C/2026/6029

17.11.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/6029)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Bierzo"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026

1. **Isem il-prodott**

Bierzo

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel. Id-Direttorat Ġenerali għall-Ikel. Is-Sottodirettorat Ġenerali għall-Kontroll tal-Kwalità tal-Ikel u l-Laboratorji Agroalimentari.

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtorità kompetenti jidhrilha li l-bidliet kollha li saru f'din l-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għad-DOP Bierzo jikkostitwixxu emenda standard tagħha, peress li ma tistax titqies bħala emenda tal-UE billi li ma tikkorrispondi għall-ebda waħda mis-sitwazzjonijiet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament 2024/1143 dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi. Dan ifisser li ma jimplikawx: bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew prodotti dežinjati mill-indikazzjoni ġeografika; riskju li tixxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika; jew iktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

BIDLIET FIL-PARAMETRI FIŻIĊI U KIMIĊI TAL-INBEJJED

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deskrizzjoni

Fit-tabella tal-parametri analitiċi, il-linja li tikkorrispondi għall-valur massimu taz-zokkor totali (espress fi g/l ta' glukożju + fruttożju) tħassret u ġiet sostitwita b'paragrafu f'qiegħ it-tabella li jistabbilixxi li l-kontenut ta' glukożju + fruttożju tal-inbejjed koperti se jkun dak li jikkorrispondi għat-terminu "xott", f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ. Għalhekk, inbid jitqies bħala nbid xott jekk ikun fih mhux iktar minn 4 g/l ta' glukożju + fruttożju, jew sa 9 g/l jekk l-aċidità totali (espressa f'g/l ta' aċidu tartariku) ma tkunx iktar minn 2 g/l taħt il-kontenut taz-zokkor (glukożju + fruttożju).

Min-naħa l-oħra, il-limitu massimu tal-aċidità volatili ta' 1 g/l ta' aċidu aċetiku għall-inbejjed ta' iktar minn sena japplika għall-inbejjed bojod, għall-inbejjed rożè u għall-inbejjed clarete, kif diġà kien il-każ għall-inbejjed ħomor.

L-emenda tikkonċerna l-punt 2(a) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 6 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

MODIFIKA TAL-PRATTIKI ENOLOĠIĊI: PRATTIKI TA' KULTIVAZZJONI

Deskrizzjoni

Ir-restrizzjoni li kienet tillimita l-użu tal-irrigazzjoni matul l-ewwel sentejn fi tħawwil ta' pjanti ġodda tneħħiet u ġie introdott li l-irrigazzjoni tista' sseħħ biss meta tkun iġġustifikata mis-sopravivenza tal-pjanti, jew sabiex tiġi żgurata jew tittejjeb il-kwalità tal-għeneb.

L-emenda tikkonċerna l-punt 3(a) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 7.1 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

EMENDA TAL-PRATTIKI ENOLOĠIĊI SPEĊIFIĊI: IL-PRODUZZJONI TAL-INBID U L-KUNDIZZJONIJIET TAT-TQADDIM.

Deskrizzjoni

Il-qawwa alkoħolika minima probabbli tal-varjetà Godello ġiet emendata minn 12,0 % vol. għal 11,5 % vol.

Ġiet inkorporata taqsima li tirregola l-kundizzjonijiet għat-tqaddim u li tuża termini tradizzjonali, inkluż id-data li fiha jibda l-perjodu tat-tqaddim għall-inbejjed bit-terminu "crianza" (l-1 ta' Diċembru tas-sena tal-vendemmja) u l-bidu tal-kalkolu tat-tqaddim għall-inbejjed bit-terminu "reserva" jew "gran reserva" (meta l-inbid jitqiegħed fil-btieti). Inbid jitqies li jkun għadda minn perjodu ta' tqaddim meta jkun għadda perjodu minimu ta' 3 xhur fil-btieti, kemm jekk ikun iffermenta fil-btieti kif ukoll jekk le.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 3(a) u (b)(1) u (b)(2) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 7.1 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

