C/2026/6029

17.11.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/6029)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Bierzo”

Numărul de referință UE: PDO-ES-A0615-AM04 – 17.8.2026

1. **Denumirea produsului**

„Bierzo”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației). Dirección General de Alimentación (Direcția Generală pentru Alimentație). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Subdirecția generală pentru controlul calității alimentelor și pentru laboratoarele agroalimentare).

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritatea competentă consideră că toate schimbările efectuate în cadrul acestei modificări a caietului de sarcini al DOP „Bierzo” constituie o modificare standard a caietului de sarcini. Nu se consideră că este vorba despre o modificare la nivelul Uniunii, pentru că prezenta modificare nu îndeplinește niciuna dintre condițiile menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 în ceea ce privește indicațiile geografice, deoarece: nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică; nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic; nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

SCHIMBĂRI ALE PARAMETRILOR FIZICO-CHIMICI AI VINURILOR

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

Din tabelul cu parametrii analitici a fost eliminat rândul care indica valorile maxime ale zaharurilor totale (exprimate în grame de glucoză + fructoză per litru), textul respectiv fiind înlocuit cu un paragraf situat la baza tabelului, în care s-a prevăzut că conținutul de glucoză + fructoză al vinurilor cu denumire protejată corespunde termenului „sec”, conform legislației în vigoare. Astfel, se consideră că vinul sec este cel care conține maximum 4 grame de glucoză + fructoză per litru sau 9g/l când aciditatea totală (exprimată în g/l de acid tartric) nu este cu peste 2 g/l mai mică decât conținutul de zaharuri (glucoză + fructoză).

De asemenea, limita maximă a acidității volatile, de 1 g/l de acid acetic pentru vinurile mai vechi de un an, este aplicată în cazul vinurilor albe, roze și „clarete”, cum se întâmpla deja și în cazul vinurilor roșii.

Această modificare vizează punctul 2 litera (a) din caietul de sarcini și punctul 6 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

MODIFICAREA PRACTICILOR OENOLOGICE: PRACTICI DE CULTIVARE

Descriere

A fost eliminată restricția care limita utilizarea irigării în primii doi ani ai noilor plantații și s-a prevăzut că se va putea iriga doar când acest lucru este necesar pentru supraviețuirea plantelor sau în scopul asigurării unei mai bune calități a strugurilor.

Această modificare vizează punctul 3 litera (a) din caietul de sarcini și punctul 7.1 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

MODIFICAREA PRACTICILOR OENOLOGICE SPECIFICE: ELABORAREA VINULUI ȘI CONDIȚIILE REFERITOARE LA ÎNVECHIRE

Descriere

A fost modificată, de la 12,0 % vol. la 11,5 % vol., tăria alcoolică potențială minimă a soiului Godello.

A fost adăugat un paragraf care prevede condițiile referitoare la învechire și la utilizarea mențiunilor tradiționale, inclusiv data la care începe perioada de învechire în cazul vinurilor cu mențiunea „Crianza” (data de 1 decembrie a anului recoltării) și data de la care se calculează perioada de învechire în cazul vinurilor cu mențiunea „Reserva” sau „Gran Reserva” (când vinul este pus în baricuri). Se consideră că un vin a fost supus unei perioade de învechire atunci când a petrecut o perioadă minimă de 3 luni în baricuri, indiferent dacă a fermentat sau nu acolo.

Această modificare vizează punctul 3 literele (b.1) și (b.2) din caietul de sarcini și punctul 7.1 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

INCLUDEREA CONDIȚIILOR REFERITOARE LA PRODUCȚIE ÎN CAZUL PLANTĂRILOR NOI ȘI AL PLANTĂRILOR ALTOITE

Descriere

Au fost adăugate două noi paragrafe. Primul paragraf reglementează producția maximă admisă în cazul plantărilor noi, stabilindu-se următoarele limite în funcție de vârsta plantației (începând cu anul plantării, potrivit secțiunii viticole a Registrului exploatațiilor agricole din Castilia și Leon):

— 0 kg/ha în anul plantării;

— 0 kg/ha în primul an de după anul plantării;

— 50 % din producția totală maximă în al doilea an de după anul plantării;

— 100 % din producția totală maximă în al treilea an de după anul plantării.

