C/2026/6029

17.11.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/6029)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Bierzo»

Número de referência da UE: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026

1. **Nome do produto**

«Bierzo»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação], Dirección General de Alimentación [Direção-Geral de Alimentação], Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdireção-Geral do Controlo da Qualidade Alimentar e Laboratórios Agroalimentares]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que todas as modificações introduzidas no caderno de especificações da DOP «Bierzo» constituem uma alteração normalizada do mesmo caderno, que não podem ser consideradas alterações ao nível da UE por não se enquadrarem em nenhuma das situações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento 2024/1143 no que respeita às indicações geográficas. Estas alterações não implicam a modificação do nome ou da utilização do nome ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica, o risco de anulação da relação com a área geográfica, a introdução de novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Modificação dos parâmetros físico-químicos dos vinhos

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

No quadro sobre parâmetros analíticos, suprime-se a linha correspondente ao valor máximo de açúcares totais (expresso em g/l de glucose + frutose), que se substitui por um novo parágrafo, aditado imediatamente a seguir ao dito quadro, em que se estabelece que, no que respeita ao teor de glucose + frutose, o vinho abrangido corresponderá a «seco», em conformidade com a legislação em vigor. Assim, um vinho será considerado seco se não contiver mais de 4 g/l de glucose + frutose, ou até 9 g/l se a acidez total (expressa em g/l de ácido tartárico) não for inferior em mais de 2 g/l ao teor de açúcares (glucose + frutose).

Por outro lado, o limite máximo de acidez volátil de 1 g/l de ácido acético já fixado para os vinhos tintos com mais de um ano passa a aplicar-se também aos vinhos brancos, rosados e claretes.

A alteração diz respeito ao ponto 2, alínea a), do caderno de especificações e ao ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração das práticas enológicas: práticas de cultivo

Descrição

No caso das novas plantações, suprime-se a restrição que limitava o recurso a rega durante os dois primeiros anos e introduz-se uma regra que dita que só pode haver regra se a sobrevivência das plantas o justificar, ou para garantir ou melhorar a qualidade das uvas.

A alteração diz respeito ao ponto 3, alínea a), do caderno de especificações e ao ponto 7.1 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração das práticas enológicas específicas: elaboração do vinho e condições de envelhecimento

Descrição

Altera-se o grau alcoólico provável mínimo da casta *godello* de 12,0 % vol. para 11,5 % vol.

Adita-se uma secção em que se estabelecem as condições de envelhecimento dos vinhos e de utilização das menções tradicionais, incluindo a data de início do período de envelhecimento no caso dos vinhos com a menção «Crianza» (1 de dezembro do ano de colheita) e de início da contagem do período de envelhecimento no caso dos vinhos com a menção «Reserva» ou «Gran reserva» (colocação do vinho em barrica). Considera-se que o vinho passou por um período de envelhecimento se tiver permanecido no mínimo 3 meses em barricas, com ou sem fermentação nas mesmas.

A alteração diz respeito aos pontos 3.b.1) e 3.b.2), do caderno de especificações e ao ponto 7.1 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Inclusão das condições de rendimento nas novas plantações e nas plantações enxertadas

Descrição

Aditam-se duas novas secções. Na primeira secção, define-se a produção máxima elegível nas novas plantações, estabelecendo os seguintes limites em função da idade da vinha (a partir do ano de plantação, de acordo com o Registo das Explorações Agrícolas de Castela e Leão — Secção Vitícola):

— 0 kg/ha no ano de plantação

— 0 kg no ano 1 a seguir ao ano de plantação

— 50 % da produção total máxima no ano 2 a seguir ao ano de plantação

— 100 % da produção total máxima no ano 3 a seguir ao ano de plantação

Na segunda secção, define-se a produção máxima elegível nas plantações enxertadas e fixam-se os limites a calcular sobre o rendimento máximo por hectare, tendo em conta o ano de realização da enxertia:

— 0 kg no ano de realização do enxerto

— 50 % da produção total máxima no ano 1 a seguir ao ano do enxerto

— 100 % da produção total máxima no ano 2 a seguir ao ano do enxerto

Esta modificação, que afeta o ponto 5.5 do caderno de especificações, não tem implicações no documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização de referências legislativas

Descrição

Incorpora-se a referência à legislação em vigor: Despacho AGR/842/2020, de 2 de setembro de 2020, da Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural [Secretaria da agricultura, pecuária e desenvolvimento rural] da Comunidade de Castela e Leão, que aprova o Regulamento relativo à Denominação de Origem «Bierzo» e ao seu Consejo Regulador [Conselho regulador].

