Comunicación de modificación normal que modifica el documento único

Bierzo

PDO-ES-A0615-AM03

Fecha de comunicación:

Modificación

Solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de la Denominación de Origen «BIERZO»

**Descripción y motivos de la modificación**

**Título:**

Comunicación del nuevo órgano de control encargado de la verificación del Pliego de condiciones.

**Descripción y motivos:**

El Consejo Regulador de la DOP Bierzo ha obtenido la acreditación en la Norma ISO/IEC 17065:2012. Tras lo cual, la autoridad competente, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, le ha delegado tareas de control de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90.3 del Reglamento (UE) n. º 1306/2013. *(Resolución del Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León por la que se delegan tareas de control y se autoriza e inscribe en el Registro de Organismos de Control de Productos Agroalimentarios de Castilla y León al Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Bierzo» para el alcance: «Pliego de condiciones de la DOP Bierzo»)*

**Descripción y motivos de la modificación**

**Título:**

Actualización de los parajes.

**Descripción y motivos:**

Se actualiza la relación de estas unidades geográficas menores, una vez que han sido identificadas y delimitadas.

# Documento único

## Nombre(s)

Bierzo (es)

## Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

## Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

## Descripción del (de los) vino(s)

Vinos Blancos

Fase visual: Limpio y de color de amarillo acerado hasta amarillo dorado.

Fase olfativa: Vinos francos, de intensidad de media a alta, con aromas afrutados (fruta blanca, fruta de hueso, cítricos) y/o florales, (flores blancas, flores amarillas). En vinos blancos fermentados o envejecidos en barrica, además de los anteriores aparecerán aromas propios de la fermentación y/o envejecimiento en barrica, tales como frutos secos y/o tostados y/o vainilla y/o pastelería.

Fase gustativa: Vinos frescos, con cuerpo de medio a alto y persistencia de media a alta.

\*Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

|  |  |
| --- | --- |
| Características analíticas generales | |
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): |  |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): | 11,5 |
| Acidez total mínima: | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 0,8 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 150 |

Vinos Rosados

Fase visual: Limpio, el color puede ir del rosa ligero al rojo rubí, también pudiendo presentar tonos asalmonados. La capa puede variar de muy baja a media.

Fase olfativa: Franqueza, de intensidad aromática de media a alta, con presencia de aromas afrutados (fruta roja, fruta negra, cítricos) y/o florales (flores blancas, flores violetas).

Fase gustativa: Sensaciones de frescura, cuerpo de medio a alto y persistencia de media a alta.

\*Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

|  |  |
| --- | --- |
| Características analíticas generales | |
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): |  |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): | 12 |
| Acidez total mínima: | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 0,8 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 150 |

Vinos Claretes

Fase visual: vino limpio, cuyo color varía del rosa pálido al rojo rubí, pudiendo tener una capa que va de muy baja a media.

Fase olfativa: franqueza, de intensidad de media a alta, con presencia de aromas a frutas rojas y/o negras y/o flores violetas.

Fase gustativa: vino fresco, de una persistencia de media a alta, así como cuerpo de medio a alto.

\*Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

|  |  |
| --- | --- |
| Características analíticas generales | |
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): |  |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): | 12 |
| Acidez total mínima: | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 0,8 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 150 |

Vinos tintos

Fase visual: Vino limpio, de capa media a muy alta, pudiendo variar el color del violáceo al rojo.

Fase olfativa: Francos, de intensidad aromática de media a alta, con presencia de aromas de fruta roja y/o negra y/o flores violetas.

Fase gustativa: Vinos frescos, con estructura, persistentes y con cuerpo.

\*La acidez volátil en vinos de segundo año y sucesivos, no podrá ser superior a 1 gr/l de ácido acético.

\*\*Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

|  |  |
| --- | --- |
| Características analíticas generales | |
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): |  |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): | 12 |
| Acidez total mínima: | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 0,8 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 130 |

Vinos tintos envejecidos

Fase visual: Limpio, de color adecuado para su categoría. Para tinto roble y crianza, el color varía del violáceo al rojo, para reserva y gran reserva, el color va del rojo al teja, presentando una capa de media a alta.

Fase olfativa: Franco, intensidad media-alta, con presencia de aromas afrutados (fruta roja, fruta negra, fruta madura) y/o florales (flores violetas), así como la presencia de aromas terciarios propios del envejecimiento en barrica tales como vainilla, coco, tostados, balsámicos, especiados.

