

# SOLICITUD DE UNA NUEVA MODIFICACIÓN

DOP «BIERZO»

Fecha de solicitud: 08/05/2018

## I.- DOCUMENTO ÚNICO.

### 1. Nombre y tipo:

a) Denominación(es) que debe(n) registrarse

BIERZO (es)

b) Tipo de indicación geográfica:

DOP-Denominación de Origen Protegida

### 2. Categorías de productos vitivinícolas:

1. "Vino".

### 3. Descripción de los vinos.

**Vino – Vinos blancos y Rosados**

#### Breve descripción textual

Blancos: colores claros amarillo-verdoso. Tonos afrutados y/o florales, muy frescos. Equilibrados y armónicos.  
Rosados: colores en la gama roja-rosa. Tonos afrutados (fruta roja). Frescos, equilibrados, retronasal armoniosa y frutal.

**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.

<b>Características analíticas generales</b>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	<del>11</del> <b>11,5</b>
Acidez total mínima (mequ/l) (*):	<b>44,5</b> en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (mequ/l) (*):	<del>0,7</del> <b>0,8</b>
<b>Azúcares totales máximos expresados en g/l de Glucosa+Fructosa</b>	<del>7</del> <b>5</b>
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	<del>190</del> <b>150</b>

### Vinos rosados

<b>Breve descripción textual</b>
<p><b>Fase visual:</b> 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.</p> <p><b>Fase olfativa:</b> 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).</p> <p><b>Fase gustativa:</b> Sensaciones de frescura, cuerpo de medio a alto y persistencia de media a alta.</p>

<b>Características analíticas generales</b>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	<del>11</del> <b>12</b>
Acidez total mínima (mequ/l) (*):	<b>44,5</b> en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (mequ/l) (*):	0,70,8
<b>Azúcares totales máximos expresados en g/l de Glucosa+Fructosa</b>	75
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	<del>190</del> 150

### Vinos claretes

<b>Breve descripción textual</b>
<p><b>Fase visual:</b> vino limpio, cuyo color varía del rosa pálido al rojo rubí, pudiendo tener una capa que va de muy baja a media.</p> <p><b>Fase olfativa:</b> franqueza, de intensidad de media a alta, con presencia de aromas a frutas rojas y/o negras y/o flores violetas.</p> <p><b>Fase gustativa:</b> vino fresco, de una persistencia de media a alta, así como cuerpo de medio a alto.</p>

<b>Características analíticas generales</b>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12
Acidez total mínima (mequ/l) (*):	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (mequ/l) (*):	0,8
<b>Azúcares totales máximos expresados en g/l de Glucosa+Fructosa</b>	5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

## Vinos tintos

<b>Breve descripción textual</b>
<p>Tintos: gama roja violeta a roja rubí, según tiempo de envejecimiento. Tonos afrutados, florales y metálico-minerales, con presencia de la madera, en su caso. En boca, sedosos, gran frescura y armonía. Retronasal con recuerdos minerales.</p> <p><b>Fase visual:</b> Vino limpio, de capa media a muy alta, pudiendo variar el color del violáceo al rojo.</p> <p><b>Fase olfativa:</b> Francos, de intensidad aromática de media a alta, con presencia de aromas de fruta roja y/o negra y/o flores violetas.</p> <p><b>Fase gustativa:</b> Vinos frescos, con estructura, persistentes y con cuerpo.</p>

<b>Características analíticas generales</b>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11,5-12
Acidez total mínima (mequ/l) (*):	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (mequ/l) (*):	0,70,8*
<b>Azúcares totales máximos expresados en g/l de Glucosa+Fructosa</b>	4
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140-130

\*En vinos de primer año, para vinos de segundo año y sucesivos la acidez volátil no podrá ser superior a 1 gr/l de ácido acético.

## Vinos tintos envejecidos

<b>Breve descripción textual</b>
<p><b>Fase visual:</b> Limpio y brillante, de colores de gama rojo-cereza. 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.</p> <p><b>Fase olfativa:</b> Sensaciones afrutadas, metálicas-minerales y/o florales, con ligera</p>

presencia de la madera. 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:** Taninos intensos y equilibrio con la barrica, con sensaciones gustativas de frescura y gran armonía. Retro nasal afrutada, mineral y/o floral. y ligera presencia de la barrica. Vinos frescos, estructurados, de buena persistencia y buen cuerpo.

