C/2026/6029

17.11.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/6029)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Bierzo”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0615-AM04 – 17.8.2026

1. **Nazwa produktu**

„Bierzo”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación] Dyrekcja Generalna ds. Żywności [Dirección General de Alimentación] Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych [Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uważa, że wszystkie zmiany wprowadzone w specyfikacji produktu objętego ChNP Bierzo stanowią zmianę standardową, ponieważ nie można ich uznać za zmianę na poziomie Unii, ponieważ nie wchodzą one w zakres żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 2024/1143, dotyczących oznaczeń geograficznych, to znaczy nie oznaczają: zmiany nazwy, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; zaniku związku z obszarem geograficznym; ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

ZMIANY PARAMETRÓW FIZYCZNYCH I CHEMICZNYCH WIN

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

W tabeli parametrów analitycznych skreśla się wiersz odpowiadający maksymalnej wartości łącznej zawartości cukrów (wyrażonej w g/l glukozy + fruktozy) i zastępuje się go akapitem u dołu tabeli stanowiącym, że zawartość glukozy + fruktozy w objętych winach będzie odpowiadać określeniu „wytrawne", zgodnie z obowiązującymi przepisami. W związku z tym wino uznaje się za wino wytrawne, jeżeli zawiera nie więcej niż 4 g/l glukozy + fruktozy lub do 9 g/l i jeżeli kwasowość ogólna (wyrażona w g/l kwasu winowego) jest nie większa niż 2 g/l poniżej zawartości cukru (glukozy + fruktozy).

Z drugiej strony maksymalny limit kwasowości lotnej wynoszący 1 g/l kwasu octowego w przypadku win w wieku powyżej jednego roku ma zastosowanie do win białych, różowych i clarete, jak miało to już miejsce w przypadku win czerwonych.

Zmiana dotyczy art. 2 lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

ZMIANA PRAKTYK ENOLOGICZNYCH METODA UPRAWY

Opis

Usunięto ograniczenie dotyczące stosowania nawadniania w ciągu pierwszych dwóch lat na nowych plantacjach i wprowadzono zapis, że nawadnianie może mieć miejsce tylko wtedy, gdy jest to uzasadnione przetrwaniem roślin lub w celu zapewnienia lub poprawy jakości winogron.

Zmiana dotyczy art. 3 lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 7.1 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

ZMIANA SZCZEGÓLNYCH PRAKTYK ENOLOGICZNYCH WARUNKI PRODUKCJI I DOJRZEWANIA WINA

Opis

Minimalną prawdopodobną zawartość alkoholu w odmianie Godello zmieniono z 12,0 % obj. na 11,5 % obj.

Dodano sekcję regulującą warunki leżakowania i stosowania określeń tradycyjnych, w tym daty rozpoczęcia okresu dojrzewania w przypadku win opatrzonych określeniem „crianza" (1 grudnia roku zbiorów) oraz daty rozpoczęcie obliczania dojrzewania w przypadku win opatrzonych określeniem „reserva" lub „gran reserva" (wlanie wina do beczki). Uznaje się, że wino przeszło okres dojrzewania, jeżeli upłynął minimalny okres 3 miesięcy w beczkach, niezależnie od tego, czy podlegało fermentowaniu w beczkach.

Zmienia się pkt 3 lit. b.1) i b.2) specyfikacji produktu oraz pkt 7.1 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

WŁĄCZENIE WARUNKÓW WYDAJNOŚCI DO NOWYCH NASADZEŃ I SZCZEPIONYCH PLANTACJI

Opis

Dodaje się dwie nowe sekcje. W pierwszej sekcji uregulowano maksymalną kwalifikowalną produkcję w przypadku nowych nasadzeń, ustanawiając następujące limity w zależności od wieku winnicy (począwszy od roku sadzenia zgodnie z sekcją dotyczącą produkcji wina w rejestrze gospodarstw rolnych Kastylii i Leónu):

