C/2026/6029

17.11.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/6029)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Bierzo"

EU-referentienummer: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026

1. **Naam van het product**

"Bierzo"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (ministerie van Landbouw, Visserij en Levensmiddelen). Dirección General de Alimentación (directoraat-generaal Levensmiddelen). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (subdirectoraat-generaal Controle op de kwaliteit van levensmiddelen en Laboratoria voor agrovoedingsmiddelen).

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De bevoegde autoriteit is van oordeel dat alle wijzigingen van het productdossier van de BOB "Bierzo" een standaardwijziging van het productdossier zijn, aangezien ze niet kunnen worden beschouwd als een wijziging op Unieniveau, omdat ze niet onder een van de in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen bedoelde situaties vallen, dat wil zeggen dat ze: geen wijziging omvatten in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen; het verband met het geografische gebied niet dreigen te verbreken, of geen verdere beperkingen meebrengen voor de afzet van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

WIJZIGINGEN VAN DE FYSISCH-CHEMISCHE PARAMETERS VAN DE WIJNEN

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

In de tabel met analytische parameters is de regel betreffende de maximumwaarde voor het totale suikergehalte (uitgedrukt in g/l glucose + fructose) geschrapt en vervangen door een paragraaf onderaan de tabel waarin wordt bepaald dat het gehalte aan glucose + fructose van de beschermde wijnen het gehalte is dat overeenkomstig de geldende wetgeving als “droog” wordt aangeduid. Zo wordt een wijn als droog beschouwd als hij niet meer dan 4 g/l glucose + fructose bevat, of niet meer dan 9 g/l als de totale zuurgraad (uitgedrukt in gram wijnsteenzuur per liter) niet meer dan 2 g/l lager is dan het suikergehalte (glucose + fructose).

Daarnaast geldt nu voor witte, rosé- en clairetwijnen, net zoals dat al het geval was voor rode wijnen, de grenswaarde voor het gehalte aan vluchtige zuren van 1 g/l azijnzuur voor wijnen die ouder zijn dan één jaar.

Deze wijziging betreft punt 2, a), van het productdossier en punt 6 van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

WIJZIGING VAN DE OENOLOGISCHE PROCEDÉS: TEELTWIJZE

Beschrijving

De beperking waardoor de irrigatie in nieuwe aanplant gedurende de eerste twee jaar aan banden werd gelegd, is geschrapt. Nu is er bepaald dat irrigatie alleen mag plaatsvinden wanneer het overleven van de planten dit rechtvaardigt, of om de kwaliteit van de druiven te waarborgen of te verbeteren.

Deze wijziging betreft punt 3, a), van het productdossier en punt 7.1 van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

WIJZIGING VAN SPECIFIEKE OENOLOGISCHE PROCEDÉS: WIJNBEREIDING EN OUDERINGSOMSTANDIGHEDEN

Beschrijving

Het vermoedelijke minimale alcoholgehalte van het druivenras godello is gewijzigd van 12,0 % vol tot 11,5 % vol.

Er is een paragraaf toegevoegd om de ouderingsomstandigheden en het gebruik van traditionele aanduidingen te reguleren, dit betreft onder meer de aanvangsdatum van de ouderingsperiode voor wijnen met de aanduiding “crianza” (1 december van het oogstjaar) en het tijdstip vanaf wanneer de oudering van wijnen met de aanduiding “reserva” of “gran reserva” wordt berekend (het tijdstip waarop de wijn in vaten wordt overgebracht). Een wijn wordt geacht een ouderingsperiode te hebben ondergaan als hij ten minste drie maanden in vaten heeft doorgebracht, ongeacht of de gisting in die vaten heeft plaatsgevonden.