<b>Características analíticas generales</b>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	<b>12</b>
Acidez total mínima (mequ/l) (*):	<b>4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico</b>
Acidez volátil máxima (mequ/l) (*):	<b>0,8*</b>
<b>Azúcares totales máximos expresados en g/l de Glucosa+Fructosa</b>	<b>4</b>
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	<b>130</b>

\*En vinos de primer año, para vinos de segundo año y sucesivos la acidez volátil no podrá ser superior a 1 gr/l de ácido acético.

#### 4. Prácticas vitivinícolas.

a) **Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar los vinos y restricciones impuestas a su elaboración.**

<b>Tipo de práctica enológica:</b>	<b>Práctica enológica específica</b>
<b>Descripción de la práctica: Prácticas de cultivo</b>	
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.	

<b>Tipo de práctica enológica:</b>	<b>Práctica enológica específica</b>
<b>Descripción de la práctica: Condiciones de elaboración</b>	
<p>-Grado alcohólico probable mínimo de la uva: <del>11,5 %</del> <b>12 % vol.</b> para las variedades tintas (excepto Garnacha Tintorera: 11 %vol.) y <del>10,5 %</del> <b>11 % vol.</b> para las variedades blancas (<b>excepto Godello: 12% vol.</b>)</p> <p>-Rendimiento de extracción no superior a 74 l por 100 Kg de uva.</p>	

<b>Tipo de práctica enológica:</b>	<b>Restricciones impuestas a la elaboración</b>
<b>Descripción de la práctica:</b>	
<p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- El Vino blanco se elaborará con las variedades: Godello, Doña Blanca, Malvasía y Palomino.</p> <p>- 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.</p>	

**b) Rendimiento máximo por hectárea:**

<b>Rendimiento máximo:</b>
<p><del>12.000</del> Kilogramos de uvas por hectárea</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Variedades tintas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mencía: 11.000 kilogramos por hectárea.</li> <li>- Garnacha Tintorera: <del>12.000</del> <b>11.000</b> kilogramos por hectárea.</li> </ul> </li> </ul>

- Estaladiña: 11.000 kilogramos por hectárea.
- Merenzao: 11.000 kilogramos por hectárea.

- **Variedades blancas:**

- Doña Blanca: 11.000 kilogramos por hectárea.
- Malvasía: 11.000 kilogramos por hectárea.
- Palomino: 12.000 kilogramos por hectárea.
- Godello: 11.000 kilogramos por hectárea.

### **Rendimiento máximo:**

~~88,60 Hectólitros por hectárea.~~

- **Variedades tintas:**

- Mencía: 81,40 hectolitros por hectárea.
- Garnacha Tintorera: ~~88,80~~81.40 hectolitros por hectárea.
- Estaladiña: 81,40 hectolitros por hectárea.
- Merenzao: 81,40 hectolitros por hectárea.

- **Variedades blancas:**

- Doña Blanca: 81,40 hectolitros por hectárea.
- Malvasía: 81,40 hectolitros por hectárea.
- Palomino: 88,80 hectolitros por hectárea.
- Godello: 81,40 hectolitros por hectárea

Los rendimientos máximos por hectárea establecidos en tabla de rendimiento máximo (kg/ha) se reducirán en un 20% cuando las uvas vayan a destinarse a la elaboración de vinos que utilicen la mención Vino de Villa y en un 25% cuando vayan a destinarse a la elaboración de vinos que utilicen la mención Vino de Paraje, dentro de los vinos de paraje, se distinguen el vino de “Viña Clasificada”, que cuando se utilice esta mención el rendimiento tendrá que ser un 30% menor y el vino de “Gran Viña Clasificada”, que el rendimiento deberá de ser un 35% menor al rendimiento máximo establecido en el punto 1.

### **5. Definición de la zona delimitada:**

~~El territorio de la DOP Bierzo coincide prácticamente con la Comarca natural del mismo nombre a excepción de territorio de montaña. Está ubicado al NO de la provincia de León y es colindante con las CC.AA de Galicia y Asturias.~~

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, Fresneda, 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.

**6. Variedades principales de uva de vinificación.**

MENCÍA
GARNACHA TINTORERA
MERENZAO
ESTALADIÑA
GODELLO
DOÑA BLANCA (sin. MALVASÍA CASTELLANA)
PALOMINO
MALVASIA (sin. MALVASÍA RIOJANA)

**7. Vínculo con la zona geográfica:**

<p>La Comarca del Bierzo por su situación y orografía (hoya tectónica) presenta un clima de transición atlántico continental (temperaturas suaves, precipitaciones relativamente abundantes, alto n.º de horas de sol). Los suelos son ácidos. Estas condiciones naturales determinan un mapa varietal singular, con variedades atlánticas. Como consecuencia de todos estos factores, los vinos de la DOP Bierzo tienen un carácter fresco, una sutil acidez y marcada mineralidad.</p>
<p><b>Descripción del nexo causal</b></p>
<p>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, tanto 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</p>



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.

