta. Galinga ir gili šaknų sistema apima didesnį žemės plotą ir aprūpina vynmedį mineralinėmis medžiagomis ir didesniu kiekiu vandens, todėl augalai yra mažiau jautrūs kasmetiniams klimato pokyčiams ir bėgant metams tolygiai sunokina derlių. Be to, dėl didesnio senos medienos tūrio senuose vynmedžiuose kaupiasi daugiau įvairių medžiagų atsargų. Jos perduodamos į vynuogių kekes ir padeda užtikrinti tolesnių metų derlių kokybę. Seni augalai turi daug gyjant genėjimo žaizdoms susidariusių randų, trukdančių syvams cirkuliuoti per apytakinius audinius, todėl susiformuoja mažiau ir mažesnių kekių. Dėl šių cirkuliacijos sutrikimų vynuogėse paprastai susikaupia daugiau cukrų ir kitų vynuogių kokybę lemiančių junginių.

— Apibendrinant galima pasakyti, kad į kitų vietovių klimatą nepanašus vietovės mikroklimatas, kuriam būdingi ir atlantinio, ir žemyninio klimato požymiai, taip pat dirvožemis, didžiąją vynmedžių dalį sudarantys seni vynmedžiai ir didelis sodinimo tankumas lemia nedidelį, bet puikiai sunokusių vynuogių derlių, todėl iš jų gaunami labai vaisiški, tinkamos pusiausvyros ir rūgštingumo vynai.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

IŠPILSTYMAS Į BUTELIUS KILMĖS VIETOVĖJE

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomo reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Vyno gamybos procesas apima vyno išpilstymo į butelius ir baigiamojo brandinimo etapus, todėl vynų juslinės ir fizinės bei cheminės savybės gali būti užtikrinamos tik tuo atveju, jei visi vyno tvarkymo etapai vyksta gamybos vietovėje. Taigi, atsižvelgiant į tai, kad SKVN „BIERZO“ žymimų vynų išpilstymas į butelius yra vienas iš esminių etapų, padedančių užtikrinti jų savybes, šis etapas turi būti vykdomas gamybos vietovėje įrengtų išpilstymo į butelius patalpų rūsiuose, kad taip būtų išsaugoma vynų kokybė, užtikrinama jų kilmė ir kontrolė.

Reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

ŽENKLINIMAS

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomo reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Privaloma aiškiai nurodyti pavadinimą „BIERZO“ ir vietoj saugomos kilmės vietos nuorodos pateikti tradicinį terminą „Kilmės vietos nuoroda“.

Metus nurodyti privaloma net tuo atveju, jei vynas nebuvo brandinamas.

Pasirinktinai galima pateikti

tradicinius terminus „Crianza“, „Reserva“ ir „Gran reserva“;

nuorodas „Fermentado en barrica“ (fermentuotas statinėje), „Criado en barrica“ (laikytas statinėje) arba „Envejecido en barrica“ (brandintas statinėje);

smulkesnio geografinio vieneto pavadinimą kartu su tokiais užrašais:

„Vino de Villa“ (miestelio vynas) ir po jo – nustatytai geografinei vietovei priklausančios savivaldybės ar apskrities pavadinimą, jeigu visos vynuogės yra tos vietos kilmės ir laikomasi nustatytų derliaus apribojimų;

„Vino de Paraje“ (vietos vynas) ir po jo – nustatytai geografinei vietovei priklausančios vietos pavadinimą, jeigu visos vynuogės yra tos vietos kilmės ir laikomasi nustatytų derliaus apribojimų. Visos vietos yra kartografuotos ir pateiktos žemės ūkio paskirties sklypų geografinio identifikavimo sistemoje SIGPAC (http://www.crdobierzo.es). Papildomai gali būti pateikiami tokie įrašai:

„Viña Clasificada“ (klasifikuotas vynuogynas), jeigu visos vynuogės yra iš vieno ar kelių gretimų sklypų, vynas bent penkerius metus apibūdinamas terminu „Vino de Paraje“ ir laikomasi nustatytų derliaus apribojimų;

„Gran Viña Clasificada“ (didysis klasifikuotas vynuogynas), jei laikomasi tokių pačių, kaip pirmiau nurodytos, sąlygų, išskyrus tai, kad vynas bent penkerius metus turi būti apibūdinamas terminu „Viña Clasificada“.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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