L-INKLUŻJONI TA' KUNDIZZJONIJIET TA' RENDIMENT FIT-TĦAWWIL TA' PJANTI ĠODDA U FIT-TĦAWWIL TA' PJANTI MLAQQMIN

Deskrizzjoni

Jiżdiedu żewġ paragrafi ġodda. L-ewwel paragrafu jirregola l-produzzjoni massima ammissibbli fit-tħawwil ta' pjanti ġodda, filwaqt li jistabbilixxi l-limiti li ġejjin skont l-età tal-vinja (li jibdew mis-sena tat-tħawwil skont it-Taqsima tal-Produzzjoni tal-Inbid tar-Reġistru tal-Azjendi Agrarji ta' Kastilja u León):

— 0 kg/ha fis-sena tat-tħawwil

— 0 kg/ha fl-ewwel sena wara s-sena tat-tħawwil.

— 50 kg/ha tal-produzzjoni totali massima fit-tieni sena wara s-sena tat-tħawwil.

— 100 kg/ha tal-produzzjoni totali massima fit-tielet sena wara s-sena tat-tħawwil.

It-tieni paragrafu jirregola l-produzzjoni massima eliġibbli fit-tħawwil tal-pjanti mlaqqmin, u jistabbilixxi l-limiti li ġejjin li jridu jiġu kkalkulati fuq ir-rendimenti massimi għal kull ettaru filwaqt li titqies is-sena li fiha jsir it-tlaqqim:

— 0 kg fis-sena tat-tlaqqim.

— 50 kg/ha tal-produzzjoni totali massima fl-ewwel sena wara s-sena tat-tlaqqim.

— 100 kg/ha tal-produzzjoni totali massima fit-tieni sena wara s-sena tat-tlaqqim.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 5.5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u ma taffettwax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

AĠĠORNAMENT TAR-REFERENZI NORMATTIVI

Deskrizzjoni

Ir-referenza normattiva ġiet aġġornata biex tinkorpora r-referenza attwali: L-Ordni AGR/842/2020 tat-2 ta' Settembru tal-Ministeru Reġjonali għall-Agrikoltura, il-Bhejjem u l-Iżvilupp Rurali tal-Komunità Awtonoma ta' Kastilja u León li tapprova r-Regolament dwar id-Denominazzjoni ta' Oriġini Bierzo u l-Bord Regolatorju tiegħu.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u ma taffettwax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

AĠĠORNAMENT TAS-SITI RIKONOXXUTI TAL-PRODUZZJONI TAL-INBID

Deskrizzjoni

Dan huwa aġġornament tas-siti rikonoxxuti tal-produzzjoni tal-inbid (unitajiet ġeografiċi iżgħar) taħt id-Denominazzjoni ta' Oriġini Bierzo, li jikkoreġi d-denominazzjonijiet żbaljati u jinkorpora dawk li ma kinux preżenti qabel.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 8(b) (3) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u ma taffettwax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

"Bierzo"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026

1. **Isem/Ismijiet**

Bierzo

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Spanja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb, għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

Inbejjed bojod

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Ċara u b'lewn isfar ċar li jagħti fl-isfar dehbi.

Aroma

Inbejjed b'tonalità vivaċi ta' intensità medja sa għolja b'aromi ta' frott (frott abjad, frott tal-għadma, frott taċ-ċitru) u/jew noti ta' fjuri (fjuri bojod, fjuri sofor). Minbarra dan ta' hawn fuq, l-inbejjed bojod iffermentati jew imqaddmin fil-btieti jkollhom ukoll aromi karatteristiċi tal-proċess ta' fermentazzjoni jew tat-tqaddim, bħal aromi ta' lewż u/jew xiwi u/jew vanilla u/jew prodotti magħmula bl-għaġina.

Togħma

Inbejjed friski b'korporatura medja sa sħiħa u b'finitura medja sa twila.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	11,5
Aċidità totali minima:	4,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

f'inbid ta' inqas minn sena: 13,33 meq/l

f'inbid ta' iktar minn sena: 16,67 meq/l

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbejjed rożè

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Ċara, b'lewn li jvarja minn roża ċar għal aħmar lewn ir-rubin, bil-possibbiltà ta' sfumaturi lewn is-salamun. Il-lewn vjola jista' jvarja minn pallidu ħafna għal medju.