## 8. Otros requisitos aplicables

### a) Requisitos en materia de envasado.

<b>Marco Jurídico:</b>	<i>En la normativa nacional</i>
<b>Tipo de práctica enológica:</b>	<i>Envasado en la zona delimitada</i>
<b>Descripción de la condición:</b>	
<p>Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento definidas en el Pliego de Condiciones, este deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas en sus instalaciones embotelladoras situadas dentro de la zona de producción de la DOP Bierzo.</p> <p>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 descritas en el apartado 3 anterior 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 las características definidas en el apartado 3, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.</p>	

### b) Requisitos en materia de etiquetado.

<b>Marco Jurídico:</b>	<i>En la normativa nacional</i>
<b>Tipo de práctica enológica:</b>	<i>Disposiciones adicionales relativas al etiquetado</i>
<b>Descripción de la condición:</b>	
<p>Podrá utilizarse en el etiquetado:</p> <p>1. El término tradicional DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.</p> <p>1.- En las etiquetas de vinos embotellados figurarán como indicaciones obligatorias, y de forma destacada, el nombre geográfico «BIERZO» y el término tradicional «Denominación de Origen», acompañando al nombre geográfico, en sustitución de DOP (Denominación de Origen Protegida), junto con el resto de menciones obligatorias que se determinen en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.</p> <p>2.- Será obligatoria, asimismo, la indicación de la «cosecha», «añada», «vendimia» u otras equivalentes, aunque no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.</p> <p>3.- Además, los vinos amparados por la DOP «BIERZO» podrán hacer uso en el</p>	

etiquetado de las indicaciones facultativas que se relacionan en los siguientes apartados:

- Los términos tradicionales «crianza», «reserva» y «gran reserva», en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.
- Las menciones «fermentado en bodega», «criado en bodega» o «envejecido en bodega», siempre y cuando cumplan con las condiciones de utilización establecidas en la legislación vigente.
- En aplicación del artículo 120, apartado 1, letra g) del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor (nombre geográfico) junto con las siguientes menciones, siempre y cuando cumplan con las condiciones que asimismo se indican:
  - **Vino de Villa** seguido del nombre geográfico de un municipio o pedanía de los incluidos en el área geográfica delimitada en el apartado 5 del presente Documento, siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 100% de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho municipio o pedanía, además de cumplir con la limitación de rendimiento que se indica en el último párrafo del apartado 4 b) de este Documento único.
  - **Vino de Paraje** seguido del nombre geográfico de uno de los parajes identificados en el área geográfica de la DOP «BIERZO», siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 100% de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho paraje. Excepcionalmente, un paraje podrá tener parte de su territorio en varios términos municipales o pedanías limítrofes, además de cumplir con la limitación de rendimiento que se indica en el último párrafo del apartado 4 b) de este Documento único.

Cada paraje se encuentra delimitado cartográficamente y tanto el nombre geográfico como la identificación de las parcelas que lo componen, según referencias del Sistema de Información Geográfica de las Parcelas Agrícolas (SIGPAC), es la que figura en la siguiente dirección electrónica: <http://www.crdobierzo.es>.

Además, aquellos vinos que hagan uso de la mención **Vino de Paraje**, podrán completar esta indicación relativa a unidad geográfica menor con las siguientes indicaciones, siempre y cuando se cumplan las condiciones, asimismo establecidas:

- **Viña Clasificada**, a continuación o acompañando al nombre geográfico de la unidad geográfica menor, cuando el vino haya sido elaborado con un 100% de uvas procedentes de una única parcela o de varias colindantes, ubicadas en un mismo paraje delimitado cartográficamente, con identificación de las parcelas que lo componen y que, al menos durante cinco años, hayan hecho uso de

la indicación **Vino de Paraje**, además de cumplir con la limitación del rendimiento que se indica en el último párrafo del apartado 4b) de este Documento único. Con carácter previo a su comercialización, estos vinos deberán haber sido valorados por el Consejo Regulador.

