C/2026/6029

17.11.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/6029)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Bierzo“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0615-AM04 – 17. 8. 2026

1. **Názov výrobku**

„Bierzo“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybárstva a potravinárstva, Generálne riaditeľstvo pre potraviny, Úsek generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Bierzo“ za štandardnú zmenu; nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, keďže nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením; nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou; neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

ZMENY FYZIKÁLNYCH A CHEMICKÝCH PARAMETROV VÍN

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Vypúšťa sa riadok v tabuľke analytických parametrov, v ktorom sa uvádzajú hodnoty maximálneho celkového obsahu cukru (vyjadrené v g/l glukózy a fruktózy) a nahrádza sa odsekom v spodnej časti tabuľky, v ktorom sa uvádza, že obsah glukózy a fruktózy v príslušných vínach zodpovedá pojmu „suché“ podľa platných právnych predpisov. Za suché víno sa teda považuje víno s hodnotou maximálneho obsahu glukózy a fruktózy 4 g/l alebo do 9 g/l, ak celková kyslosť (vyjadrená v g/l kyseliny vínnej) je maximálne o 2 g/l nižšia ako obsah cukru (glukózy a fruktózy).

Po druhé maximálny obsah prchavých kyselín 1 g/l kyseliny octovej v prípade vín starších ako jeden rok sa teraz vzťahuje nielen na červené vína ako doteraz, ale aj na biele, ružové vína a vína typu „clarete“.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) špecifikácie a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENA ENOLOGICKÝCH POSTUPOV PESTOVATEĽSKÉ POSTUPY

Opis

Zrušuje sa obmedzenie, ktorým sa zakazuje zavlažovanie počas prvých dvoch rokov v nových výsadbách, a zavádza sa pravidlo, podľa ktorého je zavlažovanie povolené len vtedy, ak je to odôvodnené na zabezpečenie prežitia krov, alebo s cieľom zabezpečiť či zlepšiť kvalitu hrozna.

Táto zmena sa týka bodu 3 písm. a) špecifikácie a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENA OSOBITNÝCH ENOLOGICKÝCH POSTUPOV PODMIENKY VÝROBY A VYZRIEVANIA VÍNA

Opis

Mení sa minimálny potenciálny obsah alkoholu pri odrode Godello z 12,0 obj. % na 11,5 obj. %.

Dopĺňa sa bod, ktorým sa upravujú podmienky vyzrievania a používania tradičných pojmov vrátane dátumu začiatku doby zrenia v prípade vín Crianza (1. december roku zberu) a začiatku počítania doby zrenia v prípade vín Reserva alebo Gran Reserva (od okamihu uloženia vína do sudov). Víno sa považuje za vyzreté, ak bolo ponechané v sude minimálne tri mesiace, bez ohľadu na to, či v sude prebehlo alebo neprebehlo kvasenie.

Táto zmena sa týka bodu 3 písm. b.1) a b.2) špecifikácie a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZAHRNUTIE PODMIENOK TÝKAJÚCICH SA VÝNOSOV PRI NOVÝCH VÝSADBÁCH A ŠTEPENÝCH VÝSADBÁCH

Opis

Dopĺňajú sa dva nové body. Prvým sa upravuje maximálna povolená produkcia pri nových výsadbách a stanovujú sa tieto limity v závislosti od veku vinohradu (počíta sa od roku výsadby podľa vinohradníckej sekcie Registra poľnohospodárskych podnikov v Kastílii a Leóne):

— 0 kg/ha v roku výsadby,

— 0 kg v 1. roku po roku výsadby,

— 50 % celkovej maximálnej produkcie v 2. roku po roku výsadby,

— 100 % celkovej maximálnej produkcie v 3. roku po roku výsadby.

Druhým bodom sa upravuje maximálna prípustná produkcia v prípade štepenej výsadby a stanovujú sa v ňom tieto limity, ktoré sa vypočítajú na základe maximálnych hektárových výnosov s ohľadom na rok zaštepenia:

— 0 kg v roku zaštepenia,

— 50 % celkovej maximálnej produkcie v 1. roku po roku zaštepenia,

— 100 % celkovej maximálnej produkcie v 2. roku po roku zaštepenia.

Táto zmena sa týka bodu 5.5 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

AKTUALIZÁCIA ODKAZOV NA PRÁVNE PREDPISY

Opis

Odkaz na právny predpis sa aktualizuje na platnú verziu: nariadenie Regionálneho ministerstva autonómneho spoločenstva Kastília a León pre poľnohospodárstvo, chov dobytka a rozvoj vidieka AGR/842/2020 z 2. septembra 2020, ktorým sa schvaľuje nariadenie o označení pôvodu Bierzo a o jeho regulačnej rade.