Al doilea paragraf reglementează producția maximă admisă în cazul plantărilor altoite, stabilindu-se următoarele limite, care se calculează pe baza randamentelor maxime la hectar, ținând seama de anul realizării altoirii:

— 0 kg în anul realizării altoirii;

— 50 % din producția totală maximă în primul an de după anul altoirii;

— 100 % din producția totală maximă în al doilea an de după anul altoirii.

Modificarea vizează punctul 5.5 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

ACTUALIZAREA REFERIRILOR LEGISLATIVE

Descriere

Referirea legislativă a fost actualizată prin includerea legislației în vigoare: Ordinul AGR/842/2020 din 2 septembrie 2020 al Ministerului Regional al Agriculturii, Creșterii Animalelor și Dezvoltării Rurale al Comunității Autonome Castilia și Leon de aprobare a Regulamentului denumirii de origine Bierzo și a Consiliului de reglementare al acesteia.

Modificarea vizează punctul 8 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

ACTUALIZAREA SITURILOR VITICOLE RECUNOSCUTE

Descriere

Este vorba despre o actualizare a siturilor viticole recunoscute (unități geografice mai mici) din cadrul denumirii de origine „Bierzo”, cu corectarea denumirilor eronate și includerea celor care nu figurau înainte.

Această modificare vizează punctul 8 subpunctul b.3) din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vinuri

„Bierzo”

Numărul de referință UE: PDO-ES-A0615-AM04 – 17.8.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Bierzo”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Spania

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Produs viticol

Vinuri albe

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Limpede, de culoare galben-pal până la galben-auriu.

Aromă

Vinuri îndrăznețe cu o intensitate medie spre ridicată, cu arome fructate (fructe albe, fructe sâmburoase, citrice) și/sau cu note florale (flori albe, flori galbene). În plus față de cele menționate anterior, vinurile albe fermentate sau învechite în butoaie vor avea și aromele caracteristice procesului de fermentare și/sau de învechire, cum ar fi arome de fructe uscate și/sau prăjite și/sau de vanilie și/sau de produse de patiserie.

Gust

Vinuri proaspete, cu o corpolență medie până la mare și o persistență de la medie la îndelungată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,5
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

în cazul vinurilor de sub un an: 13,33 mEq/l;

în cazul vinurilor de peste un an: 16,67 mEq/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vinuri roze

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Limpede, cu o culoare care variază de la roz deschis la roșu-rubiniu, cu posibile nuanțe de somon. Intensitatea culorii poate varia de la foarte redusă la medie.

Aromă

Îndrăzneață, cu o intensitate a aromelor de la medie până la ridicată, cu arome fructate (fructe roșii, fructe negre, citrice) și/sau cu note florale (flori albe, violete).

Gust

Gust proaspăt, cu o corpolență medie până la mare și o persistență de la medie la îndelungată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	12
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

în cazul vinurilor de sub un an: 13,33 mEq/l;

în cazul vinurilor de peste un an: 16,67 mEq/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vinuri „clarete”

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Limpede, cu o culoare care variază de la roz deschis la roșu-rubiniu, de o intensitate care poate varia de la foarte redusă la medie.

Aromă

Îndrăzneață, cu o intensitate medie până la ridicată și arome de fructe roșii și/sau de fructe negre și/sau de flori violete.

Gust

Proaspăt, cu o persistență de la medie la îndelungată și cu o corpolență medie până la mare.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	12
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

în cazul vinurilor de sub un an: 13,33 mEq/l;

în cazul vinurilor de peste un an: 16,67 mEq/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vinuri roșii

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vin limpede, cu o culoare care variază de la violet la roșu, de intensitate medie până la foarte puternică.

