C/2026/6029

17.11.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6029)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Bierzo”

Referensnummer: PDO-ES-A0615-AM04 – 17.8.2026

1. **Produktens namn**

”Bierzo”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor, generaldirektoratet för livsmedel, undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel

6. **Klassificering som standardändring**

Den behöriga myndigheten anser att denna ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bierzo” är en standardändring. Den kan inte betraktas som en unionsändring eftersom den inte utgör någon av de situationer som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar, eftersom den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen, riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

FÖRÄNDRINGAR AV VINERNAS FYSIKALISKA OCH KEMISKA PARAMETRAR

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Raden med uppgifter om den högsta totala sockerhalten (uttryckt i g/l glukos + fruktos) i tabellen över analytiska parametrar har tagits bort och ersatts med ett stycke nedanför tabellen där det anges att halten glukos + fruktos i de berörda vinerna är den halt som motsvaras av uttrycket ”torrt” i gällande lagstiftning. Torrt vin definieras som vin med en högsta halt glukos + fruktos på 4 g/l eller upp till 9 g/l om den totala syrahalten (uttryckt i g/l vinsyra) inte understiger sockerhalten (glukos + fruktos) med mindre än 2 gram per liter.

Den högsta halten av flyktiga syror på 1 g/l ättiksyra för viner som är äldre än ett år gäller nu för vita viner, roséviner och clarete-viner, vilket redan var fallet för röda viner.

Ändringen rör punkt 2 a i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRING AV OENOLOGISKA METODER – ODLINGSMETODER

Beskrivning

Den bestämmelse som begränsade användningen av konstbevattning under de första två åren vid nyplantering har strukits. En ny bestämmelse har införts, enligt vilken konstbevattning endast är tillåten när det är motiverat för att säkerställa vinstockarnas överlevnad eller för att säkerställa eller förbättra druvornas kvalitet.

Ändringen rör punkt 3 a i produktspecifikationen och punkt 7.1 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRING AV SÄRSKILDA OENOLOGISKA METODER FÖR FRAMSTÄLLNING AV VINET OCH LAGRINGSVILLKOR

Beskrivning

Den lägsta potentiella alkoholhalten i druvsorten godello har ändrats från 12,0 volymprocent till 11,5 volymprocent.

Ett avsnitt har lagts till för att reglera villkoren för lagring och användning av traditionella uttryck. Ett startdatum för lagringsperioden av Crianza-viner (den 1 december skördeåret) har lagts till, liksom en uppgift om när lagringsperioden för Reserva- eller Gran Reserva-viner ska anses ta sig början (när vinet tappas på fat). Ett vin anses ha genomgått lagring när det har förvarats i minst tre månader på fat, oavsett om det har jästs på fatet eller ej.

Ändringen rör punkt 3 b.1 och 3 b.2 i produktspecifikationen och punkt 7.1 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

TILLÄGG AV VILLKOR FÖR AVKASTNING VID NYPLANTERING OCH YMPNING

Beskrivning

Två nya avsnitt har lagts till. I det första regleras den högsta tillåtna produktionen vid nyplantering, och följande gränser fastställs utifrån vinodlingens ålder (räknat från och med planteringsåret enligt avsnittet om vinframställning i registret över jordbruksföretag i Kastilien och León):

— 0 kg/ha under planteringsåret.

— 0 kg år 1 efter planteringsåret.

— 50 % av den totala maximala produktionen andra året efter planteringsåret.

— 100 % av den totala maximala produktionen tredje året efter planteringsåret.

I det andra avsnittet regleras högsta tillåtna produktion vid ympning, och nedanstående gränser fastställs, vilka ska beräknas på grundval av högsta avkastning per hektar med hänsyn till ympningsåret:

— 0 kg/ha under ympningsåret.

— 50 % av den totala maximala produktionen första året efter ympningsåret.

— 100 % av den totala maximala produktionen andra året efter ympningsåret.

Ändringen rör artikel 5.5 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

UPPDATERING AV HÄNVISNINGAR TILL LAGSTIFTNING

Beskrivning

Hänvisningen till lagstiftning har uppdaterats så att nu gällande lagstiftning anges, närmare bestämt beslut AGR/842/2020 av den 2 september 2020 från det regionala ministeriet för jordbruk, djurhållning och landsbygdsutveckling i den autonoma regionen Kastilien och León om godkännande av förordningen om ursprungsbeteckningen Bierzo och dess tillsynsnämnd.