Deze wijziging betreft punt 3, b.1) en b.2), van het productdossier en punt 7.1 van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

TOEVOEGING VAN OPBRENGSTVOORWAARDEN VOOR NIEUWE EN GEËNTE AANPLANT

Beschrijving

Er zijn twee nieuwe paragrafen toegevoegd. De eerste paragraaf regelt de maximaal toegestane productie van nieuwe aanplant, waarbij de volgende grenswaarden worden vastgesteld op basis van de ouderdom van de wijngaard (te rekenen vanaf het jaar van aanplant volgens de afdeling Wijnbouw van het Register van Landbouwbedrijven van Castilië en León):

— 0 kg/ha in het jaar van aanplant;

— 0 kg/ha in het eerste jaar na het jaar van aanplant;

— 50 % van de maximale totale productie in het tweede jaar na het jaar van aanplant;

— 100 % van de maximale totale productie in het derde jaar na het jaar van aanplant.

De tweede paragraaf regelt de maximaal toegestane productie van geënte aanplant, waarbij de volgende grenswaarden worden vastgesteld, die worden berekend op basis van de maximumopbrengsten per hectare, rekening houdend met het jaar waarin de enting plaatsvindt:

— 0 kg in het jaar van enting;

— 50 % van de maximale totale productie in het eerste jaar na het jaar van enting;

— 100 % van de maximale totale productie in het tweede jaar na het jaar van enting.

Deze wijziging betreft punt 5.5 van het productdossier. Het enig document blijft ongewijzigd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

ACTUALISERING VAN VERWIJZINGEN NAAR WETGEVING

Beschrijving

De verwijzing naar wetgeving is bijgewerkt om rekening te houden met de huidige wetgeving: Orden AGR/842/2020, de 2 de septiembre, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Comunidad de Castilla y León por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Bierzo y de su Consejo Regulador (Besluit AGR/842/2020 van 2 september van het ministerie van Landbouw, Veehouderij en Plattelandsontwikkeling van de autonome gemeenschap Castilië en León tot goedkeuring van het reglement van de oorsprongsbenaming "Bierzo" en de raad van toezicht ervan).

Deze wijziging betreft punt 8 van het productdossier. Het enig document blijft ongewijzigd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

ACTUALISERING VAN ERKENDE WIJNBOUWGEBIEDEN

Beschrijving

Het betreft een actualisering van de erkende wijnbouwgebieden (kleinere geografische eenheden) binnen het gebied van de oorsprongsbenaming "Bierzo", waarbij onjuiste benamingen zijn gecorrigeerd en gebieden zijn toegevoegd die voorheen niet waren opgenomen.

Deze wijziging betreft punt 8, b.3), van het productdossier. Het enig document blijft ongewijzigd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Bierzo"

EU-referentienummer: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026

1. **Naam van het product**

"Bierzo"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnproduct

Witte wijnen

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Helder uiterlijk met een lichtgele tot goudgele kleur.

Aroma

Krachtige wijnen van middelhoge tot hoge intensiteit, met fruitige aroma's (witte vruchten, steenvruchten, citrusvruchten) en/of florale aroma's (witte, gele bloemen). Bij witte wijnen die in het vat zijn gegist of geouderd, komen naast de hierboven beschreven aroma's ook aroma's voor die eigen zijn aan de gisting of de oudering in het vat, zoals gedroogde en/of geroosterde vruchten en/of vanille en/of gebak.

Smaak

Frisse wijnen met halfvolle tot volle body en met halfvolle tot volle afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische eigenschappen

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

— voor wijnen jonger dan een jaar: 13,33 meq/l;

— voor wijnen ouder dan een jaar: 16,67 meq/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Roséwijnen

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Helder, de kleur kan variëren van lichtroze tot robijnrood en kan ook zalmkleurige tinten vertonen. De kern kan variëren van zeer laag tot middelhoog.

Aroma

Krachtige wijnen van middelhoge tot hoge aromatische intensiteit, met aanwezigheid van fruitige aroma's (rode vruchten, zwarte vruchten, citrusvruchten) en/of florale aroma's (witte bloemen, violette bloemen).

Smaak

Indrukken van frisheid, wijnen met halfvolle tot volle body en met halfvolle tot volle afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische eigenschappen

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

— voor wijnen jonger dan een jaar: 13,33 meq/l;

— voor wijnen ouder dan een jaar: 16,67 meq/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Clairets

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Heldere wijnen, met kleuren die variëren van bleekroze tot robijnrood, en eventueel een kern gaande van zeer laag tot middelhoog.