Esta modificação, que afeta o ponto 8 do caderno de especificações, não tem implicações no documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização das parcelas vitícolas reconhecidas

Descrição

Atualizam-se as parcelas vitícolas reconhecidas (unidades geográficas mais pequenas) sob a denominação de origem «Bierzo», corrigem-se as designações erradas e incorporam-se as que anteriormente não constavam.

Esta alteração, que afeta o ponto 8.b.3 do caderno de especificações, não tem implicações no documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas dos vinhos

«Bierzo»

Número de referência da UE: PDO-ES-A0615-AM04 — 17.8.2026

1. **Nome(s)**

Bierzo

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinho de uvas frescas, incluindo o vinho aguardentado; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinhos brancos

Características organoléticas

Cor

Límpidos, podendo ir do amarelo-metalizado ao amarelo-dourado.

Nariz

Francos, de intensidade média a alta, com aromas frutados (frutos brancos, frutos de caroço, citrinos) e/ou notas florais (flores brancas, flores amarelas). Além dos aromas acima, os vinhos brancos fermentados ou envelhecidos em barrica apresentam os aromas próprios da fermentação e/ou envelhecimento em madeira, nomeadamente de frutos secos e/ou torrados e/ou de baunilha e/ou pastelaria.

Boca

Frescos, com corpo médio a alto e persistência média a alta.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

Nos vinhos com menos de um ano: 13,33 meq/l

Nos vinhos com mais de um ano: 16,67 meq/l

☑ As características analíticas não indicadas nesta secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos rosados

Características organoléticas

Cor

Límpidos, entre o rosa claro e o vermelho-rubi, podendo também apresentar tons salmão. A nível de intensidade de cor, podem ir de média a muito baixa.

Nariz

Francos, de intensidade aromática média a alta, com aromas frutados (frutos vermelhos, frutos negros, citrinos) e/ou florais (flores brancas, flores violeta).

Boca

Sensação de frescura, corpo médio a alto e persistência média a alta.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

Nos vinhos com menos de um ano: 13,33 meq/l

Nos vinhos com mais de um ano: 16,67 meq/l

☑ As características analíticas não indicadas nesta secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos claretes

Características organoléticas

Cor

Límpidos, entre o rosa pálido e o vermelho-rubi, de intensidade média a muito baixa.

Nariz

Francos, de intensidade média a alta, com aromas de frutos vermelhos e/ou negros e/ou de flores violeta.

Boca

Frescos, de persistência média a alta e corpo médio a alto.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

Nos vinhos com menos de um ano: 13,33 meq/l

Nos vinhos com mais de um ano: 16,67 meq/l

☑ As características analíticas não indicadas nesta secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos tintos

Características organoléticas

Cor

Límpidos, de intensidade média a muito alta, podendo ir do violeta ao vermelho.

Vinhos tintos envelhecidos: Estes vinhos, incluindo os envelhecidos em barrica de carvalho, são límpidos, com uma cor que varia entre o violeta e o vermelho. No caso dos vinhos «Reserva» e «Gran Reserva», a cor varia entre o vermelho e o atijolado. A intensidade de cor vai de média a alta.

Nariz

Francos, de intensidade aromática média a alta, com aromas de frutos vermelhos e/ou negros e/ou flores violeta.

Vinhos tintos envelhecidos:

São vinhos francos, de intensidade média-alta, com aromas frutados (frutos vermelhos, frutos negros, fruta madura) e/ou florais (flores violeta), e com aromas terciários próprios do envelhecimento em barrica (baunilha, coco, notas tostadas, balsâmicas e especiadas).

Boca

Frescos, com estrutura, persistentes e encorpados.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	130

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

Nos vinhos com menos de um ano: 13,33 meq/l

Nos vinhos com mais de um ano: 16,67 meq/l

☑ As características analíticas não indicadas nesta secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

Práticas de cultivo

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Proíbe-se a rega das vinhas destinadas à produção de vinhos com denominação de origem «Bierzo». A rega só é permitida se estiver em causa a sobrevivência das plantas ou para assegurar ou melhorar a qualidade das uvas.

