C/2026/6029

17.11.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6029)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Bierzo“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A0615-AM04 – 17. avgust 2026

1. **Ime proizvoda**

„Bierzo“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, generalni direktorat za prehrano, generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pristojni organ meni, da je ta sprememba specifikacije proizvoda z ZOP „Bierzo“ standardna sprememba. Ni je mogoče šteti za spremembo na ravni Unije, saj ne ustreza nobenemu od primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah. Natančneje, sprememba: ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo; ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem; ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

SPREMEMBE FIZIKALNO-KEMIJSKIH PARAMETROV VIN

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

V preglednici analitskih parametrov je bila vrstica, ki prikazuje največje vrednosti skupnih sladkorjev (izražene v g/l glukoze in fruktoze), črtana in nadomeščena z odstavkom pod preglednico, v katerem je navedeno, da bo vsebnost glukoze in fruktoze v zadevnih vinih ustrezala izrazu „suho“ v veljavnih predpisih. Tako se za suho vino šteje vino z največjo vsebnostjo glukoze in fruktoze 4 g/l ali do 9 g/l, kadar vsebnost skupnih kislin (izražena v g/l vinske kisline) ni za več kot 2 g/l nižja od vsebnosti sladkorja (glukoza in fruktoza).

Drugič, najvišja vsebnost hlapnih kislin 1 g/l ocetne kisline za vina, starejša od enega leta, se zdaj uporablja za bela vina, vina rosé in rdečkasta vina (*clarete*), kot že velja za rdeča vina.

Spremembe zadevajo točko 2(a) specifikacije proizvoda in točko 6 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBA ENOLOŠKIH POSTOPKOV – PRIDELOVALNE PRAKSE

Opis

Omejitev uporabe namakanja v novih nasadih v prvih dveh letih je bila črtana, uvedeno pa je bilo pravilo, v skladu s katerim je namakanje dovoljeno le, kadar je upravičeno zaradi preživetja rastlin ali z namenom zagotavljanja ali izboljšanja kakovosti grozdja.

Spremembe zadevajo točko 3(a) specifikacije proizvoda in točko 7.1 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBA POSEBNIH ENOLOŠKIH POSTOPKOV – PROIZVODNJA VINA IN POGOJI STARANJA

Opis

Najmanjši delež potencialnega alkohola v sorti godello je bil spremenjen z 12,0 vol. % na 11,5 vol. %.

Dodan je bil oddelek, ki ureja pogoje staranja in uporabo tradicionalnih izrazov, vključno z datumom začetka staranja za vina „crianza“ (1. december leta trgatve) in začetkom izračuna obdobja staranja za vina „reserva“ ali „gran reserva“ (ko se vino pretoči v sode). Šteje se, da je bilo vino starano, če je bilo najmanj 3 mesece v sodu, ne glede na to, ali je v njem fermentiralo.

Ta sprememba se nanaša na točki 3(b.1) in (b.2) specifikacije proizvoda in točko 7.1 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

VKLJUČITEV POGOJEV GLEDE DONOSA PRI NOVIH IN CEPLJENIH NASADIH

Opis

Dodana sta dva nova oddelka. Prvi ureja največji dovoljeni pridelek v novih nasadih, pri čemer določa naslednje omejitve glede na starost vinograda (šteto od leta zasaditve v skladu z oddelkom za vinogradništvo registra kmetijskih gospodarstev Kastilje in Leona):

— 0 kg/ha v letu zasaditve,

— 0 kg v 1. letu po letu zasaditve,

— 50 % največjega skupnega pridelka v 2. letu po letu zasaditve,

— 100 % največjega skupnega pridelka v 3. letu po letu zasaditve.

Drugi oddelek ureja največji dovoljeni pridelek v cepljenih nasadih, pri čemer določa naslednje omejitve, ki se izračunajo na podlagi največjih donosov na hektar ob upoštevanju leta cepljenja:

— 0 kg v letu cepljenja,

— 50 % največjega skupnega pridelka v 1. letu po letu cepljenja,

— 100 % največjega skupnega pridelka v 2. letu po letu cepljenja.

Ta sprememba se nanaša na točko 5.5 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

POSODOBITEV SKLICEV NA PREDPISE

Opis

Sklic na predpis se posodobi tako, da se nanaša na veljavni predpis: Odredba AGR/842/2020 regionalnega ministrstva za kmetijstvo, živinorejo in razvoj podeželja avtonomne skupnosti Kastilja in Leon z dne 2. septembra 2020 o odobritvi pravilnika o označbi porekla „Bierzo“ in regulativnem svetu.