Ändringen rör artikel 8 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

UPPDATERING AV ERKÄNDA VINODLINGSPLATSER

Beskrivning

Informationen om erkända vinodlingsplatser (mindre geografiska enheter) för ursprungsbeteckningen ”Bierzo” har uppdaterats: felaktiga namn har korrigerats och namn som tidigare saknades har lagts till.

Ändringen rör punkt 8 b.3 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vinet

”Bierzo”

Referensnummer: PDO-ES-A0615-AM04 – 17.8.2026

1. **Namn**

Bierzo

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vita viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, blekt gul till gyllengul färg.

Doft

Kraftfulla viner med måttlig till intensiv doft, med fruktiga aromer (vit frukt, stenfrukt, citrus) och/eller blommiga inslag (vita blommor, gula blommor). Fatjästa eller fatlagrade vita viner har även dofter som är typiska för jäsnings- eller lagringsmetoden med nötiga eller rostade toner eller inslag av vanilj eller bakverk.

Smak

Frisk, medelfyllig till fyllig smak samt en måttlig till lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,5
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

För vin som är yngre än ett år: 13,33 mekv/l.

För vin som är äldre än ett år: 16,67 mekv/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Roséviner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, med ljusrosa till rubinröd färg, eventuellt med laxrosa toner. Färgen kan skifta från mycket blek till måttligt intensiv.

Doft

Kraftfulla viner med måttlig till hög aromatisk intensitet, med fruktiga aromer (röda bär, mörka bär, citrus) och/eller blommiga inslag (vita blommor, viol).

Smak

Frisk, medelfyllig till fyllig smak samt en måttlig till lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

För vin som är yngre än ett år: 13,33 mekv/l.

För vin som är äldre än ett år: 16,67 mekv/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Clarete-viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, med blekrosa till rubinröd färg. Färgen kan skifta från mycket blek till måttligt intensiv.

Doft

Kraftfull, måttlig till mycket intensiv, med toner av röda och/eller mörka bär och/eller viol.

Smak

Frisk, medelfyllig till fyllig smak samt en måttlig till lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

För vin som är yngre än ett år: 13,33 mekv/l.

För vin som är äldre än ett år: 16,67 mekv/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Röda viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, med en måttlig till mycket intensiv färg som kan skifta från violett till rött.

Lagrade röda viner: klart. För viner märkta med uttrycken ”Roble” och ”Crianza” kan färgen skifta från violett till rött, och för viner märkta ”Reserva” eller ”Gran Reserva” från rött till tegelrött, med måttlig till hög intensitet.

Doft

Kraftfull, måttlig till mycket intensiv, med toner av röda och/eller mörka bär och/eller viol.

Lagrade röda viner:

Kraftfull, måttlig till mycket intensiv, med fruktiga (röda bär, mörka bär, mogen frukt) och/eller blommiga inslag (viol), samt tertiära aromer som är typiska för fatlagring, såsom vanilj, kokos, rostade eller balsamiska aromer samt kryddor.

Smak

Frisk, med tydlig struktur och eftersmak, fyllig.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	130

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

För vin som är yngre än ett år: 13,33 mekv/l.

För vin som är äldre än ett år: 16,67 mekv/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

ODLINGSMETODER

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Som huvudregel är konstbevattning inte tillåten på vinodlingar som används för produktion av viner med ursprungsbeteckningen ”Bierzo”. Konstbevattning är endast tillåten när det är motiverat för att säkerställa vinstockarnas överlevnad eller för att säkerställa eller förbättra druvornas kvalitet.

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

— Lägsta potentiella alkoholhalt hos druvorna: 12 volymprocent för blå druvsorter (med undantag för garnacha tintorera: 11 volymprocent) och 11 volymprocent för gröna druvsorter (med undantag för godello: 11,5 volymprocent).

— Avkastning vid utvinning får inte överstiga 74 liter per 100 kg druvor.

— Villkor för lagring

— Villkoren i de särskilda standarderna och förordningarna samt i tillämplig lagstiftning ska beaktas vid användningen av de traditionella uttrycken ”Crianza”, ”Reserva” och ”Gran Reserva” för viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bierzo”.