Aroma

Tonalità vivaċi, b'intensità aromatika medja sa għolja b'aromi ta' frott (frott aħmar, frott iswed, frott taċ-ċitru) u/jew noti ta' fjuri (fjuri bojod, vjoli).

Togħma

Sensazzjonijiet friski b'korporatura medja sa sħiħa u finitura medja sa twila.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	12
Aċidità totali minima:	4,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

f'inbid ta' inqas minn sena: 13,33 meq/l

f'inbid ta' iktar minn sena: 16,67 meq/l

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbejjed clarete

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Ċara, b'lewn li jvarja minn roża ċar għal aħmar lewn ir-rubin, b'lewn vjola li jista' jvarja minn pallidu ħafna għal medju.

Aroma

Tonalità vivaċi, b'intensità medja sa għolja, bi preżenza ta' aromi ta' frott aħmar u/jew frott iswed u/jew vjoli.

Togħma

Inbid frisk, b'finitura medja sa twila u b'korporatura medja sa sħiħa.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	12
Aċidità totali minima:	4,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

f'inbid ta' inqas minn sena: 13,33 meq/l

f'inbid ta' iktar minn sena: 16,67 meq/l

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbejjed ħomor

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Ċara, b'lewn vjola medju sa skur ħafna, u b'lewn li jvarja minn vjola għal aħmar.

Inbejjed ħomor imqaddmin: Ċar. Lewn l-inbejjed ħomor u crianza (iffermentati u mqaddmin fil-btieti) ivarja minn vjola għal aħmar, u minn aħmar għal aħmar lewn il-briks għall-inbejjed reserva u gran reserva, b'lewn vjola medju sa skur.

Aroma

Tonalità vivaċi, b'intensità medja sa għolja u aromi ta' frott aħmar u/jew frott iswed u/jew vjoli.

Inbejjed ħomor imqaddmin:

B'tonalità vivaċi, b'intensità medja sa għolja, b'aromi ta' frott (frott aħmar, frott iswed, frott misjur) u/jew qxur tal-frott (vjoli), u aromi terzjarji tipiċi tal-proċess ta' tqaddim fil-btieti, bħal vanilla, ġewż tal-Indì, aromi ta' xiwi, balsamiċi u ħwawar.

Togħma

Friska, bi struttura, b'finitura u b'korporatura.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	12
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	130

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

f'inbid ta' inqas minn sena: 13,33 meq/l

f'inbid ta' iktar minn sena: 16,67 meq/l

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

PRATTIKI TAL-KULTIVAZZJONI.

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

B'mod ġenerali, l-użu tal-irrigazzjoni fil-kultivazzjoni tad-dwieli li jintużaw għall-produzzjoni tal-inbejjed bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Bierzo huwa pprojbit. Il-prattika tal-irrigazzjoni tista' ssir biss meta tiġġustifika s-sopravivenza tal-pjanti, jew sabiex tiġi żgurata jew tittejjeb il-kwalità tal-għeneb.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

— Qawwa alkoħolika minima probabbli tal-għeneb: 12 % vol. għall-varjetajiet ħomor (għajr Garnacha Tintorera: 11 % vol.) u 11 % vol. għall-varjetajiet bojod (għajr Godello: 11,5 % vol.)

— Rendiment ta' estrazzjoni ta' mhux iktar minn 74 l għal kull 100 kg ta' għeneb.

— Kundizzjonijiet tat-tqaddim

— Sabiex jintużaw it-termini tradizzjonali "CRIANZA", "RESERVA" u "GRAN RESERVA" għall-inbejjed koperti mid-DOP BIERZO, se jitqiesu l-kundizzjonijiet stabbiliti fir-referenzi normattivi u fir-regolamenti speċifiċi, kif ukoll fil-leġiżlazzjoni applikabbli.