Ta sprememba se nanaša na točko 8 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

POSODOBITEV PRIZNANIH VINOGRADNIŠKIH LEG

Opis

Gre za posodobitev priznanih vinogradniških leg (manjših geografskih enot) v okviru označbe porekla „Bierzo“, s katero se popravljajo napačne označbe in vključujejo tiste, ki prej niso bile navedene.

Ta sprememba se nanaša na točko 8(b.3) specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vina

„Bierzo“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A0615-AM04 – 17. avgust 2026

1. **Ime ali imena**

„Bierzo“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Bela vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister, od bledo rumene do zlato rumene barve.

Okus

Odkrita, aromatično srednje do zelo intenzivna vina s sadnimi (belomesnato sadje, koščičasto sadje, agrumi) in/ali cvetličnimi notami (belo cvetje, rumeno cvetje). Poleg tega imajo bela vina, ki vrejo ali se starajo v sodih, tudi vrelne arome ali arome, ki izhajajo iz staranja v sodu, na primer po oreščkih, praženem, vanilji ali pecivu.

Okus

Sveža vina s srednjim do polnim telesom in srednje dolgim do dolgim pookusom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

pri vinu, mlajšem od enega leta: 13,33 meq/l

pri vinu, starejšem od enega leta: 16,67 meq/l

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vina rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister, od svetlo rožnate do rubinasto rdeče barve, včasih z lososnimi barvnimi odtenki. Barva je lahko zelo bleda do srednje intenzivna.

Okus

Odkrita, aromatično srednje do zelo intenzivna vina s sadnimi (rdeče jagodičje, črno jagodičje, agrumi) in/ali cvetličnimi notami (belo cvetje, vijolice).

Okus

Sveža vina s srednjim do polnim telesom in srednje dolgim do dolgim pookusom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

pri vinu, mlajšem od enega leta: 13,33 meq/l

pri vinu, starejšem od enega leta: 16,67 meq/l

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdečkasta vina (*clarete*)

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister, od bledo rožnate do rubinasto rdeče barve, ki je lahko zelo bleda do srednje intenzivna.

Okus

Odkrita, aromatično srednje do zelo intenzivna vina z notami rdečega in/ali črnega jagodičja in/ali vijolic.

Okus

Sveža vina s srednje dolgim do dolgim pookusom in srednjim do polnim telesom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

pri vinu, mlajšem od enega leta: 13,33 meq/l

pri vinu, starejšem od enega leta: 16,67 meq/l

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeča vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister, srednje do zelo intenzivne barve, od vijoličaste do rdeče.

Rdeča starana vina Bister, rdeča vina „roble“ (nega v hrastovem sodu) in „crianza“ (zorenje) so vijoličaste do rdeče barve, vina „reserva“ in „gran reserva“ pa so rdeče do opečnato rdeče barve, ki je srednje do zelo intenzivna.

Okus

Odkrita, aromatično srednje do zelo intenzivna vina z notami rdečega in/ali črnega jagodičja in/ali vijolic.

Rdeča starana vina

Odkrita, aromatično srednje do zelo intenzivna s sadnimi (rdeče jagodičje, črno jagodičje, zrelo sadje) in/ali cvetličnimi notami (vijolice) ter terciarnimi aromami, ki izhajajo iz staranja v sodih, kot so aroma po vanilji, kokosu, praženem, balzamične zaznave in začimbe.

Okus

Sveža vina s strukturo, dolgotrajnim pookusom in telesom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	130

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

pri vinu, mlajšem od enega leta: 13,33 meq/l

pri vinu, starejšem od enega leta: 16,67 meq/l

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

PRIDELOVALNE PRAKSE

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

Praviloma je za pridelavo vinske trte, iz katere se proizvajajo vina z označbo porekla „Bierzo“, namakanje prepovedano. Izvaja se lahko le, kadar je to upravičeno zaradi preživetja rastlin ali za zagotovitev ali izboljšanje kakovosti grozdja.

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

— Najmanjši delež potencialnega alkohola v grozdju: 12 vol. % za rdeče sorte (razen garnacha tintorera: 11 vol. %) in 11 vol. % za bele sorte (razen sorte godello: 11,5 vol. %).