Fase gustativa: Vinos frescos, estructurados, de buena persistencia y buen cuerpo.

\*La acidez volátil en vinos de segundo año y sucesivos, no podrá ser superior a 1 gr/l de ácido acético.

\*\*Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

|  |  |
| --- | --- |
| Características analíticas generales | |
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): |  |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): | 12 |
| Acidez total mínima: | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 0,8 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 130 |

## Prácticas vitivinícolas

### Prácticas enológicas específicas

Práctica de cultivo

Queda prohibido el uso del riego en el cultivo de la vid para la elaboración de vinos con Denominación de Origen Bierzo. Solamente se permitirá regar los dos primeros años en nuevas plantaciones, para favorecer la implantación del cultivo.

Práctica enológica específica

-Grado alcohólico probable mínimo de la uva: 12 % vol. para las variedades tintas (excepto Garnacha Tintorera: 11 %vol.) y 11 % vol. para las variedades blancas (excepto Godello: 12% vol.)

-Rendimiento de extracción no superior a 74 l por 100 Kg de uva.

Restricción pertinente en la vinificación

- El Vino tinto se elaborará con las variedades: Mencía y Garnacha Tintorera con, al menos, un 70 % de uva de la variedad Mencía., como mínimo, con un 85% de las variedades Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña y/o Merenzao, el resto por cualquiera de las variedades autorizadas en el apartado 6 de este documento.

- El Vino rosado se elaborará con las variedades: Mencía y Garnacha Tintorera, como variedades tintas y Godello, Doña Blanca y/o Palomino, como variedades blancas, con, al menos, un 50 % de uva de la variedad Mencía. con las variedades autorizadas en el apartado 6 de este documento, con al menos un 70% de uva de las variedades tintas.

- El Vino blanco se elaborará con las variedades: Godello, Doña Blanca, Malvasía y Palomino.

- El Vino clarete se hará de acuerdo con la forma tradicional de elaborar ese tipo de vinos en el Bierzo, para ello el porcentaje de uvas tintas autorizadas a emplear debe de estar entre un 40% y un 60%, el resto de uva deberá ser uva blanca de cualquiera de las variedades autorizadas. Se procederá a realizar prensado directo o pasar por un periodo de maceración prefermentativa, y posteriormente se prensará. En la fermentación alcohólica del mosto será obligatorio emplear un porcentaje de entre un 5% y un 10% de hollejos despalillados de variedades blancas o tintas sobre el volumen total de mosto.

### Rendimientos máximos

Variedad Palomino

12000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedad Palomino

88,80 hectolitros por hectárea

Resto de variedades

11000 kilogramos de uvas por hectárea

Resto de variedades

81,40 hectolitros por hectárea

## Zona geográfica delimitada

El área de producción comprende los siguientes municipios, todos ellos pertenecientes a la provincia de 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 y Villafranca del Bierzo, así como sus correspondientes pedanías.

## Principales variedades de uva de vinificación

PALOMINO

GARNACHA TINTORERA

MENCÍA

GODELLO

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ESTALADIÑA

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

MERENZAO

## Vínculo con la zona geográfica

Los vinos de la zona amparada deben su tipicidad fundamentalmente al medio geográfico: las características edafológicas, geológicas y climáticas de nuestra comarca, que hacen que sea una zona excepcional para el cultivo de la vid. Todos los municipios, tantos los municipios que estaban inicialmente incluidos dentro de la zona de producción, como aquellos que han pasado a formar parte recientemente, tienen unas características similares por lo que estos últimos pueden considerarse que son aptos para la producción de vinos de calidad. Además, la mano del hombre ha seleccionado las variedades más adecuadas y mejor adaptadas al medio en que se desarrollan, ya que se trata de variedades autóctonas, que nos podemos encontrar en todos los municipios que forman parte de la Denominación, y la forma de cultivo más idónea que va a permitir obtener un producto singular y diferente, ya que estamos hablando de parcelas de viñedo plantadas desde finales del siglo XIX y principios del siglo XX, con las mismas variedades, mismos portainjertos, marcos de plantación y sistemas de producción similares.

Las principales circunstancias que acreditan este vínculo se resumen a continuación:

- Los suelos franco-arcillosos, con una mayor o menor cantidad de elementos gruesos como pizarras y cuarcitas, van a aportar elegancia y finura a los vinos, que les va a hacer fácilmente diferenciables de los vinos de otras zonas.