— Inbid jitqies li jkun għadda minn perjodu tat-tqaddim meta jkun għadda perjodu minimu ta' 3 xhur fil-btieti, kemm jekk ikun iffermenta fil-btieti kif ukoll jekk le.

— Il-bidu tal-kalkolu tal-perjodi tat-tqaddim fil-każ tat-terminu tradizzjonali CRIANZA għandu jingħadd mill-1 ta' Diċembru tas-sena tal-ħsad. Fil-każ tat-termini "RESERVA" u "GRAN RESERVA", dan jibda meta l-inbid jitqiegħed fil-btieti.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Restrizzjoni rilevanti għall-produzzjoni tal-inbid

Deskrizzjoni

— L-inbid aħmar jiġi prodott b'mill-inqas 85 % tal-varjetajiet Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña u/jew Merenzao. Il-bqija huwa magħmul minn kwalunkwe varjetà awtorizzata.

— L-inbid rożè jiġi prodott bil-varjetajiet awtorizzati fil-paragrafu 6 ta' dan id-dokument, b'mill-inqas 70 % tal-għeneb mill-varjetajiet ħomor.

— L-inbid abjad jiġi prodott bl-użu tal-varjetajiet: Godello, Doña Blanca, Malvasía u Palomino.

— L-inbid clarete jiġi prodott skont il-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni ta' dan it-tip ta' nbid f'El Bierzo, u għalhekk il-perċentwal ta' għeneb aħmar awtorizzat li jintuża għandu jkun bejn 40 % u 60 %, filwaqt li l-bqija għandu jkun għeneb abjad minn kwalunkwe varjetà awtorizzata. Il-prodott imbagħad jingħasar direttament jew jgħaddi minn maċerazzjoni qabel il-fermentazzjoni fl-istadju ta' qabel l-ippressar. Matul il-fermentazzjoni alkoħolika tal-most, il-qxur imneħħija mill-għeneb abjad jew aħmar għandhom ikunu bejn 5 % u 10 % tal-volum totali tal-most.

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/Il-kategoriji/Il-varjetajiet/It-tipi kollha

Varjetà Palomino

Rendiment massimu

Rendiment massimu	12 000
Rendiment massimu għal kull unità:	kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/Il-kategoriji/Il-varjetajiet/It-tipi kollha

Varjetà Palomino

Rendiment massimu

Rendiment massimu	88,80
Rendiment massimu għal kull unità:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/Il-kategoriji/Il-varjetajiet/It-tipi kollha

Varjetajiet oħra

Rendiment massimu

Rendiment massimu	11 000
Rendiment massimu għal kull unità:	kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/Il-kategoriji/Il-varjetajiet/It-tipi kollha

Varjetajiet oħra

Rendiment massimu

Rendiment massimu	81,40
Rendiment massimu għal kull unità:	ettolitri għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Iż-żona tal-produzzjoni tkopri l-muniċipalitajiet li ġejjin, li kollha jagħmlu parti mill-provinċja ta' 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 y Villafranca del Bierzo, kif ukoll id-distretti korrispondenti tagħhom.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

Il-kwalità distintiva tal-inbejjed miż-żona koperta hija essenzjalment dovuta għall-ambjent ġeografiku: il-karatteristiċi tal-ħamrija, ġeoloġiċi u klimatiċi tad-distrett tagħna jagħmluha żona eċċezzjonali għat-tkabbir tad-dwieli. Il-muniċipalitajiet kollha, kemm dawk inizjalment inklużi fiż-żona tal-produzzjoni kif ukoll dawk li ġew inklużi reċentement, għandhom karatteristiċi simili u għalhekk jistgħu jitqiesu xierqa għall-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità. Barra minn hekk, permezz tal-ħila tal-bniedem, intgħażlu l-iktar varjetajiet xierqa u adattati għall-ambjent li fih jikbru, peress li dawn huma varjetajiet indiġeni li jistgħu jinstabu fil-muniċipalitajiet kollha li jiffurmaw parti mid-Denominazzjoni ta' Oriġini. Intgħażel ukoll il-metodu ta' tkabbir li huwa l-iktar adattat biex jinkiseb prodott uniku u differenti, peress li huma rqajja' ta' art b'vinji mħawla minn tmiem is-seklu 19 u mill-bidu tas-seklu 20, bl-istess varjetajiet, bl-istess tlaqqim u bl-istess mudelli ta' tħawwil, u b'sistemi ta' produzzjoni simili.