— 0 kg/ha w roku nasadzenia

— 0 kg/ha w pierwszym roku po roku nasadzenia

— 50 % łącznej maksymalnej produkcji w drugim roku po roku nasadzenia

— 100 % łącznej maksymalnej produkcji w trzecim roku po roku nasadzenia

Sekcja druga reguluje maksymalną kwalifikującą się produkcję na plantacjach szczepionych, ustanawiając następujące limity, które należy obliczyć w odniesieniu do maksymalnych plonów z hektara z uwzględnieniem roku, w którym ma miejsce szczepienie:

— 0 kg w roku szczepienia

— 50 % łącznej maksymalnej produkcji w pierwszym roku po roku szczepienia

— 100 % łącznej maksymalnej produkcji w drugim roku po roku szczepienia

Zmiana ta dotyczy pkt 5.5 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

AKTUALIZACJA ODNIESIEŃ DO PRZEPISÓW

Opis

Zaktualizowano odniesienie prawne w celu uwzględnienia obecnego odniesienia: 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 [Zarządzenie AGR/842/2020 Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich i Rozwoju Obszarów Wiejskich Wspólnoty Autonomicznej Kastylia-Leon z dnia 2 września 2020 r. zatwierdzające rozporządzenie w sprawie nazwy pochodzenia Bierzo i jej Rady Regulacyjnej]

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

AKTUALIZACJA UZNANYCH MIEJSC UPRAWY WINOROŚLI

Opis

Jest to aktualizacja uznanych miejsc uprawy winorośli (mniejszych jednostek geograficznych) objętych nazwą pochodzenia Bierzo, polegająca na skorygowaniu błędnych nazw i włączeniu tych, które wcześniej nie występowały.

Zmiana dotyczy pkt 8.b.3) specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Bierzo”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0615-AM04 – 17.8.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Bierzo”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wino białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Przejrzyste wino o barwie od jasnożółtej do złotożółtej.

Aromat

Wina wyraziste, o średniej do dużej intensywności, owocowych aromatach (białych owoców, owoców pestkowych, owoców cytrusowych) lub nutach kwiatowych (białych kwiatów, żółtych kwiatów). Ponadto wina białe fermentowane lub dojrzewające w beczkach cechują również aromaty charakterystyczne dla fermentacji lub procesu dojrzewania, np. aromaty orzechowe, palone, waniliowe lub aromaty ciastek.

Smak

Wina świeże, o średniej do dużej cielistości i średnim do długiego finiszu.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

wino w wieku poniżej 1 roku: 13,33 meq/l

wino w wieku powyżej 1 roku: 16,67 meq/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina przejrzyste, o barwie od jasnoróżowej do rubinowoczerwonej, ewentualnie z tonami łososiowymi; szata od bardzo jasnej do średniej.

Aromat

Wina wyraziste, o średniej do dużej intensywności aromatycznej, owocowych aromatach [czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka), czarnych owoców, owoców cytrusowych] lub nutach kwiatowych (białych kwiatów, fiołków).

Smak

Wina świeże, o średniej do dużej cielistości i średnim do długiego finiszu.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

wino w wieku poniżej 1 roku: 13,33 meq/l

wino w wieku powyżej 1 roku: 16,67 meq/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina clarete

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina przejrzyste, o barwie od jasnoróżowej do rubinowoczerwonej oraz szacie od bardzo jasnej do średniej.

Aromat

Wina wyraziste, o średniej do dużej intensywności i aromatach czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina porzeczka), czarnych owoców lub fiołków.

Smak

Wina świeże, o średnim do długiego finiszu i średniej do dużej cielistości.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

wino w wieku poniżej 1 roku: 13,33 meq/l

wino w wieku powyżej 1 roku: 16,67 meq/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina przejrzyste, o szacie średniej do bardzo intensywnej oraz barwie od purpury do czerwieni.