- El microclima de la comarca es diferente al de las zonas colindantes que se encuentran situadas fuera del cordón montañoso, ya que tenemos una fuerte influencia atlántica que hace que tengamos unas precipitaciones abundantes y una temperatura media anual suave, junto con una cierta continentalidad debido a la fuerte oscilación térmica que va a favorecer la maduración de la uva.

- Los viñedos los encontramos en laderas de mayor o menor inclinación y cuya altitud varía, pudiéndonos encontrar viñas a una altitud superior a los 1000 m sobre el nivel del mar, por lo que los vinos van a resultar muy frescos y vivos.

- Las variedades que nos encontramos en el Bierzo están perfectamente adaptadas al medio. Mayoritariamente nos encontramos con la Mencía y el Godello, aunque en menor medida nos encontramos con el resto de variedades autorizadas. Nuestros vinos tintos son vinos con una gran expresión frutal, frescos y con gran capacidad de envejecimiento en barrica. Los vinos blancos son frescos, sabrosos, con volumen que los hace inconfundibles.

- Los marcos de plantación que se han usado tradicionalmente son marcos de plantación estrechos, que junto con las características de los suelos hace que las producciones de uva no sean muy elevadas y se produzca uva de una gran calidad, con parámetros analíticos equilibrados y una buena maduración.

- La edad del viñedo en la zona da a los vinos de la zona un valor añadido, ya que la edad media del viñedo del Bierzo ronda los 75 años, siendo viñedos viejos el 85% de la superficie de viña. Hay que tener en cuenta que la calidad de la uva producida por las viñas viejas es muy elevada, ya que con el paso de los años, se produce un equilibrio entre los medios de producción de la vid y su cosecha, haciendo que la maduración se optimice. El potente y profundo sistema radicular, va a explorar un mayor volumen de terreno, asegurando la nutrición mineral, así como también una mayor disponibilidad de agua, siendo las plantas menos sensibles a las variaciones climáticas de cada año, asegurando una constante maduración a lo largo de los años. También el mayor volumen de madera vieja acumula una mayor cantidad de reservas que movilizadas hacia los racimos, contribuyen a mantener la calidad en las sucesivas vendimias. Además, las cepas viejas tienen gran cantidad de cicatrices producidas por las heridas de poda, que dificultan la circulación de la sabia por los vasos conductores haciendo que se desarrollen un menor número de racimos, y éstos van a ser de menor tamaño y gracias a estas dificultades circulatorias, tienden a producir una mayor acumulación de azúcares en la uva y otros compuestos de calidad.

- En resumen, el microclima diferente de la zona mezcla entre el clima atlántico y el continental, junto con los suelos, el predominio de viñedos viejos y la alta densidad de plantación que van a dar a producciones bajas con muy buena maduración, obteniéndose vinos con mucha fruta, equilibrados, y con buena acidez.

## Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y fisicoquímicas de los vinos, solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tiene lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la D. O. P. «BIERZO» es uno de los puntos críticos para la consecución de sus características, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Figurarán obligatoriamente y de forma destacada, el nombre «BIERZO» y el término tradicional «Denominación de Origen», en sustitución de Denominación de Origen Protegida

Será obligatoria la indicación de la añada, aunque no haya habido envejecimiento.

Indicaciones facultativas:

Términos tradicionales «crianza», «reserva» y «gran reserva»

Menciones «fermentado en barrica», «criado en barrica» o «envejecido en «barrica»

Nombre de una unidad geográfica menor junto con las siguientes menciones:

Vino de Villa seguido del nombre de un municipio o pedanía, incluido en el área geográfica delimitada, si el 100% de la uva procede de dicho lugar y cumple la limitación de rendimiento establecida

Vino de Paraje seguido del nombre de un paraje identificado en el área geográfica delimitada, si el 100% de la uva procede del mismo y cumple la limitación de rendimiento establecida. Cada paraje se encuentra delimitado cartográficamente en el SIGPAC (http://www.crdobierzo.es). Esta mención se podrá completar con las indicaciones:

Viña Clasificada si el 100% de la uva procede de una parcela o varias colindantes y, al menos cinco años, haya usado la indicación Vino de Paraje, y cumple la limitación del rendimiento establecida

Gran Viña Clasificada con los mismos requisitos salvo que, al menos cinco años, haya usado la indicación Viña Clasificada

## Enlace al pliego de condiciones

<https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+BIERZO+Rev+2_PPTA_revisado.docx/60840254-41a7-8c1e-0ab5-07a5036a5d96>?