Il-fatturi ewlenin li juru din ir-rabta huma miġbura fil-qosor hawn taħt:

— Il-ħamrija bi trab ġulġlieni tafli, bi kwantitajiet ogħla jew iktar baxxi ta' frammenti ħorox bħal-lavanja u l-kwarzit, se tagħti eleganza u finezza lill-inbejjed, u b'hekk ikunu jistgħu jintgħarfu faċilment minn inbejjed minn żoni oħra.

— Il-mikroklima tad-distrett hija differenti minn dik taż-żoni tal-madwar li jinsabu barra mill-katina muntanjuża, peress li għandna influwenza qawwija mill-Atlantiku li tagħtina ħafna xita u temperatura medja annwali baxxa, kif ukoll ċerti karatteristiċi kontinentali minħabba l-varjazzjonijiet kbar fit-temperatura li jgħinu fil-maturazzjoni tal-għeneb.

— Il-vinji jinsabu fuq għoljiet b'inklinazzjoni u b'altitudni li jvarjaw, u xi dwieli jikbru f'altitudni ta' iktar minn 1 000 m 'il fuq mil-livell tal-baħar, u dan iwassal għal inbejjed friski u vivaċi.

— Il-varjetajiet li jeżistu f'El Bierzo huma adattati perfettament għall-ambjent. Il-varjetajiet ewlenin huma l-Mencía u l-Godello, iżda għandna wkoll il-varjetajiet awtorizzati l-oħra kollha, għalkemm fi kwantità iktar limitata. L-inbejjed ħomor tagħna għandhom togħma ta' frott intensiva, huma friski u adattati sew biex jitqaddmu fil-btieti. L-inbejjed bojod huma friski, mimlija togħma u b'palat qawwi li jagħmilhom rikonoxxibbli mill-ewwel.

— Il-mudelli tat-tħawwil li jintużaw tradizzjonalment huma limitati, u dan flimkien mal-karatteristiċi tal-ħamrija jsarraf f'rendimenti tal-għeneb li mhumiex għoljin ħafna, u jwassal għal għeneb ta' kwalità għolja u misjur sew b'parametri analitiċi bbilanċjati.

— L-età tal-vinja fiż-żona tagħti valur miżjud lill-inbejjed taż-żona, peress li l-età medja tal-vinja ta' Bierzo hija ta' madwar 75 sena, u l-vinji antiki jammontaw għal 85 % tas-superfiċe tal-vinja. Wieħed għandu jżomm f'moħħu li l-għeneb li jitkabbar f'dawn il-vinji antiki huwa ta' kwalità għolja ħafna peress li matul is-snin intlaħaq bilanċ bejn il-metodi ta' produzzjoni tad-dwieli u l-ħsad tal-għeneb, u dan jiżgura l-aqwa maturazzjoni. Is-sistema b'saħħitha u profonda tal-għeruq tesplora volum akbar ta' art, filwaqt li tiżgura nutrizzjoni minerali, kif ukoll disponibbiltà akbar tal-ilma, u b'hekk il-pjanti jkunu inqas sensittivi għall-varjazzjonijiet klimatiċi ta' kull sena, filwaqt li tiġi żgurata maturazzjoni kostanti matul is-snin. Barra minn hekk, il-volum għoli ta' injam antik joħloq iktar riżervi li, meta jkunu mmirati lejn l-għenieqed tal-għeneb, jgħinu biex tinżamm il-kwalità minn ħsad għall-ieħor. Barra minn hekk, il-pjanti antiki għandhom marki estensivi kkawżati minn ġrieħi miż-żbir li jfixklu ċ-ċirkolazzjoni tal-linfa minn ġol-vażi, u dan jirriżulta f'għadd iktar baxx ta' għenieqed, li jkunu iżgħar. Minħabba dawn id-diffikultajiet ċirkolatorji, l-għeneb għandu t-tendenza li jakkumula z-zokkor u komposti oħra ta' kwalità.