Táto zmena sa týka bodu 8 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

AKTUALIZÁCIA ZOZNAMU UZNANÝCH VINOHRADNÍCKYCH LOKALÍT

Opis

Ide o aktualizáciu zoznamu uznaných vinohradníckych lokalít (menších zemepisných jednotiek) v rámci označenia pôvodu „Bierzo“, ktorou sa opravujú nesprávne a dopĺňajú chýbajúce označenia.

Táto zmena sa týka bodu 8 písm. b.3) špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Bierzo“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0615-AM04 – 17. 8. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Bierzo“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

Biele vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

oceľovožltá až zlatožltá farba, čistá.

Aróma

Čisté vína s miernou až intenzívnou vôňou, s arómami ovocia (biele ovocie, kôstkové ovocie, citrusové ovocie) a/alebo kvetov (biele alebo žlté kvety). V bielych vínach po fermentácii alebo zrení v sudoch sa okrem uvedených vlastností vyskytujú aj arómy typické pre fermentáciu alebo zrenie v sudoch, ako sú arómy sušeného ovocia a/alebo opekania, vanilky a/alebo pečiva.

Chuť

Svieže vína, ich telo a perzistencia sa vyznačujú strednou až vysokou intenzitou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,5
Minimálna celková kyslosť	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností:

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

v prípade vína mladšieho ako jeden rok: 13,33 mEq/l,

v prípade vína staršieho ako jeden rok: 16,67 mEq/l.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Ružové vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Čistá farba od bledoružovej po rubínovočervenú, môže mať aj lososové odtiene. Sýtosť farby sa môže líšiť – od slabej po strednú sýtosť.

Aróma

Čistá vôňa so strednou až vysokou intenzitou aróm ovocia (červené ovocie, čierne ovocie, citrusové ovocie) a/alebo kvetov (biele alebo fialové kvety).

Chuť

Svieže vína, ich telo a perzistencia sa vyznačujú strednou až vysokou intenzitou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností:

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

v prípade vína mladšieho ako jeden rok: 13,33 mEq/l,

v prípade vína staršieho ako jeden rok: 16,67 mEq/l.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Vína typu „clarete“

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Čisté víno bledoružovej až rubínovočervenej farby, ktorého sýtosť sa pohybuje od veľmi slabej po strednú.

Aróma

Čisté vína so strednou až vysokou aromatickou intenzitou, v ktorých sa prejavujú arómy červeného ovocia a/alebo čierneho ovocia a/alebo fialových kvetov.

Chuť

Svieže vína, ich telo a perzistencia sa vyznačujú strednou až vysokou intenzitou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností:

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

v prípade vína mladšieho ako jeden rok: 13,33 mEq/l,

v prípade vína staršieho ako jeden rok: 16,67 mEq/l.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Čisté vína, ktorých sýtosť sa pohybuje od strednej po veľmi vysokú intenzitu a farba môže mať fialkasté až červené odtiene.

Vyzreté červené vína: čisté. Červené vína „Roble“ a „Crianza“ majú purpurovú až červenú farbu, vína „Reserva“ a „Gran Reserva“ červenú až tehlovočervenú farbu. Sýtosť farby sa pohybuje od strednej po vysokú intenzitu.

Aróma

Čisté vína so strednou až vysokou aromatickou intenzitou, v ktorých sa prejavujú arómy červeného ovocia a/alebo čierneho ovocia a/alebo fialových kvetov.

Vyzreté červené vína:

Čistá vôňa, so strednou až vysokou intenzitou arómov ovocia (červené ovocie, čierne ovocie, zrelé ovocie) a/alebo kvetov (fialové kvety) a terciárnych arómov typických pre zrenie v sude (napríklad vanilka, kokosový orech, hrianka, balzamické a korenisté arómy).

Chuť

Svieže vína s dobrou štruktúrou, perzistentné a výrazné.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	130

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností:

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

v prípade vína mladšieho ako jeden rok: 13,33 mEq/l,

v prípade vína staršieho ako jeden rok: 16,67 mEq/l.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

PESTOVATEĽSKÉ POSTUPY

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Pri pestovaní viniča určeného na výrobu vín s označením pôvodu „Bierzo“ je spravidla zakázané zavlažovanie. Zavlažovanie sa smie vykonávať iba v prípadoch, keď je to odôvodnené na zabezpečenie prežitia krov alebo s cieľom zabezpečiť či zlepšiť kvalitu hrozna.

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

— Minimálny potenciálny obsah alkoholu v hrozne: 12 obj. % v prípade modrých odrôd (s výnimkou odrody Garnacha Tintorera: 11 obj. %) a 11 obj. % v prípade bielych odrôd (s výnimkou odrody Godello: 11,5 obj. %).