— Donos pri stiskanju je največ 74 l na 100 kg grozdja.

— Pogoji staranja

— Pri uporabi tradicionalnih izrazov „CRIANZA“, „RESERVA“ in „GRAN RESERVA“ za vina z ZOP „BIERZO“ je treba upoštevati pogoje, določene v posebnih standardih in predpisih ter veljavni zakonodaji.

— Šteje se, da je bilo vino starano, če je bilo najmanj 3 mesece v sodu, ne glede na to, ali je v njem fermentiralo.

— Za tradicionalni izraz „CRIANZA“ začne obdobje staranja teči 1. decembra leta trgatve. Za izraza „RESERVA“ in „GRAN RESERVA“ začne obdobje teči, ko se serija vina pretoči v sod.

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Ustrezne omejitve pri pridelavi vin

Opis

— Vsaj 85 % rdečih vin morajo sestavljati sorte mencía, garnacha tintorera, estaladiña in/ali merenzao. Preostanek je lahko iz katerih koli odobrenih sort.

— Vino rosé se pridela s sortami, ki so odobrene v odstavku 6 tega dokumenta, pri čemer je vsaj 70 % grozdja iz rdečih sort.

— Belo vino se pridela s sortami godello, doña blanca, malvasía in palomino.

— Rdečkasto vino (*clarete*) se pridela po tradicionalnem načinu pridelave te vrste vina na območju El Bierzo, zato mora delež uporabljenega dovoljenega rdečega grozdja znašati od 40 % do 60 %, preostali delež pa mora sestavljati belo grozdje katere koli dovoljene sorte. Grozdje se nato takoj stisne ali pa se pred stiskanjem predfermentativno macerira. Med alkoholnim vrenjem mošta morajo razpecljane kožice belega in rdečega grozdja znašati od 5 % do 10 % skupne količine mošta.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Sorta palomino

Največji donos

Največji donos	12 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Sorta palomino

Največji donos

Največji donos	88,80
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Druge sorte

Največji donos

Največji donos	11 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Druge sorte

Največji donos

Največji donos	81,40
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **Jedrnata opredelitev razmejenega geografskega območja**

Območje proizvodnje zajema naslednje občine, pri čemer vse spadajo v pokrajino 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 in Villafranca del Bierzo ter njihove krajevne skupnosti.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvodov vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Vina s tega območja so posebna predvsem zaradi geografskega okolja: zaradi talnih, geoloških in podnebnih značilnosti je to izjemno območje za gojenje vinske trte. Vse občine, ki so bile prvotno vključene v območje proizvodnje, in občine, ki so bile vključene nedavno, imajo podobne značilnosti, zato se slednje lahko obravnavajo kot primerne za proizvodnjo kakovostnih vin. Poleg tega je človeško prizadevanje izbralo najustreznejše in najprimernejše sorte za okolje, v katerem rastejo. To so namreč avtohtone sorte, ki se gojijo v vseh občinah na območju označbe porekla. Izbran je bil tudi najustreznejši način pridelave, ki omogoča pridobivanje edinstvenega in drugačnega proizvoda, saj so bile parcele teh vinogradov zasajene že na koncu 19. in začetku 20. stoletja z istimi sortami in podlagami ter podobnimi sadilnimi razdaljami in načini gojenja.

V nadaljevanju so povzeti glavni dejavniki, ki potrjujejo to povezavo.

— Glinasto-ilovnata tla z večjimi ali manjšimi količinami grobih delcev, kot sta skrilavec in kvarcit, dajejo vinom eleganco in prefinjenost, zaradi katerih se zlahka ločijo od vin z drugih območij.

— Mikroklima naravnega okoliša je drugačna kot na sosednjih območjih, ki so zunaj gorske verige, saj nanjo močno vpliva Atlantski ocean, ki prinaša obilne padavine in omogoča blage letne povprečne temperature, ob tem je značilno celinsko podnebje z velikimi temperaturnimi nihanji, ki pripomorejo k zorenju grozdja.

— Vinogradi se razprostirajo po različno strmih in visokih pobočjih, pri čemer nekatere vinske trte rastejo na nadmorski višini več kot 1 000 m, zato dajo sveža in živahna vina.

— Sorte, ki rastejo na območju El Bierzo, so popolnoma prilagojene svojemu okolju. Glavni sorti sta mencía in godello, gojijo pa se tudi vse druge dovoljene sorte, vendar v manjšem obsegu. Rdeča vina s tega območja so izrazito sadna, sveža in primerna za staranje v sodu. Bela vina so sveža, izrazitega okusa in telesna, zaradi katerega so zelo prepoznavna.