Dojrzałe wino czerwone

Wino przejrzyste Barwa win czerwonych dojrzewających w dębowych beczkach i win czerwonych crianza waha się od purpurowej do czerwonej, a win reserva i gran reserva – od czerwonej do ceglastej, zaś szata jest średnia do intensywnej.

Aromat

Wina wyraziste, o średniej do dużej intensywności i aromatach czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina porzeczka), czarnych owoców lub fiołków.

Dojrzałe wino czerwone

Wina wyraziste, o średniej do dużej intensywności, owocowych aromatach [czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka), czarnych owoców, dojrzałych owoców] lub nutach kwiatowych (fiołków) oraz aromatach pobocznych typowych dla dojrzewania w beczce, takich jak aromaty waniliowe, kokosowe, palone, balsamiczne i korzenne.

Smak

Wina świeże o wyrazistych strukturze, finiszu i cielistości.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	130

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

wino w wieku poniżej 1 roku: 13,33 meq/l

wino w wieku powyżej 1 roku: 16,67 meq/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

METODA UPRAWY

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Ogólnie zakazuje się nawadniania w uprawie winorośli przeznaczonych do produkcji win objętych nazwą pochodzenia „Bierzo". Nawadnianie można przeprowadzać tylko wtedy, gdy uzasadnia to przetrwanie roślin lub w celu zapewnienia lub poprawy jakości winogron.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

— minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach: 12 % obj. w przypadku odmian czerwonych (z wyjątkiem Garnacha Tintorera: 11 % obj.) i 11 % obj. w przypadku odmian białych (z wyjątkiem Godello: 11,5 % obj.)

— maksymalna wydajność ekstrakcji: 74 l na 100 kg winogron.

— Warunki dojrzewania

— W celu stosowania określeń tradycyjnych „CRIANZA", „RESERVA" i „GRAN RESERVA" w odniesieniu do win objętych ChNP BIERZO uwzględnione zostaną warunki określone w szczegółowych rozporządzeniach i regulacjach, a także w mających zastosowanie przepisach.

— Uznaje się, że wino przeszło okres dojrzewania, jeżeli upłynął minimalny okres 3 miesięcy w beczkach, niezależnie od tego, czy podlegało fermentowaniu w beczkach.

— W przypadku określenia tradycyjnego CRIANZA początek obliczania okresów dojrzewania liczy się od 1 grudnia roku zbiorów. W przypadku określeń „RESERVA" i „GRAN RESERVA" rozpoczyna się ono w momencie wprowadzenia partii wina do beczek.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie związane z praktyką enologiczną

Opis

— Wino czerwone składa się w co najmniej 85 % z odmian Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña lub Merenzao. W skład pozostałej części mogą wchodzić dowolne dozwolone odmiany.

— Wino różowe wytwarza się z dozwolonych odmian, o których mowa w pkt 6 niniejszego dokumentu, przy czym co najmniej 70 % winogron musi być odmiany czerwonej.

— Wino białe wytwarza się z odmian: Godello, Doña Blanca, Malvasía i Palomino.

— Wino clarete wytwarza się zgodnie z tradycyjną metodą produkcji tego rodzaju wina stosowaną w El Bierzo, w związku z czym udział dozwolonych odmian czerwonych musi wynosić 40–60 %, natomiast pozostałą część muszą stanowić winogrona białe z dowolnych dozwolonych odmian. Skomponowane w ten sposób winogrona wyciska się bezpośrednio lub przed wyciskaniem poddaje się maceracji przedfermentacyjnej. W trakcie fermentacji alkoholowej moszczu skórki usunięte z winogron białych lub czerwonych muszą stanowić 5–10 % całkowitej objętości moszczu.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Odmiana palomino

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	12 000
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Odmiana palomino

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	88,80
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Pozostałe odmiany

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	11 000
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Pozostałe odmiany

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	81,40
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje następujące gminy, z których wszystkie należą do prowincji Leon: 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 i Villafranca del Bierzo, a także ich odpowiednie wsie.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