- **Gran Viña Clasificada**, a continuación o acompañando al nombre geográfico de la unidad geográfica menor, cuando el vino haya sido elaborado con un 100% de uvas procedentes de una única parcela o de varias colindantes, ubicadas en un mismo paraje delimitado cartográficamente, con identificación de las parcelas que lo componen y que, al menos durante cinco años, hayan hecho uso de la indicación **Viña Clasificada**, además de cumplir con la limitación del rendimiento que se indica en el último párrafo del apartado 4b) de este Documento único. Con carácter previo a su comercialización, estos vinos deberán haber sido valorados por el Consejo Regulador.

#### **REFERENCIA AL PLIEGO DE CONDICIONES**

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+BIERZO+modif.pdf/9c236c96-9b7f-1ffa-4020-306d4aaf42f9?](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+BIERZO+modif.pdf/9c236c96-9b7f-1ffa-4020-306d4aaf42f9?)

*(\*) Los espacios sombreados serán cumplimentados por la autoridad competente.*

## II.- OTROS DATOS.

### 1. Información General.

Término(s) equivalente(s):

Lengua:

--	--

Denominación tradicionalmente utilizada:

Lengua:

--	--

Lengua de la solicitud: **ES**

Protección nacional provisional solicitada (SI/NO): NO

Reglas aplicables a la modificación (artículo 14 Reglamento 2019/33): **NORMAL/UE**

Descripción y motivos de la modificación (sólo para modificaciones):

<b>Título:</b>	<b>1. Modificación de características fisicoquímicas por tipos de vinos (Apdo. 2a) del Pliego de condiciones y 3 del Documento único).</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
<p>En el nuevo Pliego de condiciones se pretende modificar algunas características analíticas de los vinos con Denominación de Origen Bierzo, para la adaptación de los vinos a los gustos del mercado, tales como vinos más frescos, mayor acidez y menor contenido en azúcares, y con un menor contenido en sulfuroso, también por avances en la tecnología, las bodegas cada vez más trabajan con depósitos de madera de capacidad superior a 600 litros y los cambios en las condiciones climáticas, consiguiendo vinos más maduros, siendo las siguientes:</p> <p>Grado alcohólico: aumentar en 0,5% Vol. el grado de los vinos blancos, rosados y tintos, ya que se considera que para un vino sea de calidad no debe tener en el caso de los blancos, menos de 11,5 % Vol. y para tintos y rosados menos 12 % Vol. Con esto se pretende incentivar una mejor maduración de la uva para conseguir vinos más plenos, además evitar rendimientos excesivos que darían lugar a vinos de menor calidad.</p>	

Contenido de glucosa+fructosa: se pretende reducir la concentración de azúcares en los vinos, de 7 gr/l de glucosa+fructosa en blancos y rosados, a 5 gr/l, ya que los vinos elaborados tradicionalmente en la zona son vinos con pocos azúcares y con ello lo que se pretende es mantener la identidad de los vinos del Bierzo, además de reforzar la calidad, evitando tapar defectos con el exceso de azúcar.

Acidez total: para mejorar la calidad de los vinos, en blancos y rosados pretende subirse la acidez total mínima de 4 gr/l en tartárico a 4,5 gr/l, para hacer que estos vinos resulten más frescos. Esto permitirá encaminar a los elaboradores hacia vinos blancos y rosados más equilibrados, ya que en los años con mayor insolación pueden resultar vinos excesivamente cálidos y apagados, poco representativos de la zona.

Acidez volátil: se sube a 0,8 gr/litro de ácido tartárico para vinos de primer año. Para vinos de segundo año y sucesivos, la acidez volátil no podrá ser superior a 1 gr/l. En la actualidad, por la forma de elaborar y envejecer los vinos, nos encontramos con que hay vinos que van a permanecer en envases de madera de una capacidad superior a 600 litros, que es la máxima autorizada, para la crianza de vinos. Cuando las capacidades son superiores no se considera envejecimiento en barrica y los vinos que permanecen en estos recipientes, habitualmente tienen una acidez volátil más elevada y similar a si hubieran permanecido en barrica, sin embargo, no presentan ningún defecto en la cata por lo que se pretende adecuar este parámetro a las tendencias actuales de envejecimiento y elaboración de vinos. En cuanto a vinos de segundo año y sucesivos, se considera que la acidez volátil no debe de ser superior a 1 gr/l de ácido acético. Todo esto favorecerá las elaboraciones menos intervencionistas y fermentaciones con levaduras autóctonas que dan lugar a vinos con mayor tipicidad.