Vin roșu învechit: Limpede. Culoarea vinurilor roșii învechite în butoi de stejar și „Crianza” variază de la violet la roșu și de la roșu la cărămiziu pentru „Reserva” și „Gran Reserva”, cu o intensitate medie până la puternică.

Aromă

Îndrăzneață, cu o intensitate medie până la ridicată și arome de fructe roșii și/sau de fructe negre și/sau de flori violete.

Vin roșu învechit:

Îndrăzneață, cu intensitate medie până la mare, cu arome fructate (fructe roșii, fructe negre, fructe mature) și/sau cu note florale (flori violete) și cu arome terțiare tipice procesului de învechire în butoi, precum cele de vanilie, de nucă de cocos, de prăjit, balsamice și condimentate.

Gust

Proaspăt, cu structură, persistență și corpolență.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	12
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	130

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

în cazul vinurilor de sub un an: 13,33 mEq/l;

în cazul vinurilor de peste un an: 16,67 mEq/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

Practică vitivinicolă

PRACTICI DE CULTIVARE

Tipul practicii oenologice

Practică oenologică specifică

Descriere

În general, este interzisă utilizarea irigării la cultivarea viței-de-vie utilizate la producerea vinurilor cu denumirea de origine „Bierzo". Se poate recurge la practica irigării doar când acest lucru este necesar pentru supraviețuirea plantelor sau în scopul asigurării unei mai bune calități a strugurilor.

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Practică oenologică specifică

Descriere

— Tăria alcoolică minimă probabilă a strugurilor: 12 % vol. în cazul soiurilor roșii (cu excepția Garnacha Tintorera: 11 % vol.) și 11 % vol. în cazul soiurilor albe (cu excepția Godello: 11,5 % vol.)

— Randamentul de extracție nu depășește 74 l la 100 kg de struguri.

— Condiții de învechire

— Pentru a se utiliza mențiunile tradiționale „CRIANZA", „RESERVA" și „GRAN RESERVA" în cazul vinurilor cu denumirea protejată „Bierzo", trebuie să fie îndeplinite condițiile prevăzute în normele și reglementările specifice, precum și în legislația aplicabilă.

— Se consideră că un vin a fost supus unei perioade de învechire atunci când a petrecut o perioadă minimă de 3 luni în baricuri, indiferent dacă a fermentat sau nu acolo.

— În cazul mențiunii tradiționale „CRIANZA", data de început a perioadelor de învechire este considerată a fi data de 1 decembrie a anului recoltării. În cazul mențiunilor „RESERVA" și „GRAN RESERVA", perioada începe atunci când lotul de vin este introdus în baricuri.

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Restricție relevantă referitoare la vinificare

Descriere

— Vinul roșu se obține prin utilizarea soiurilor Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña și/sau Merenzao în proporție de cel puțin 85 %. Restul constă în orice alte soiuri autorizate.

— Vinul roze se obține din soiurile autorizate la punctul 6 din prezentul document, soiurile roșii reprezentând cel puțin 70 % din strugurii utilizați.

— Vinul alb se obține utilizând soiurile: Godello, Doña Blanca, Malvasía și Palomino.

— Vinul „clarete" se obține în conformitate cu metoda tradițională de producere a acestui tip de vin în El Bierzo și, prin urmare, procentajul autorizat de struguri roșii utilizați trebuie să fie cuprins între 40 % și 60 %, în timp ce restul trebuie să fie struguri albi din oricare dintre soiurile autorizate. Se realizează o presare directă sau există o perioadă de macerare anterioară fermentării, după care se realizează presarea. În procesul de fermentare alcoolică a mustului, pielițele îndepărtate de pe strugurii albi sau roșii trebuie să constituie între 5 % și 10 % din volumul total al mustului.