— Tradicionalne sadilne razdalje v ozkih brazdah skupaj z značilnostmi tal pomenijo, da donos grozdja niso zelo velik, pridela pa se visokokakovostno, zelo zrelo grozdje z uravnoteženimi analitskimi parametri.

— Povprečna starost vinogradov v El Bierzu pomeni tudi dodano vrednost za vina s tega območja, saj so v poprečju stari približno 75 let. Ti stari vinogradi zajemajo 85 % površin, zasajenih z vinsko trto. Upoštevati je treba, da je grozdje, ki raste na teh starih trtah, izjemno visoke kakovosti, saj je sčasoma doseglo ravnotežje med pridelovalnimi sredstvi in trgatvijo grozdja, kar omogoča optimalno zorenje. Globok in močan koreninski sistem se lahko razveji po obširnejšem območju ter oskrbi trto z minerali in večjo količino vode. Trte so zato manj občutljive na letna podnebna nihanja, zato z leti enakomerno zorijo. Zaradi velikih količin starega lesa ustvarjajo tudi večje zaloge, ki s prehajanjem v grozde pripomorejo k ohranjanju kakovosti v naslednjih trgatvah. Poleg tega imajo stare rastline veliko listnih brazgotin, ki ostanejo kot rane po rezanju in ovirajo kroženje soka po žilah. Zato obrodijo manj grozdov, ki so manjši. Zaradi teh težav pri kroženju se sladkorji in druge kakovostne snovi kopičijo v grozdju.

— Na kratko, zaradi posebne mikroklime območja, ki sega od Atlantskega do celinskega podnebja, ter tal, večinoma starih vinogradov in visoke gostote saditve so donosi zelo zrelega grozdja majhni, vina pa so sadna, uravnotežena in imajo dobro vsebnost kislin.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

STEKLENIČENJE V KRAJU POREKLA

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Postopek proizvodnje vin vključuje stekleničenje in nato donegovanje vin. Tako se organoleptične in fizikalno-kemijske lastnosti iz te specifikacije proizvoda lahko jamčijo le, če vsi postopki, povezani z obdelavo vina, potekajo na območju proizvodnje. Stekleničenje vin, ki jih zajema ZOP „Bierzo“, je eden od ključnih dejavnikov za doseganje teh lastnosti. Posledično, da se zagotovita kakovost ter jamstvo porekla in nadzora, se stekleničenje opravi v vinskih kleteh v polnilnicah na območju proizvodnje.

Naslov zahteve/odstopanja

OZNAČEVANJE

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Ime „Bierzo“ in tradicionalni izraz „Denominación de Origen“ (označba porekla), ki nadomešča izraz „zaščitena označba porekla“, morata biti dobro vidna.

Obvezno se navede letnik, tudi če se vino ne stara.

Neobvezne navedbe so:

tradicionalni izrazi „crianza“, „reserva“ in „gran reserva“,

izrazi „fermentado en barrica“ (z vrenjem v sodu), „criado en barrica“ (z zorenjem v sodu) ali „envejecido en barrica“ (s staranjem v sodu),

ime manjše geografske enote in naslednji izrazi:

„vino de villa“ (krajevno vino), ki mu sledi ime občine ali krajevne skupnosti, ki leži na razmejenem geografskem območju, če 100 % grozdja izvira s tega območja in je donos skladen s predpisano omejitvijo donosa,

„vino de paraje“ (vino z vinorodne lege), ki mu sledi ime vinorodne lege, opredeljene v razmejenem geografskem območju, če 100 % grozdja izvira s tega območja in je donos skladen s predpisano omejitvijo donosa. Vsaka vinorodna lega je označena na zemljevidih v informacijskem sistemu za parcele kmetijskih zemljišč SIGPAC (http://www.crdobierzo.es). Ta navedba se lahko dopolni z naslednjima izrazoma:

„viña clasificada“, če 100 % grozdja izvira s parcele ali več sosednjih parcel, se izraz „vino de paraje“ uporablja že vsaj pet let in je donos skladen s predpisano omejitvijo donosa,

„gran viña clasificada“, če izpolnjuje vse navedene zahteve in se izraz „viña clasificada“ uporablja že vsaj pet let.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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