Anhídrido sulfuroso total: en vinos blancos y rosados, disminuir el contenido en esta sustancia de 190 gr/l a 150 gr/l y en los tintos de 140 gr/l a 130 gr/l, ya que una dosis adecuada de sulfuroso permite que los vinos estén menos oxidados, tengan mejor color y aroma, y una menor acidez volátil, consiguiéndose una mayor calidad, con la clara intención de buscar elaborar vinos más naturales y con un uso más racional de este conservante.

#### **TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL (con modificación del DU)**

La modificación de estas características fisicoquímicas no implica un cambio sustancial, ya que los vinos siguen manteniendo las características diferenciales y propias de la DOP «BIERZO», por lo que no afecta a la categoría (Anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013), ni invalida el vínculo, ni supone una restricción a la comercialización.

<b>Título:</b>	<b>2. Modificación de las características organolépticas (Apdo. 2b del Pliego de condiciones y 3 del Documento único).</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
<p>Se han revisado y modificado las características organolépticas de los vinos amparados para que estas características puedan vincularse a descriptores evaluables mediante un panel sensorial que cumpla con los criterios establecidos en la Norma UNE-EN-ISO 17025.</p> <p><b>TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL (con modificación del DU)</b></p> <p>La modificación de estas características organolépticas no implica un cambio sustancial, ya que los vinos siguen manteniendo las características diferenciales y propias de la DOP «BIERZO», por lo que no afecta a la categoría (Anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013), ni invalida el vínculo, ni supone una restricción a la comercialización.</p>	

<b>Título:</b>	<b>3. Prácticas de cultivo: limitación del riego (Apdo. 3a del Pliego de condiciones y 4a) del Documento único).</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
<p>Esta limitación es debida a que nos encontramos en una zona con una clara influencia atlántica, con unas precipitaciones anuales elevadas, que de media están por encima de los 700 mm anuales. Por lo que se considera que, únicamente para la implantación del cultivo durante los dos primeros años de vida, si los veranos son secos, pueden morir plantas, por eso, en este caso, se permite el riego. Para años sucesivos no se permite, ya que se considera que las precipitaciones son suficientes. Además, con el riego se modifican de una forma directa las características de la uva, por lo que el factor añada desaparece y las características de los vinos se mantienen similares todos los años, perdiendo parte de la identidad de los vinos, de forma que en los años secos resultan más cálidos y en años en los que las precipitaciones son más abundantes y las temperaturas más suaves, resultan más frescos.</p> <p><b>TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL (con modificación del DU)</b></p> <p>Esta restricción no está incluida en ninguno de los tipos que se establecen en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.</p>	



<b>Título:</b>	<b>4. Condiciones de elaboración del vino: modificación del grado alcohólico probable mínimo de determinadas variedades de uva e inclusión del tipo “clarete” (Apdo. 3b1 del Pliego de condiciones y del 4a) del Documento único).</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
<p>Con respecto al Pliego de condiciones anterior, se va a aumentar en 0,5% Vol. el grado alcohólico probable mínimo en variedades tintas y blancas, excepto el Godello que se va a aumentar en 1 % Vol. Este cambio es debido principalmente a que las condiciones climáticas están cambiando y se están obteniendo uvas con un mayor grado alcohólico probable, de esta forma mantener la calidad de los vinos haciéndose la recolección de la uva en el estado óptimo de maduración, evitando los excesos de rendimientos y prácticas de viticultura deficientes, que dan lugar a maduraciones incompletas y vinos de poca calidad.</p> <p>El Bierzo es una zona donde tradicionalmente se han elaborado claretes, de hecho, en prácticamente todas las plantaciones antiguas, la mezcla de variedades estaba hecha en la viña y se elaboraban en conjunto en forma de clarete. En la actualidad desde el Consejo Regulador se pretende fomentar la elaboración de estos vinos tradicionales y que siempre se han producido en la zona, con este tipo de vinos no estamos incluyendo una categoría nueva ya que se trata un vino de categoría I, al igual que los que tenemos incluidos hasta el día de hoy en el Pliego de condiciones.</p> <p><b>TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL (con modificación del DU)</b></p> <p>Esta modificación no está incluida en ninguno de los tipos que se establecen en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.</p>	

<b>Título:</b>	<b>5. Restricciones a la vinificación: modificación de los porcentajes mínimos de variedades en la composición de los vinos (Apdo. 3c del Pliego de condiciones y 4a) del Documento único).</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
<p>Los vinos tintos tienen que llevar al menos un 85% de variedades tintas autorizadas, y el</p>	

aportar si se desea variedades blancas hasta un máximo del 15%, se realiza con el fin de mejorar la acidez total del vino de una forma natural, así como el de aportar frescura manteniendo la identidad de los vinos de la zona. Además, de forma tradicional en algunas zonas de El Bierzo se ha venido realizando esta práctica, prueba evidente de ello es la existencia de parcelas con mezcla de castas tintas y blancas.

**TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL (con modificación del DU)**

Esta modificación no implica un cambio sustancial del producto protegido por lo que no está incluida en ninguno de los tipos que se establecen en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

<b>Título:</b>	<b>6. Ampliación del área geográfica delimitada (apdo. 4 del Pliego de condiciones y 5 del Documento único).</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
<p>El Bierzo es una comarca administrativa compuesta de 38 municipios, conformada en 1991, por la Ley 1/1994, de 14 de marzo, por la que se crea y regula la comarca del Bierzo, a partir de la región natural del mismo nombre situada al oeste de la provincia de León, en la comunidad autónoma de Castilla y León.</p> <p>El Bierzo histórico comprende la cuenca fluvial del río Sil en León, con las excepciones de Laciana y parte de La Cabrera baja. Los siguientes municipios se integraron en la Comarca del Bierzo desde su fundación en 1991, Arganza, Balboa, Barjas, Bembibre, Benuza, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Candín, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igüeña, Molinaseca, Noceda del Bierzo, Oencia, Páramo del Sil, Peranzanes, Ponferrada, Priaranza del Bierzo, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Vega de Valcarce, Toral de los Vados-Villadecanes y Villafranca del Bierzo; el municipio de Palacios del Sil solicitó su incorporación en 2005.</p> <p>Con fecha de 11 de noviembre de 1989 se reconoció la Denominación de Origen Bierzo y se aprobó el Reglamento de su Consejo Regulador, publicándose en el B.O.E. el día 12 de diciembre de 1989. Los municipios acogidos en dicho Reglamento son los siguientes: Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fresnedo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fresnedo, Molinaseca, Noceda, Ponferrada, Priaranza,</p>	

Puente Domingo Flórez, Sancedo, Vega de Espinareda, Villadecanes-Toral de los Vados y Villafranca del Bierzo.

De los 38 municipios que conforman la comarca del Bierzo, solamente se incluyeron 22, con la particularidad que en la actualidad Fresnedo ha dejado de ser municipio, pasando sus terrenos a formar parte de los municipios de Cubillos del Sil y de Toreno, que hasta este momento no formaba parte de la Denominación de Origen Bierzo.

Además del viñedo que había en los 22 municipios acogidos inicialmente, existía viñedo en otros 10 municipios de la comarca que no se incluyeron dentro del ámbito geográfico de la Denominación de Origen Bierzo, que son los siguientes: Benuza, Berlanga del Bierzo, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igüeña, Oencia, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo y Trabadelo. El ampliar la zona con estos 10 municipios, **no implica un cambio del vínculo**, ya que se trata de municipios de la comarca del Bierzo que en el momento en que se fundó la Denominación de Origen no mostraron su interés por formar parte de este proyecto, ya que eran municipios que se dedicaban sobre todo a la minería, en aquel momento en auge, y las viñas las explotaban para la elaboración de vino para el autoconsumo. Pero si tenemos en cuenta las características climáticas, edafológicas y orográficas, se puede observar que en zonas colindantes entre municipios acogidos y no acogidos, existe una continuidad lógica del cultivo, solamente separado por límites administrativos, siendo viñas muy viejas, ya que en estas zonas apenas ha habido renovación del viñedo de las mismas variedades, portainjertos, marcos de plantación y sistemas de cultivo, **siendo los factores naturales y humanos los mismos en todos los municipios tanto los inicialmente incluidos como los nuevos que se propone incluir.**

Con la inclusión de estos municipios se pretende evitar el abandono del viñedo en estas zonas ya que la uva procedente de estos viñedos no puede elaborarse bajo el amparo de la Denominación de Origen Bierzo, tiene una venta difícil, o bien se utilizan para la elaboración de vinos para el autoconsumo, siendo los viticultores gente de avanzada edad, por lo que poco a poco van dejando de elaborar las uvas en sus casas, y muchas veces están abocados al abandono y a la pérdida de viñedos muy antiguos de una gran riqueza debido a la calidad de las uvas que producen, además de perderse la variabilidad genética de estos viñedos viejos.

#### **TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL (con modificación del DU)**

Esta ampliación de zona no invalida el vínculo, puesto que el nexo causal de mantiene al darse en el área ampliada los mismos factores naturales y humanos que en área que ya estaba delimitada en un principio.