W dużej mierze wyjątkowy charakter nadają winom pochodzącym z przedmiotowego obszaru cechy środowiska geograficznego: warunki glebowe, geologiczne i klimatyczne, które cechują powiat El Bierzo, sprawiają, że stanowi on wyjątkowy obszar uprawy winorośli. Wszystkie gminy, zarówno te składające się pierwotnie na obszar produkcji, jak i te włączone niedawno, posiadają podobne cechy charakterystyczne, w związku z czym uwzględnione ostatnio gminy można uznać za odpowiednie do produkcji win gatunkowych. Ponadto w drodze selekcji wybrano odmiany, który są najbardziej odpowiednie i najbardziej dostosowane do środowiska, w którym rosną. Są to odmiany rodzime, które można znaleźć w każdej gminie wchodzącej w skład obszaru objętego nazwą pochodzenia. Wybrano również metodę uprawy, która jest najbardziej odpowiednia w celu uzyskania wyjątkowego i wyróżniającego się produktu, ponieważ winnice istniejące na przedmiotowym obszarze powstały już na przełomie XIX i XX wieku i wykorzystuje się w nich te same odmiany, podkładki i wzorce obsady oraz podobne systemy produkcji.

Poniżej podsumowano główne czynniki, które się do tego przyczyniły:

— gleby piaszczysto-gliniaste o zmiennej zawartości grubszych frakcji, takich jak łupek i kwarcyt, sprawiają, że wina są eleganckie i finezyjne, odróżniają się na tle win z innych obszarów,

— mikroklimat panujący na obszarze powiatu różni się od warunków na obszarach sąsiednich położonych poza łańcuchem górskim, ponieważ El Bierzo znajduje się pod silnym wpływem Oceanu Atlantyckiego, co przejawia się obfitymi opadami i łagodną średnią temperaturą roczną, a także pod wpływem niektórych cech klimatu kontynentalnego powodujących dużą zmienność temperatury, która z kolei wspomaga dojrzewanie winogron,

— winnice są położone na stokach o różnym nachyleniu i na różnej wysokości nad poziomem morza (niektóre z nich znajdują się na wysokości ponad 1 000 m n.p.m.), co pozwala na uzyskanie świeżych i żwawych win,

— odmiany występujące na terenie powiatu El Bierzo są doskonale dostosowane do lokalnego środowiska. Uprawiane są przede wszystkim odmiany Mencía i Godello, ale – w mniejszym stopniu – występują również inne dozwolone odmiany. Wina czerwone mają intensywnie owocowy aromat, są świeże i nadają się znakomicie do dojrzewania w beczce. Wina białe cechują się świeżością, intensywnym smakiem i pełnością, która sprawia, że można je rozpoznać już po pierwszym łyku,

— zgodnie z tradycyjnymi wzorcami obsady rośliny sadzi się w niewielkich odstępach, co w połączeniu z warunkami glebowymi powoduje, że wydajność nie jest wysoka, ale uzyskane winogrona są wysokiej jakości i o odpowiednim stopniu dojrzałości oraz cechują się zrównoważonymi parametrami analitycznymi,

— wina z tego obszaru przedstawiają wartość dodaną, ponieważ pochodzą z winnic, które mają średnio 75 lat. Te stare winnice stanowią 85 % powierzchni uprawy winorośli. Należy pamiętać, że winogrona zbierane we wspomnianych starych winnicach są bardzo wysokiej jakości, ponieważ na przestrzeni lat zachowywano równowagę między metodami produkcji wina a zbiorami winogron, co zapewniało optymalną dojrzałość owoców. Głęboki i rozbudowany system korzeniowy ma większy zasięg, dzięki czemu dostarcza roślinie składniki mineralne i większą ilość wody. W związku z tym rośliny są mniej wrażliwe na różnice klimatyczne na przestrzeni lat, a owoce w poszczególnych rocznikach dojrzewają w podobnym tempie. Ponadto rośliny posiadają wiele starych, zdrewniałych części, dzięki czemu mogą gromadzić więcej zapasów, które – przekierowane do kiści winogron – pozwalają zapewnić jakość w kolejnych zbiorach. Co więcej, na starych roślinach występuje wiele blizn powstałych w wyniku cięcia, które ograniczają przepływ soku mlecznego przez naczynia, co z kolei skutkuje zmniejszeniem liczebności i wielkości kiści. W związku z utrudnionym przepływem soku cukry i inne substancje odpowiadające za jakość owoców gromadzą się w owocach.