Aroma

Krachtige geur, van middelhoge tot hoge intensiteit, met aanwezigheid van aroma's van rode en/of zwarte vruchten en/of violette bloemen.

Smaak

Frisse wijnen met halfvolle tot volle body en met halfvolle tot volle afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische eigenschappen

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

— voor wijnen jonger dan een jaar: 13,33 meq/l;

— voor wijnen ouder dan een jaar: 16,67 meq/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Rode wijnen

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Heldere wijnen, met een kern gaande van middelhoog tot zeer hoog, en kleuren variërend van violet tot rood.

Geouderde rode wijnen: helder. Voor op eik geouderde rode wijnen ("tinto roble") en "crianza" varieert de kleur van paars tot rood, voor "reserva" en "gran reserva" van rood tot roodbruin, met een middelhoge tot hoge kern.

Aroma

Krachtige aroma's, van middelhoge tot hoge intensiteit, met aanwezigheid van aroma's van rode en/of zwarte vruchten en/of violette bloemen.

Geouderde rode wijnen:

krachtig, van middelhoge tot hoge intensiteit, met aanwezigheid van fruitige (rode vruchten, zwarte vruchten, rijpe vruchten) en/of florale aroma's (paarse bloemen), alsook met aanwezigheid van tertiaire aroma's die eigen zijn aan de oudering op vaten, zoals vanille, kokosnoot en geroosterde, balsemachtige en gekruide aroma's.

Smaak

Frisse wijnen, met structuur, een lange afdronk en body.

Aanvullende informatie over organoleptische eigenschappen

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	130

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

— voor wijnen jonger dan een jaar: 13,33 meq/l;

— voor wijnen ouder dan een jaar: 16,67 meq/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

TEELTWIJZE

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

In het algemeen blijft het gebruik van irrigatie bij de teelt van wijnstokken voor de productie van wijnen met de oorsprongsbenaming "Bierzo" verboden. Irrigatie mag alleen worden toegepast wanneer het overleven van de planten dit rechtvaardigt, of om de kwaliteit van de druiven te waarborgen of te verbeteren.

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

— Vermoedelijk minimaal alcoholgehalte van de druif: 12 % vol voor de rode druivenrassen (uitgezonderd garnacha tintorera: 11 % vol) en 11 % vol voor de witte druivenrassen (uitgezonderd godello: 11,5 % vol).

— Extractieopbrengst van niet meer dan 74 l per 100 kg druiven.

— Ouderingsomstandigheden:

— voor het gebruik van de traditionele aanduidingen "CRIANZA", "RESERVA" en "GRAN RESERVA" voor wijnen met de BOB "Bierzo" wordt rekening gehouden met de voorwaarden die zijn vastgelegd in de specifieke regelgeving en voorschriften, evenals in de toepasselijke wetgeving;

— een wijn wordt geacht een ouderingsperiode te hebben ondergaan als hij ten minste drie maanden in vaten heeft doorgebracht, ongeacht of de gisting in die vaten heeft plaatsgevonden;

— de aanvangsdatum voor de berekening van de ouderingsperiode voor de traditionele aanduiding "CRIANZA" is 1 december van het oogstjaar. Voor de aanduidingen "RESERVA" en "GRAN RESERVA" is de aanvangsdatum voor de berekening het tijdstip waarop de wijn in vaten wordt overgebracht.

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Beschrijving

— De rode wijn moet voor minimaal 85 % worden geproduceerd uit de rassen mencía, garnacha tintorera, estaladiña en/of merenzao. De rest wordt geproduceerd uit de toegestane rassen.

— De roséwijn moet worden geproduceerd met de toegestane rassen waarin punt 6 van dit document voorziet, voor ten minste 70 % uit rode druivenrassen.

— De witte wijn wordt geproduceerd met de rassen godello, doña blanca, malvasía en palomino.