— Ett vin anses ha genomgått lagring när det har förvarats i minst tre månader på fat, oavsett om det har jästs på fatet eller ej.

— För det traditionella uttrycket ”Crianza” anses lagringsperioden ta sin början den 1 december skördeåret. För uttrycken ”Reserva” och ”Gran Reserva” inleds perioden när vinet tappas på fatet.

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Relevanta restriktioner för vinframställning

Beskrivning

— Rött vin ska till minst 85 % bestå av druvsorterna mencía, garnacha tintorera, estaladiña och/eller merenzao. Resterande del får komma från valfria godkända druvsorter.

— Rosévin ska framställas av de druvsorter som anges i avsnitt 6 i detta dokument, och till minst 70 % av de blå druvsorterna.

— Vitt vin ska framställas av följande druvsorter: godello, doña blanca, malvasía och palomino.

— Clarete-vin ska framställas enligt den traditionella metod som används för att framställa denna vintyp i El Bierzo. Det måste därför till 40–60 % framställas av godkända blå druvsorter och till resterande del av valfria godkända gröna druvsorter. Druvorna ska pressas direkt eller genomgå maceration före jäsning innan de pressas. Under alkoholjäsningen av druvmusten ska skal som avlägsnats från gröna eller blå druvor utgöra 5–10 % av mustens totala volym.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Druvsorten palomino

Högsta avkastning

Högsta avkastning	12 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Druvsorten palomino

Högsta avkastning

Högsta avkastning	88,80
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Övriga druvsorter

Högsta avkastning

Högsta avkastning	11 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Övriga druvsorter

Högsta avkastning

Högsta avkastning	81,40
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

— DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

— ESTALADIÑA

— GARNACHA TINTORERA

— GODELLO

— MENCÍA

— MERENZAO

— PALOMINO

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Produktionsområdet omfattar följande kommuner, som alla ligger i provinsen 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, Igüeña, Molinaseca, Noceda, Oencia, Ponferrada, Priaranza, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Villadecanes-Toral de los Vados och Villafranca del Bierzo, samt motsvarande distrikt.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Den typiska karaktären hos vinerna från det område som omfattas av ursprungsbeteckningen beror framför allt på den geografiska omgivningen: jordmånen, de geologiska förhållandena och klimatet gör området särskilt väl lämpat för vinodling. Förhållandena i alla kommunerna, både de som ursprungligen ingick i produktionsområdet och de som tillkommit senare, är i stort sett desamma, vilket innebär att även de sistnämnda kan anses lämpliga för produktion av kvalitetsviner. Även människan har gripit in och valt ut de druvsorter som är mest lämpade för och bäst anpassade till den aktuella miljön, eftersom de är inhemska sorter som förekommer i alla de kommuner som omfattas av ursprungsbeteckningen. Människan har också valt ut den odlingsmetod som lämpar sig bäst för att skapa en unik produkt, vilket framgår av det faktum att det i området finns vinodlingar planterade i slutet av 1800-talet och början av 1900-talet med samma druvsorter och rotstockar och liknande planteringsmönster och odlingssystem.

De främsta faktorer som underbygger detta samband sammanfattas nedan:

— Lersandjordarna, med varierande inslag av grövre fragment från exempelvis skiffer och kvartsit, bidrar till vinernas elegans och finess och gör dem lätta att skilja från viner från andra områden.

— Områdets mikroklimat skiljer sig från intilliggande områden utanför den omgivande bergskedjan på grund av ett starkt inflytande från Atlanten, som ger riklig nederbörd och en mild årsmedeltemperatur, och även på grund av vissa inslag av kontinentalklimat i form av stora temperaturvariationer som bidrar till druvornas mognad.

— Vinodlingen sker på mer eller mindre branta sluttningar på olika höjd, där vissa av odlingarna ligger på en höjd av mer än 1 000 meter över havet, vilket ger mycket friska och livliga viner.

— Druvsorterna i El Bierzo är perfekt anpassade till miljön. De vanligaste sorterna är mencía och godello, men även de andra godkända sorterna förekommer i mindre utsträckning. De röda vinerna har en intensiv fruktighet och friskhet och lämpar sig väl för lagring på fat. De vita vinerna är friska och smakrika och har en fyllighet som gör dem lätta att känna igen.