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

— Título alcoométrico provável mínimo das uvas: 12 % vol. para as castas tintas (exceto *garnacha-tintorera*: 11 % vol.) e 11 % vol. para as castas brancas (exceto *godello*: 11,5 % vol.)

— Rendimento de extração não superior a 74 l por 100 kg de uvas

— Condições de envelhecimento

— Nos vinhos abrangidos pela DOP «Bierzo», para se utilizarem as menções tradicionais «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva» serão tidas em conta as condições estabelecidas na legislação aplicável, incluindo na regulamentação específica.

— Considera-se que o vinho passou por um período de envelhecimento se tiver permanecido no mínimo 3 meses em barricas, com ou sem fermentação nas mesmas.

— Para efeitos de cálculo, no caso da menção tradicional «Crianza», os períodos de envelhecimento começam a contar a partir de 1 de dezembro do ano da colheita. No caso das menções «Reserva» e «Gran Reserva», começam a contar a partir da introdução do lote de vinho nas barricas.

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

— Os vinhos tintos serão elaborados com, pelo menos, 85 % de uvas das castas *mencía*, *garnacha-tintorera*, *estaladiña* e/ou *merenzao*. As restantes 15 % podem ser uvas de qualquer das castas autorizadas.

— Os vinhos rosados serão elaborados com as castas autorizadas indicadas no ponto 6 deste documento e com, pelo menos, 70 % de uvas tintas.

— Os vinhos brancos serão produzidos com as seguintes castas: *godello*, *doña-blanca*, malvasia e *palomino*.

— Os vinhos claretes serão elaborados segundo o método tradicional usado em El Bierzo para este tipo de vinhos, ou seja, com 40 % a 60 % de uvas tintas das castas autorizadas, devendo a restante percentagem corresponder a uvas brancas de qualquer dessas castas. Segue-se a prensagem direta ou um período de maceração pré-fermentativa antes da prensagem. Na fermentação alcoólica do mosto, é obrigatória a utilização de 5 % a 10 % de uvas desengaçadas das castas brancas ou tintas sobre o volume total do mosto.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Casta *palomino*

Rendimento máximo

Rendimento máximo	12 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Casta *palomino*

Rendimento máximo

Rendimento máximo	88,80
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Outras castas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	11 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Outras castas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	81,40
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— Alarije — malvasía-riojana

— Doña-blanca — malvasía-castellana

— Estaladiña

— Garnacha-tintorera

— Godello

— Mencía

— Merenzao

— Palomino

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área de produção compreende os seguintes municípios, todos pertencentes à província de Leão: 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 e Villafranca del Bierzo, incluindo as freguesias correspondentes.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

Os vinhos da área protegida devem a sua tipicidade essencialmente ao meio geográfico: as características edáficas, geológicas e climáticas da região, uma zona excecional para o cultivo da vide. Todos os municípios, tanto os inicialmente incluídos na área de produção como os que passaram recentemente a fazer parte da mesma, apresentam características similares, podendo, por conseguinte, ser considerados adequados para a produção de vinhos de qualidade. Além das castas mais adequadas e adaptadas às condições locais, dado tratar-se de castas autóctones, que se podem encontrar em todos os municípios da área geográfica, os viticultores selecionaram também o método de cultivo mais adequado para permitir obter um produto único e diferenciado, dado tratar-se de parcelas de vinhedo plantadas em finais do século XIX e princípios do século XX, com as mesmas castas e porta-enxertos, bem como uma densidade de plantação e sistemas de produção similares.

Os principais fatores que corroboram esta ligação resumem-se a seguir:

— Os solos franco-argilosos, com maior ou menor quantidade de elementos grosseiros, como a ardósia e o quartzito, que conferem elegância e finura aos vinhos, claramente distintos dos vinhos de outras zonas.

— O microclima da região, distinto do clima das áreas circundantes situadas fora da cadeia montanhosa, dado a forte influência do Atlântico se traduzir em precipitações abundantes e numa temperatura média anual amena, junto com uma certa continentalidade, que se deve à grande amplitude térmica, favorável à maturação das uvas.

— A localização das vinhas, em encostas de maior ou menor declive e a uma altitude variável, mas que pode ultrapassar os 1 000 m acima do nível do mar, e que dá vinhos muito frescos e vivos.