— Maximálna výlisnosť sa stanovuje na 74 litrov na 100 kg hrozna.

— Podmienky dozrievania

— Pri používaní tradičných pojmov „CRIANZA“, „RESERVA“ a „GRAN RESERVA“ na vínach s CHOP „BIERZO“ je potrebné zohľadniť podmienky stanovené v príslušných normách a nariadeniach, ako aj v platných právnych predpisoch.

— Víno sa považuje za vyzreté, ak bolo ponechané v sude minimálne tri mesiace, bez ohľadu na to, či v sude prebehlo alebo neprebehlo kvasenie.

— V prípade tradičného pojmu „CRIANZA“ sa doba zrenia počíta od 1. decembra roku zberu. V prípade pojmov „RESERVA“ a „GRAN RESERVA“ sa toto obdobie začína okamihom uloženia vína do sudov.

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

— V prípade červeného vína musia najmenej 85 % tvoriť odrody Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña a/alebo Merenzao. Na zvyšný podiel sa môže použiť ktorákoľvek povolená odroda.

— Ružové víno sa vyrába z povolených odrôd uvedených v bode 6 tohto dokumentu a aspoň 70 % hrozna tvoria modré odrody.

— Biele víno sa vyrába z týchto odrôd: Godello, Doña Blanca, Malvasía a Palomino.

— Na výrobu vína typu „clarete“ sa používa tradičná metóda regiónu Bierzo: percentuálny podiel povolených modrých odrôd sa musí pohybovať od 40 % do 60 % a zvyšok tvorí biele hrozno jednej z povolených odrôd. Hrozno sa teda priamo lisuje alebo sa pred lisovaním na určitý čas podrobí predfermentačnej macerácii. Pri alkoholovom kvasení muštu sa musí použiť určitý percentuálny podiel šupiek bielych alebo modrých odrôd získaných odzrnením, a to 5 % až 10 % celkového objemu muštu.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Odroda Palomino

Maximálny výnos

Maximálny výnos	12 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Odroda Palomino

Maximálny výnos

Maximálny výnos	88,80
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Iné odrody

Maximálny výnos

Maximálny výnos	11 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Iné odrody

Maximálny výnos

Maximálny výnos	81,40
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobná oblasť zahŕňa tieto obce v provincii 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 a Villafranca del Bierzo, ako aj k nim patriace osady.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Špecifickosť vín vyrábaných v oblasti, na ktorú sa vzťahuje CHZO Bierzo, vyplýva zo zemepisného prostredia: vďaka pôdnym, geologickým a klimatickým charakteristikám má táto oblasť vynikajúce podmienky na pestovanie viniča. Všetky obce, t. j. nielen tie, ktoré sa stali súčasťou tejto výrobnej oblasti hneď na začiatku, ale aj nedávno začlenené obce, majú podobné charakteristické prvky, takže aj o nedávno začlenených obciach možno povedať, že majú vhodné podmienky na výrobu kvalitných vín. Okrem toho odrody, ktoré sú najvhodnejšie a najlepšie prispôsobené pestovateľskému prostrediu, teda pôvodné odrody pestované vo všetkých obciach, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu, vybral človek. Zvolila sa takisto najvhodnejšia forma pestovania, aby vznikol jedinečný výrobok, keďže v príslušných vinohradoch boli koncom 19. a na začiatku 20. storočia vysadené rovnaké odrody a podpníky, používali sa aj podobné spony výsadby a pestovateľské systémy.

Hlavné faktory, ktoré potvrdzujú túto súvislosť:

— Ílovito-hlinité pôdy, s rozličným množstvom hrubých prvkov, ako sú bridlica a kremenec, dodávajú vínam eleganciu a jemnosť, vďaka čomu ich možno ľahko odlíšiť od vín z iných regiónov.

— Mikroklíma tohto regiónu sa líši od susedných oblastí ležiacich za pohorím. Región totiž podlieha silnému vplyvu Atlantického oceánu, čo sa prejavuje výdatnými zrážkami a miernymi priemernými ročnými teplotami, no súčasne tu badať aj niektoré prvky kontinentálneho podnebia, ako napríklad veľké teplotné výkyvy, ktoré prospievajú zreniu hrozna.

— Vinohrady sa nachádzajú na viac či menej strmých stráňach rôznej výšky, ktorá môže v určitých prípadoch presiahnuť 1 000 metrov nad morom, vďaka čomu sú vína veľmi svieže a živé.

— Odrody, ktoré sa nachádzajú v regióne Bierzo, sa dokonale prispôsobili prostrediu. Hlavné odrody sú Mencía a Godello, ale v menšej miere tu možno nájsť aj ostatné povolené odrody. Červené vína vyrobené v tomto regióne sú svieže a výrazne ovocné a vyznačujú sa dobrou schopnosťou vyzrievať v sude. Biele vína sú svieže, lahodné a vďaka svojej plnosti sú jedinečné.