7.2. *Producții/Randamente maxime*

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiul Palomino

Producție maximă

Producție maximă	12 000
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiul Palomino

Randament maxim

Randament maxim	88,80
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Restul soiurilor

Producție maximă

Producție maximă	11 000
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Restul soiurilor

Randament maxim

Randament maxim	81,40
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vin din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Arealul de producție include următoarele localități, toate aparținând provinciei 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 și Villafranca del Bierzo, precum și suburbiile aferente acestora.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produse viticole

1. Vin

Rezumatul legăturii

Caracterul distinctiv al vinurilor din arealul denumirii protejate se datorează, în esență, mediului geografic: caracteristicile pedologice, geologice și climatice ale districtului nostru fac din acesta o zonă excepțională pentru viticultură. Toate localitățile, atât cele incluse inițial în arealul de producție, cât și cele incluse recent, au caracteristici similare și, prin urmare, acestea din urmă pot fi considerate adecvate pentru producția de vinuri de calitate. În plus, prin efortul viticultorilor, au fost selectate soiurile cele mai adecvate și cele mai potrivite pentru mediul în care cresc, deoarece sunt soiuri autohtone ce pot fi regăsite în toate localitățile din arealul denumirii de origine. A fost selectată, de asemenea, cea mai potrivită metodă de cultivare pentru a obține un produs unic și diferit, ținând seama de faptul că parcelele noastre de viță-de-vie au fost plantate începând cu sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea, cu aceleași soiuri, portaltoaie și distanțe de plantare, precum și de faptul că sistemele noastre de producție sunt similare.

Principalii factori care confirmă această legătură sunt rezumați în cele ce urmează:

— Solurile argilo-lutoase, cu cantități mai mari sau mai mici de fragmente grosiere, cum ar fi ardezia și cuarțitul, conferă vinurilor eleganță și finețe, făcându-le să se distingă cu ușurință de vinurile din alte zone.

— Microclima districtului este diferită de cea a zonelor înconjurătoare situate în afara lanțului montan, deoarece avem o influență puternică a Atlanticului, care ne oferă precipitații abundente și o temperatură medie anuală blândă, precum și anumite caracteristici continentale datorate fluctuațiilor majore de temperatură care ajută strugurii să se coacă.

— Plantațiile viticole sunt situate pe pante mai mult sau mai puțin abrupte, la altitudini variate, unele dintre plantații aflându-se la o altitudine de peste 1 000 de metri deasupra nivelului mării, ceea ce face ca vinurile obținute să fie foarte proaspete și vioaie.

— Soiurile existente în El Bierzo sunt perfect adaptate mediului. Soiurile principale sunt Mencía și Godello, dar sunt prezente și toate celelalte soiuri autorizate, deși într-o măsură mai mică. Vinurile noastre roșii sunt intens fructate, proaspete și potrivite pentru învechirea în butoi. Vinurile albe sunt proaspete, aromate și cu o corpolență care le face ușor de recunoscut.

— Distanțele de plantare utilizate în mod tradițional sunt reduse, ceea ce, împreună cu caracteristicile solului, face ca producțiile de struguri să nu fie foarte mari, rezultând struguri de înaltă calitate, bine copți, cu parametri analitici echilibrați.