<b>Título:</b>	<b>7. Modificación de los rendimientos máximos (apdo. 5 del Pliego de condiciones del 4b) del Documento único).</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
<p>Se procede a reducir el rendimiento máximo por hectárea de la variedad Garnacha Tintorera, debido a que para producir vinos de calidad los 12.000 kg/ha actuales permitidos en el rendimiento, hace imposible el poder conseguir uva con el grado alcohólico suficiente para elaborar vinos de calidad, por lo tanto, se va a reducir a 11.000 kg/ha el rendimiento máximo por hectárea para la Garnacha Tintorera.</p> <p>La producción máxima admitida por hectárea destinada para la elaboración de vinos con reconocimiento a unidades geográficas menores será para “Vino de Villa” un 20% menor a la máxima admitida, para “Vino de Paraje” un 25% menor, y dentro de los “Vinos de Paraje” el vino de “Viña Clasificada” un 30% menor y para el vino de “Gran Viña Clasificada” un 35% menor de la máxima admitida, con ello lo que se pretende al limitar la producción es conseguir un equilibrio y vigor limitado, favoreciendo la maduración, sanidad y características de la uva con el objetivo fundamental de aumentar la calidad de los vinos.</p> <p><b>TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL (con modificación del DU)</b></p> <p>Se trata de una modificación con un objetivo de calidad, que no altera las características esenciales del producto, por lo que no se clasifica en ninguno de los tipos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.</p>	

<b>Título:</b>	<b>8. Incorporación de las variedades Merenzao y Estaladiña (Apdo. 6 del Pliego de condiciones y 6 del Documento único).</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
<p>Una de las principales características de la Denominación de Origen Bierzo, es la edad de nuestro viñedo, concretamente la media de edad está en torno a los 75 años. En estas plantaciones, mayoritariamente de la variedad Mencía, nos encontramos con otras</p>	

variedades minoritarias dispersas y mezcladas con otras, que se plantaron en su tiempo en la zona, y muchas de ellas probablemente hayan evolucionado después de siglos de mutaciones de antiguos genotipos que llegaron de otros lugares y el probable cruce-polinización entre poblaciones salvajes y cultivadas, formando las variedades que actualmente hay en nuestras viñas, muchas veces en peligro de extinción.

Desde el Consejo Regulador preservar estas variedades, que están abocadas a la desaparición, evitando la pérdida del patrimonio vitícola de la zona, conservando variedades locales bien adaptadas al medio y de interés enológico, incluyendo, Estaladiña y Merenzao dentro de las variedades admitidas en el Pliego de condiciones, ya que se han elaborado vinos con ellas, y se ha demostrado que tienen suficiente calidad para poder considerarlas variedades autorizadas para la elaboración de vinos con Denominación de Origen Bierzo.

**TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL (con modificación del DU)**

La incorporación de estas dos variedades, precisamente por su carácter minoritario, no implica una alteración sustancial de las características esenciales del producto, por lo que no se clasifica en ninguno de los tipos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

<b>Título:</b>	<b>9. Actualización del vínculo (Apdo. 7 del Pliego de condiciones y del 7 del Documento único).</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
<p>Se ha realizado una nueva redacción del vínculo, pero se mantiene el nexo causal porque tanto los factores naturales como humanos y las características del producto se mantienen. El nexo causal se ha explicado mejor, pero es el mismo. Por tanto, se considera que la modificación es NORMAL.</p> <p><b>TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL (con modificación del DU)</b></p> <p>No se encuadra en ninguno de los tipos contemplados en el Artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.</p>	

<b>Título:</b>	<b>10. Justificación del embotellado en origen (Apdo. 8.b.2 del Pliego de condiciones y del 8.a del</b>
----------------	---

	<b>Documento único).</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
<p>Se da una nueva redacción al apartado 8.b.2 del Pliego de condiciones para justificar el envasado (embotellado) en la zona delimitada de conformidad con el nuevo Reglamento (UE) 33/2019, artículo 4.2.</p> <p><b>TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL (con modificación del DU)</b></p> <p>Esta práctica era ya obligatoria, luego no supone añadir mayores restricciones a la comercialización. Solo es un cambio de redacción para adaptarse a la normativa vigente. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.</p>	