— Fil-qosor, il-mikroklima differenti taż-żona li tvarja bejn klima tal-Atlantiku u kontinentali, flimkien mal-ħamrija, il-predominanza ta' vinji antiki u d-densità tat-tħawwil għolja, jagħtu rendiment baxx ta' għeneb li jkun misjur sew, u b'hekk jipproduċu nbejjed ibbilanċjati b'aċidità tajba.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

IBBOTTILJAR FIL-POST TAL-ORIĠINI

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga addizzjonali

Imballaġġ fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Il-proċess tal-produzzjoni tal-inbid jinkludi l-operazzjonijiet tal-ibbottiljar u tar-raffinar tal-inbejjed, b'tali mod li l-karatteristiċi organolettiċi u fiżikokimiċi tal-inbejjed jistgħu jiġu ggarantiti biss jekk l-operazzjonijiet kollha tal-immaniġġar tal-inbid iseħħu fiż-żona tal-produzzjoni. B'hekk, l-ibbottiljar tal-inbejjed koperti mid-DOP BIERZO huwa wieħed mill-fatturi kritiċi għall-ksib tal-karatteristiċi stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Għaldaqstant u sabiex tiġi żgurata l-kwalità u tiġi pprovduta garanzija fir-rigward tal-oriġini u tal-kontroll, l-ibbottiljar għandu jsir fil-fabbriki tal-inbid li jinsabu fl-impjanti tal-ibbottiljar irreġistrati fiż-żona tal-produzzjoni.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

TIKKETTAR

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

L-isem "BIERZO" u t-terminu tradizzjonali "Denominación de Origen" (Denominazzjoni ta' Oriġini), li jissostitwixxi "Denominación de Origen Protegida" (Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta), għandhom jidhru b'mod prominenti

Se jkun obbligatorju li tiġi ddikjarata s-sena tal-vendemmja, anke jekk l-inbid ma kienx soġġett għal tqaddim.

L-indikazzjonijiet fakultattivi huma:

It-termini tradizzjonali "crianza", "reserva" u "gran reserva".

Il-kliem “fermentado en barrica” (iffermentat fil-btieti), “criado en barrica” (iffermentat u mqaddem fil-btieti), jew “envejecido en barrica” (imqaddem fil-btieti).

Isem ta’ unità ġeografika iżgħar u t-tismijiet li ġejjin:

Vino de Villa segwit mill-isem ta’ muniċipalità jew ta’ distrett rurali inkluż fiż-żona ġeografika definita, sakemm 100 % tal-għeneb jiġi minn dak il-post u jikkonforma mar-restrizzjoni stabbilita fuq ir-rendiment

Vino de Paraje segwit mill-isem ta’ distrett rurali identifikat fiż-żona ġeografika definita, sakemm 100 % tal-għeneb jiġi minn hemm u jikkonforma mar-restrizzjoni stabbilita fuq ir-rendiment. Kull distrett rurali huwa mmarkat fuq il-mapep f’SIGPAC (http://www.crdobierzo.es). Din ir-referenza tista’ timtela bl-informazzjoni li ġejja:

Viña Clasificada, sakemm 100 % tal-għeneb jiġi minn roqgħa art jew diversi rqajja’ ta’ art maġenb xulxin, l-indikazzjoni Vino de Paraje ilha tintuża għal mill-inqas 5 snin, u tikkonforma mal-limitazzjoni stabbilita fuq ir-rendiment

Gran Viña Clasificada, sakemm tikkonforma mar-rekwiżiti kollha ta’ hawn fuq, ħlief li għandha tkun użat l-indikazzjoni Viña Clasificada għal mill-inqas 5 snin

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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