— As castas cultivadas na região de Bierzo, perfeitamente adaptadas ao seu meio ambiente. A *mencía* e a *godello* são as castas mais cultivadas embora, ainda que em menor medida, se cultivem todas as outras castas autorizadas. Os tintos são vinhos muitos expressivos a nível de frutado, frescos e com grande capacidade de envelhecimento em barrica. Os brancos são frescos e sápidos e com um volume que os torna inconfundíveis.

— A densidade de plantação, tradicionalmente de distâncias estreitas, junto com as características do solo, o que faz com que estas vinhas produzam pequenas quantidades de uvas, mas de qualidade muito elevada, com valores analíticos equilibrados e um bom grau de maturação.

— A antiguidade do vinhedo, que confere valor acrescentado aos vinhos da região, uma vez que a idade média das vinhas de Bierzo ronda os 75 anos. As vinhas velhas, que representam 85 % da superfície cultivada, produzem uvas de muito elevada qualidade, já que, com o passar dos anos, se cria um equilíbrio entre os meios de produção da vide e a sua vindima, contribuindo para otimizar a maturação. Dado o seu sistema radicular, potente e profundo, a vide ocupa um maior volume de terreno, o que lhe assegura a nutrição mineral e a maior disponibilidade de água, sendo as plantas menos sensíveis às variações climáticas anuais e assegurando uma maturação constante ao longo dos anos. Acresce que, dado o maior volume de cepas antigas, a vinha acumula mais reservas, as quais, mobilizadas até aos cachos, contribuem para manter a qualidade das vindimas posteriores. Além disso, as vinhas velhas apresentam inúmeras cicatrizes produzidas pelas feridas da poda, que dificultam a circulação da seiva pelos vasos condutores e limitam o crescimento das raízes, mais pequenas e que, devido a estas dificuldades circulatórias, tendem a produzir uvas com uma maior concentração de açúcares e outros compostos de qualidade.

— Em resumo, o microclima da zona, um misto de clima atlântico e continental, juntamente com os solos, a predominância das vinhas velhas e a densidade de plantação elevada, que determinam produções baixas com um bom grau de maturação, permitem obter vinhos muito frutados, equilibrados e com boa acidez.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Engarrafamento na origem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Envasilhamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

O processo de elaboração inclui as operações de engarrafamento e de envelhecimento. Para garantir as características organoléticas e físico-químicas exigidas, todas as operações de manuseamento dos vinhos devem ter lugar na zona de produção. Consequentemente, para salvaguardar a qualidade, garantir a origem e assegurar o controlo, dado o engarrafamento dos vinhos protegidos pela DOP «Bierzo» constituir um dos pontos críticos da obtenção das suas características, esta operação terá lugar nas adegas situadas nos centros de engarrafamento dentro da zona de produção.

Título do requisito/derrogação

Rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O nome «Bierzo» e a menção tradicional «Denominación de Origen» devem obrigatoriamente figurar de forma destacada, substituindo a menção «Denominação de origem protegida».

É obrigatório indicar o ano de colheita, mesmo que o vinho não tenha passado por um período de envelhecimento.

Indicações facultativas:

Menções tradicionais «Crianza» [envelhecido], «Reserva» e «Gran reserva»;

Menções «fermentado en barrica» [fermentação em barrica], «criado en barrica» [estágio em barrica] ou «envejecido en barrica» [envelhecimento em barrica];

Indicação do nome de uma unidade geográfica mais pequena, juntamente com as seguintes menções:

«Vino de Villa» [vinho de uma localidade específica], seguido do nome de um município ou freguesia, situado dentro da área geográfica delimitada, se 100 % das uvas forem cultivadas nesse lugar e se cumprir o limite de rendimento estabelecido,

«Vino de Paraje» [vinho de uma parcela específica], seguido do nome de uma superfície identificada, situada na área geográfica delimitada, se 100 % das uvas forem cultivadas nessa parcela e se cumprir o limite de rendimento estabelecido. Todas as parcelas estão cartografadas no SIGPAC (http://www.crdobierzo.es). Esta menção pode ser completada com as seguintes indicações:

«Viña Clasificada» [vinha classificada], se o vinho tiver sido elaborado com 100 % de uvas produzidas numa ou mais parcelas contíguas, tiver ostentado a indicação «Vino de Paraje» durante, no mínimo, cinco anos, e cumprir os limites de rendimento estabelecidos.

«Gran Viña Clasificada» [grande vinha classificada], se o vinho cumprir os requisitos *supra* e tiver ostentado a indicação «Viña Clasificada» durante, no mínimo, cinco anos.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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