— De clairetwijn wordt gemaakt volgens de traditionele bereidingswijze voor dit soort wijnen in Bierzo: daarom moet het percentage rode druiven dat mag worden gebruikt, tussen 40 en 60 % liggen en moet de rest bestaan uit witte druiven van andere toegestane rassen. Het moet gaan om rechtstreekse persing of er moet een periode van maceratie aan de gisting voorafgaan, en vervolgens wordt er geperst. Voor de alcoholische vergisting van de most moet, op het totale volume van de most, voor 5 tot 10 % van schillen zonder vruchtsteeltjes worden gebruikt uit witte of rode rassen.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Ras palomino

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	12 000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Ras palomino

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	88,80
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Overige rassen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	11 000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Overige rassen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	81,40
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— ALARIJE — MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA — MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De volgende gemeenten maken deel uit van het productiegebied, allemaal in de provincie 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 en Villafranca del Bierzo, alsmede de overeenstemmende deelgemeenten.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

De onderscheidende kenmerken van de wijnen uit het onder de bescherming vallende gebied zijn hoofdzakelijk toe te schrijven aan de geografische omgeving: de bodemgesteldheid, de geologische kenmerken en het klimaat van de streek, die er een uitzonderlijk gebied van maken voor de druiventeelt. Alle gemeenten, zowel de gemeenten die aanvankelijk deel uitmaakten van het productiegebied als die welke onlangs daarin zijn opgenomen, vertonen soortgelijke kenmerken en daarom kan worden aangenomen dat ze geschikt zijn voor de productie van kwalitatieve wijnen. Bovendien zijn de meest geschikte en best aan het milieu aangepaste rassen door mensenhand geselecteerd. Het gaat namelijk om inheemse rassen die aangetroffen kunnen worden in alle onder de benaming vallende gemeenten, en om de meest geëigende teeltwijze waarmee het mogelijk is een uniek en apart product te verkrijgen. Het betreft immers percelen met wijngaarden die aangeplant zijn sinds het einde van de 19e eeuw en het begin van de 20e eeuw, met dezelfde rassen, dezelfde onderstammen en soortgelijke aanplantpatronen en productiesystemen.

De belangrijkste factoren die dit verband aantonen, worden hieronder samengevat:

— de lichte kleibodems, met een hogere of lagere hoeveelheid grove materie zoals leisteen en kwartsiet, zullen de wijnen elegantie en finesse verlenen, waardoor deze makkelijk te onderscheiden zullen zijn van wijnen uit andere gebieden;

— het microklimaat van het gebied verschilt van dat van de omliggende gebieden van buiten de bergketen, omdat er een sterke invloed uitgaat van de Atlantische Oceaan, die zorgt voor overvloedige neerslag en een zachte gemiddelde jaartemperatuur, in combinatie met enige continentale kenmerken door de sterke temperatuurschommelingen, hetgeen de rijping van de druiven ten goede komt;

— de wijngaarden bevinden zich op heuvelflanken met een grotere of minder grote hellingsgraad en kunnen aangeplant zijn op een hoogte van meer dan 1 000 m boven de zeespiegel, hetgeen betekent dat de wijnen zeer fris en pittig zullen zijn;

— de rassen die in Bierzo voorkomen, zijn perfect aan het milieu aangepast. Het gaat overwegend om mencía en godello maar ook in mindere mate de overige toegelaten variëteiten. De rode wijnen zijn wijnen met een hoge en frisse fruitige expressie en zijn zeer geschikt voor oudering op vaten. De witte wijnen zijn fris, smakelijk en hebben een onmiskenbaar volume;

— traditioneel wordt gebruikgemaakt van smalle aanplantpatronen, die samen met de kenmerken van de bodem leiden tot een niet al te hoge druivenproductie, van hoge kwaliteit, met evenwichtige analytische parameters en een goede rijping;