<b>Título:</b>	<b>11. Disposiciones relativas al envasado y el etiquetado: unidades geográficas menores (apdos. 8b y 8c del Pliego de condiciones y 8 del Documento único).</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
<p>Los consumidores cada vez quieren saber más sobre el origen de los vinos que van a consumir, y los productores quieren ofrecer esa información adicional en el etiquetado de los vinos, con el fin de poner en valor los pueblos y los parajes con gran tradición en la producción de uvas de calidad, y que el consumidor pueda tener información veraz en el etiquetado haciendo necesario que se regulen las condiciones de uso de esos nombres.</p> <p>En el caso del Bierzo, los vinos elaborados de determinadas unidades geográficas menores se han denominado de la siguiente forma: “Vino de Villa”, “Vino de Paraje” y dentro éste, nos encontramos con el vino de “Viña Clasificada” y el vino de “Gran Viña Clasificada”. Con esto, lo que se pretende es reforzar las categorías actuales, complementándolas, presentando una valiosa información sobre el origen de los vinos, que favorecerán la imagen de los mismos ante los consumidores.</p> <p>Los vinos que se incluyan dentro de estas categorías deberán tener una gran calidad, además</p>	

de la trazabilidad obligatoria, asegurando que los vinos proceden de la unidad geográfica indicada. De esta forma se va a mejorar la oferta de vinos con Denominación de Origen Bierzo reforzándola imagen de nuestros vinos ante la opinión de expertos y consumidores.

**TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL (con modificación del DU)**

Los cambios propuestos para este apartado no implican un cambio del nombre a proteger ni nuevas restricciones a la comercialización.

<b>Título:</b>	<b>12. Verificación del cumplimiento del Pliego de condiciones (Apdo. 9 del Pliego de condiciones).</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
<p>Adaptación a las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 y del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, en particular, al artículo 19 de este último, que establece como debe efectuarse la comprobación anual que deben llevar a cabo la autoridad competente o los organismos de control para la verificación del cumplimiento del Pliego de condiciones.</p>	
<b>TIPO DE MODIFICACIÓN: NORMAL (sin modificación del DU)</b>	
<p>No se encuadra en ninguno de los tipos contemplados en el Artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.</p>	

**Declaración de conformidad del Estado miembro:**

## 2. DATOS DE CONTACTO.

- **Solicitante.**

Nombre y cargo administrativo del solicitante:

Consejo Regulador de la DOP «BIERZO»

*Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de personas jurídicas):*

- Corporación de derecho público según el artículo 25.3 de la Ley 8/2005, de 10 de junio de 2005, de la Viña y del Vino de Castilla y León.
- Reconocimiento: Orden del Ministerio de Agricultura y Ganadería, de 11 de noviembre de 1989, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Bierzo» y de su Consejo Regulador.

*Nacionalidad (en el caso de personas físicas):*

--

*Dirección:*

Calle Mencía		Nº 1
Código postal: 24500	Localidad: Cacabelos	
País: España		
Teléfono: 987 54 94 08	Fax: 987 54 70 77	E-mail: <a href="mailto:comunicacion@crdobierzo.es">comunicacion@crdobierzo.es</a>

- **Intermediarios.**

Nombre del intermediario:

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Dirección General de la Industria Alimentaria



Subdirección General de la Calidad Diferenciada y de la Producción Ecológica

*Dirección:*

Dirección: Paseo Infanta Isabel		Nº: 1
Código postal: 28071	Localidad: MADRID	
País: ESPAÑA		
Teléfono: +34 91 347 53 97	Fax: +34 91 347 54 10	E-mail: sgcdae@magrama.es

- **Autoridad de control competente.**

*Nombre de la autoridad de control competente:*

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN  
INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN

*Dirección:*

Dirección: Ctra. de Burgos		Nº: Km 119
Código postal: 47071	Localidad: Valladolid	
País: España		
Teléfono: +34 983410360	Fax: +034 983317303	E-mail: <a href="mailto:controloficial@itacyl.es">controloficial@itacyl.es</a>

- **Organismos de control.**

*Nombre del organismo de control:*

--

Tipo de organismo de control: Control Body

Dirección:

Dirección:		Nº:
Código postal:	Localidad:	
País: España		
Teléfono:	Fax:	E-mail:

### **3. Términos Tradicionales.**

*(Artículo 112 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013)*

- c.1) Letra a): Denominación de Origen**
- c.2) Letra b): Crianza, Reserva, Gran Reserva.**

### **4. Variedades secundarias de vinificación.**

VARIETADES TINTAS:

VARIETADES BLANCAS:

### **5. Material.**

*(Estudio justificativo, mapas, planos...)*