— Vinurile din acest areal au valoare adăugată deoarece provin din plantații viticole care au, în medie, 75 de ani. Aceste plantații viticole vechi reprezintă 85 % din suprafața cultivată cu viță-de-vie. Trebuie avut în vedere faptul că strugurii crescuți pe aceste vițe-de-vie vechi sunt de foarte bună calitate, dat fiind că de-a lungul anilor s-a ajuns la un echilibru între metodele de producție viticolă și recoltarea strugurilor, asigurându-se un nivel optim de coacere. Sistemul de rădăcini adânci și puternice are capacitatea de a ajunge pe suprafețe mai mari, asigurând nutriția cu minerale și o aprovizionare mai bună cu apă. Acest lucru face ca plantele să fie mai puțin sensibile la variațiile climatice anuale, asigurând un nivel constant de maturare de-a lungul anilor. În plus, volumul mare de lemn vechi creează rezerve mai mari, care, atunci când sunt direcționate către ciorchinii de struguri, ajută la menținerea calității recoltelor în fiecare an. Pe lângă acest lucru, vechile plante prezintă cicatrici mari, ca urmare a rănilor produse în timpul tăierii, care împiedică circulația sevei prin vase, rezultând un număr mai mic de ciorchini, care vor avea dimensiuni mai mici. Ca urmare a acestor dificultăți legate de circulația sevei, zaharurile și alți compuși de calitate tind să se acumuleze în struguri.

— Pe scurt, microclima diferită a zonei, care variază între o climă specifică Atlanticului și una continentală, împreună cu solul, cu predominanța viței-de-vie vechi și cu densitatea ridicată de plantare, oferă producții scăzute de struguri bine copți, din care se obțin vinuri fructate, echilibrate, cu aciditate bună.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței/derogării

ÎMBUTELIEREA LA ORIGINE

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței/derogării

Procesul de elaborare a vinului include îmbutelierea și maturarea vinurilor. Astfel, caracteristicile organoleptice și cele fizice și chimice descrise în prezentul caiet de sarcini pot fi garantate numai în cazul în care toate operațiunile de manipulare a vinului au loc în cadrul arealului de producție. În consecință, pentru a se proteja calitatea, pentru a se garanta originea și pentru a se asigura controlul vinurilor cu DOP „BIERZO” și ținând cont de faptul că îmbutelierea acestor vinuri este unul din punctele critice pentru obținerea caracteristicilor tipice, această operațiune trebuie să fie efectuată în crame situate în unitățile de îmbuteliere care se află în arealul de producție.

Titlul cerinței/derogării

ETICHETARE

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea cerinței/derogării

Trebuie să apară foarte vizibil denumirea „Bierzo” și mențiunea tradițională „Denominación de Origen” (Denumire de origine), care înlocuiește mențiunea „Denominación de Origen Protegida” (Denumire de origine protejată).

Este obligatoriu să se menționeze anul de recoltă, chiar dacă vinul nu a fost învechit.

Indicațiile facultative sunt:

mențiunile tradiționale „crianza”, „reserva” și „gran reserva”;

menţiunile „fermentado en barrica” (fermentat în butoi), „criado en barrica” (maturat în butoi) sau „envejecido en barrica” (învechit în butoi);

numele unei unităţi geografice mai mici şi următoarele menţiuni:

„Vino de Villa”, urmată de numele unei localităţi sau al unei suburbii incluse în arealul geografic delimitat, cu condiţia ca 100 % din struguri să provină din acel loc şi să respecte restricţia stabilită în ceea ce priveşte producţia/randamentul;

„Vino de Paraje”, urmată de numele unei suburbii identificate în arealul geografic delimitat, cu condiţia ca 100 % din struguri să provină din acel loc şi să respecte restricţia stabilită în ceea ce priveşte producţia/randamentul. Fiecare suburbie este marcată pe hărţi în SIGPAC (http://www.crdobierzo.es). Această menţiune poate fi completată cu următoarele informaţii:

„Viña Clasificada”, cu condiţia ca 100 % din struguri să provină de pe o parcelă sau de pe mai multe parcele învecinate, ca indicaţia „Vino de Paraje” să fi fost utilizată timp de cel puţin cinci ani şi să se respecte limitarea stabilită în ceea ce priveşte producţia/randamentul.

„Gran Viña Clasificada”, cu condiţia să îndeplinească toate cerinţele menţionate anterior, iar indicaţia „Viña Clasificada” trebuie să fi fost utilizată timp de cel puţin cinci ani.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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