— de ouderdom van de wijngaard in het gebied verleent een toegevoegde waarde aan de daar geproduceerde wijnen; de gemiddelde ouderdom van de wijngaarden van Bierzo is ongeveer 75 jaar en 85 % van de bebouwde oppervlakte bestaat uit oude wijngaarden. Opgemerkt zij dat de kwaliteit van de geproduceerde druiven in deze oude wijngaarden zeer hoog is. Mettertijd ontstaat er immers een evenwicht tussen de productiecapaciteit van de wijnstok en de geoogste opbrengst, waardoor de rijping geoptimaliseerd wordt. Dankzij het krachtige en diepe wortelstelsel zal een groter volume aan land worden doorzocht en de voeding aan mineralen worden verzekerd en ook zal er meer water beschikbaar komen, waardoor de planten minder gevoelig zijn voor jaarlijkse klimaatschommelingen en in de loop der jaren een gestage rijping wordt gegarandeerd. Het grotere volume aan oud hout zorgt ook voor een betere opslag van reserves dan wanneer deze naar de trossen zouden worden doorgeleid, hetgeen bijdraagt tot het behoud van kwaliteit in de opeenvolgende wijnoogsten. De oude wijnstokken vertonen bovendien een grote hoeveelheid littekens ten gevolge van de snoeiwonden, hetgeen de stroming van het plantensap door de plantvaten bemoeilijkt waardoor er minder trossen ontstaan; dankzij deze moeilijkere doorstroming van het sap vertonen de druiven een sterkere neiging om suikers en andere kwalitatieve elementen op te slaan;

— Samengevat kan worden gesteld dat het specifieke microklimaat van het gebied met de vermenging van Atlantische en continentale elementen, in combinatie met de bodems, het overwicht van oude wijngaarden en de hoge dichtheid in de aanplant, zal zorgen voor een lage productie met een zeer goede rijping van de druiven en voor evenwichtige, erg fruitige wijnen met een goede zuurgraad.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Beschrijving van de vereiste/afwijking

BOTTELING OP DE PLAATS VAN OORSPRONG

Rechtskader

nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

tot het wijnbereidingsproces behoren het bottelen en het ouderen op de fles. De organoleptische en fysisch-chemische kenmerken van de wijnen kunnen daarom alleen worden gewaarborgd als de behandeling van de wijn volledig in het productiegebied plaatsvindt. Om de kwaliteit te verzekeren, de authenticiteit van de herkomst en de controles te waarborgen, en gezien het feit dat het bottelen van de door de BOB “Bierzo” beschermde wijnen een van de cruciale aspecten is om de genoemde kenmerken te verkrijgen, moet deze handeling worden uitgevoerd in de wijnhuizen die bij de bottelarijen in het productiegebied gevestigd zijn.

Beschrijving van de vereiste/afwijking

ETIKETTERING

Rechtskader

nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Er is de verplichte vermelding, duidelijk en zichtbaar, van de naam “BIERZO” en van de traditionele aanduiding “Denominación de Origen” ter vervanging van “Denominación de Origen Protegida”.

Het wijnjaar moet verplicht worden vermeld, ook als er geen sprake is geweest van oudering.

Facultatieve gegevens zijn:

de traditionele aanduidingen “crianza”, “reserva” en “gran reserva”;

de vermeldingen “fermentado en barrica”, “criado en barrica” of “envejecido en barrica”;

de naam van een kleinere geografische eenheid samen met de volgende vermeldingen:

“Vino de Villa” gevolgd door de naam van een gemeente of een deelgemeente, die deel uitmaakt van het afgebakende geografische gebied, indien 100 % van de druiven uit de genoemde plaats afkomstig is en voldoet aan de voorgeschreven opbrengstbeperking.

“Vino de Paraje” gevolgd door de naam van een aangewezen streek in het afgebakende geografische gebied, indien 100 % van de druiven uit de genoemde streek afkomstig is en voldoet aan de voorgeschreven opbrengstbeperking. Elke streek is in kaart gebracht in het SIGPAC (http://www.crdobierzo.es). Deze vermelding kan worden aangevuld met de volgende gegevens:

“Viña Clasificada” indien 100 % van de druiven van een perceel of verschillende aangrenzende percelen afkomstig is, en ten minste vijf jaar gebruik is gemaakt van de vermelding “Vino de Paraje” en aan de voorgeschreven opbrengstbeperking wordt voldaan.

“Gran Viña Clasificada” met dezelfde vereisten, behalve dat ten minste vijf jaar gebruik is gemaakt van de vermelding “Viña Clasificada”.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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