— Podsumowując, odmienny mikroklimat obszaru, który łączy klimat atlantycki z kontynentalnym, a także warunki glebowe, przewaga starych winnic oraz gęstość obsady skutkują niską wydajnością zbiorów, ale powodują również, że uzyskiwane winogrona są odpowiednio dojrzałe i pozwalają na uzyskanie owocowych, zrównoważonych win o dobrej kwasowości.

11. **Inne obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

BUTELKOWANIA W MIEJSCU POCHODZENIA

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu lub odstępstwa

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu/odstępstwa

Proces produkcji win obejmuje butelkowanie, a następnie dojrzewanie win. W związku z tym uzyskanie przez wina cech organoleptycznych oraz właściwości fizycznych i chemicznych, które opisano w niniejszej specyfikacji produktu, można zapewnić wyłącznie wówczas, gdy wszystkie czynności związane z produkcją wina odbywają się na obszarze produkcji. Butelkowanie wina objętego ChNP „Bierzo” jest jednym z czynników mających podstawowe znaczenie dla uzyskania jego cech charakterystycznych. W związku z powyższym oraz w celu zapewnienia jakości i zagwarantowania pochodzenia i kontroli butelkowanie odbywa się w piwnicach rozlewni położonych na obszarze produkcji.

Tytuł wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu lub odstępstwa

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Na etykiecie należy w widoczny sposób zamieścić nazwę „Bierzo” i tradycyjne określenie „Denominación de Origen” (nazwa pochodzenia), które zastępuje nazwę „Denominación de Origen Protegida” (chroniona nazwa pochodzenia).

Obowiązkowe jest również podanie rocznika, nawet w przypadku win niedojrzewających.

Określenia fakultatywne obejmują:

tradycyjne określenia „crianza”, „reserva” i „gran reserva”,

określenia „fermentado en barrica” (poddane fermentacji w beczkach), „criado en barrica” (poddane leżakowaniu w beczkach) lub „envejecido en barrica” (poddane dojrzewaniu w beczkach),

nazwę mniejszej jednostki geograficznej i następujące określenia:

„Vino de Villa”, po którym podaje się nazwę gminy lub wsi (pedanía) włączonych do wyznaczonego obszaru geograficznego, pod warunkiem że 100 % winogron wykorzystanych do produkcji danego wina pochodzi ze wskazanego miejsca, a zbiory spełniają określony wymóg dotyczący wydajności.

„Vino de Paraje”, po którym podaje się nazwę wsi (pedanía) włączonego do wyznaczonego obszaru geograficznego, pod warunkiem że 100 % winogron wykorzystanych do produkcji danego wina pochodzi ze wskazanego miejsca, a zbiory spełniają określony wymóg dotyczący wydajności. Każdy dystrykt wiejski jest zaznaczony na mapach w portalu SIGPAC (http://www.crdobierzo.es). Określenie to można uzupełnić następującymi informacjami:

„Viña Clasificada”, pod warunkiem że 100 % winogron pochodzi z jednej działki lub kilku sąsiadujących ze sobą działek, określenie „Vino de Paraje” jest stosowane od co najmniej pięciu lat, a zbiory spełniają określony wymóg dotyczący wydajności.

„Gran Viña Clasificada”, pod warunkiem że spełniono wszystkie powyższe wymogi, z zastrzeżeniem stosowania od co najmniej pięciu lat określenia „Viña Clasificada”.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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