— Tradične sa uplatňuje úzky spon výsadby, čo spolu s vlastnosťami pôdy znamená, že výnos je síce obmedzený, ale hrozno má vysokú kvalitu, je vyvážené z hľadiska analytických vlastností a dobre vyzreté.

— Pridanou hodnotou vín z tohto regiónu je skutočnosť, že vinohrady oblasti Bierzo majú v priemere okolo 75 rokov. Tieto staré vinohrady tvoria 85 % celkovej plochy vinohradov. – Treba zohľadniť, že kvalita hrozna zo starých viničných krov je veľmi vysoká vzhľadom na to, že rokmi sa dosiahla rovnováha medzi spôsobom pestovania viniča a načasovaním zberu, vďaka čomu hrozno dosahuje optimálnu zrelosť. Silný a hlboký koreňový systém, ktorý zaberá väčší objem pôdy, zabezpečuje prísun minerálov a väčšiu dostupnosť vody. Vinič je preto menej citlivý na medziročné klimatické výkyvy, čím sa zabezpečuje konštantné dozrievanie hrozna v priebehu rokov. Väčší objem starého dreva takisto umožňuje zhromaždiť väčšie množstvo zásob využiteľných v strapcoch, čím sa zachováva kvalita hrozna pri každom zbere. Staré kry sú navyše v dôsledku rezov značne zjazvené a množstvo jaziev zhoršuje prietok miazgy v cievach. V dôsledku toho rastie menej strapcov, ktoré sú navyše menšie a pre sťažený prietok miazgy majú tendenciu zhromažďovať viac cukrov a iných kvalitných zlúčenín.

— Celkovo teda možno konštatovať, že vďaka osobitnej mikroklíme regiónu, v ktorom sa stretáva oceánske podnebie s kontinentálnym, v kombinácii s pôdou, prevahou starých krov viniča a veľkou hustotou výsadby, ktoré majú za následok menší výnos veľmi dobre dozretého hrozna, vznikajú výrazne ovocné vína, ktoré sú vyvážené a majú dobrú kyslosť.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

FĽAŠOVANIE NA MIESTE PÔVODU:

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Proces vinifikácie zahŕňa fľašovanie a vyzrievanie vín. Organoleptické a fyzikálno-chemické vlastnosti vín možno zaručiť len vtedy, ak sa všetky spracovateľské operácie uskutočňujú vo výrobnej oblasti. Fľašovanie vín s CHOP „Bierzo“ je jedným z rozhodujúcich faktorov, vďaka ktorým víno získa svoje vlastnosti. Preto sa v záujme zachovania kvality, zaručenia pôvodu a zabezpečenia kontroly na túto operáciu musí použiť fľašovacia linka vo vinárskom podniku, ktorý sa nachádza vo výrobnej oblasti.

Predmet požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Názov „Bierzo“ a tradičný pojem „označenie pôvodu“, ktorý nahrádza pojem „chránené označenie pôvodu“, sa musia zreteľne uviesť.

Ročník zberu je povinný údaj, aj ak víno nevyzrievalo.

Nepovinné údaje:

Tradičné pojmy „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“.

Pojmy „fermentado en barrica“ (kvasenie v sude), „criado en barrica“ (zrenie v sude) alebo „envejecido en barrica“ (vyzrievanie v sude).

Názov menšej zemepisnej jednotky a tieto označenia:

„Vino de Villa“, za ktorým nasleduje názov obce alebo osady, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ak z tohto miesta pochádza 100 % hrozna a dodržiava sa stanovené obmedzenie výnosu.

„Vino de Paraje“, za ktorým nasleduje názov lokality patriacej do vymedzenej zemepisnej oblasti, ak z tejto lokality pochádza 100 % hrozna a dodržiava sa stanovené obmedzenie výnosu. Každá lokalita je kartograficky vyznačená v systéme SIGPAC (http://www.crdobierzo.es). Toto označenie možno doplniť týmito informáciami:

„Viña Clasificada“ (klasifikovaný vinohrad), ak 100 % hrozna pochádza z jedného alebo viacerých susediacich pozemkov a ak sa na víno najmenej posledných päť rokov používa pojem „Vino de Paraje“ a dodržiava sa stanovené obmedzenie výnosu.

„Gran Viña Clasificada“ (významný klasifikovaný vinohrad): platia rovnaké podmienky, ako pri predchádzajúcom pojme a navyše sa na víno musí najmenej posledných päť rokov používať pojem „Viña Clasificada“.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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