— Odlingarna är av tradition smala, vilket tillsammans med jordmånen innebär att druvskördarna inte blir särskilt stora. Detta ger druvor med hög kvalitet, god mognad och en väl avvägd balans mellan de olika analytiska parametrarna.

— Vinerna från området har ett mervärde eftersom de vinodlingar som används för beteckningen Bierzo har en genomsnittlig ålder på omkring 75 år. Dessa gamla vinodlingar står för 85 % av vinodlingarnas sammanlagda areal. De druvor som odlas på dessa gamla vinodlingar håller en mycket hög kvalitet. Man har under årens lopp utvecklat en balans mellan de odlingsmetoder som används och den skörd som tas ut, vilket ger en optimal mognadsnivå hos druvorna. De djupa och kraftiga rotsystem som utvecklats innebär att vinstockarna kan utnyttja en stor del av arealen för sitt mineralämnes- och vattenbehov. Detta gör dem mindre känsliga för årliga klimatvariationer och ger en likartad mognadsnivå från år till år. Den stora volymen av gammal ved skapar större reserver som druvorna kan utnyttja och bidrar till bibehållen kvalitet mellan olika skördar. På de gamla vinstockarna finns också en omfattande ärrbildning till följd av beskärning, vilket begränsar savens cirkulation och leder till färre och mindre druvklasar. På grund av den begränsade cirkulationen innehåller druvorna vanligtvis en högre koncentration av socker och andra ämnen som förbättrar kvaliteten.

— Sammanfattningsvis bidrar områdets särskilda mikroklimat, som varierar mellan ett kustklimat och ett kontinentalklimat, tillsammans med jordmånen, förekomsten av övervägande gamla vinodlingar och hög planteringstäthet, till en mindre produktion av druvor med en mycket god mognadsgrad, vilket ger fruktiga och balanserade viner med en god syrahalt.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

BUTELJERING PÅ URSPRUNGSORTEN

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Vinframställningsprocessen omfattar buteljering och efterföljande lagring av vinerna. De organoleptiska samt fysikaliska och kemiska egenskaper som beskrivs i denna produktspecifikation kan därför bara garanteras om all vinhantering äger rum inom produktionsområdet. Buteljeringen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bierzo” är en av de kritiska faktorerna för att uppnå dessa egenskaper. På grund av detta, och i syfte att säkerställa kvaliteten och ge en garanti för ursprung och kontroll, sker buteljeringen i vinkällare som är belägna i buteljeringsanläggningar i produktionsområdet.

Rubrik för kravet/undantaget

MÄRKNING

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Namnet ”Bierzo” och det traditionella uttrycket ”Denominación de Origen” (ursprungsbeteckning) ska anges på ett framträdande sätt och ersätter beteckningen ”Denominación de Origen Protegida” (skyddad ursprungsbeteckning).

Årgången måste anges även om vinet inte har lagrats.

Frivilliga uppgifter:

De traditionella uttrycken ”Crianza”, ”Reserva” och ”Gran Reserva”.

Uttrycken ”fermentado en barrica” (jäst på fat), ”criado en barrica” (mognadslagrat på fat) och ”envejecido en barrica” (lagrat på fat).

Namnet på en mindre geografisk enhet och följande beteckningar:

”Vino de Villa” följt av namnet på kommunen eller distriktet i det avgränsade geografiska området, under förutsättning att 100 % av druvorna har odlats på platsen och uppfyller de fastställda avkastningsbegränsningarna.

”Vino de Paraje” följt av namnet på en plats som fastställts inom det avgränsade geografiska området, under förutsättning att 100 % av druvorna har odlats där och uppfyller de fastställda avkastningsbegränsningarna. Alla dessa platser (*paraje*) finns angivna på kartorna i Sigpac (http://www.crdobierzo.es). Denna beteckning får kompletteras med följande upplysningar:

”Viña Clasificada”, under förutsättning att 100 % av druvorna kommer från ett och samma skifte eller från flera skiften som gränsar till varandra, att beteckningen ”Vino de Paraje” har använts i minst fem år och att de fastställda avkastningsbegränsningarna har uppfyllts.

”Gran Viña Clasificada”, under förutsättning att alla de ovanstående kraven är uppfyllda samt att beteckningen ”Viña Clasificada” har använts i minst fem år.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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