

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. «BIERZO»

1. NOMBRE A PROTEGER.

1.- El nombre geográfico a proteger es «BIERZO».

2.- El término tradicionalmente utilizado junto al nombre geográfico es «DENOMINACIÓN DE ORIGEN», de acuerdo a lo establecido en el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Los vinos amparados por la D.O.P. «DENOMINACIÓN DE ORIGEN BIERZO», en adelante, D.O.P. «BIERZO», pertenecen a la categoría 1 “Vino”, de acuerdo con el Anexo IV del Reglamento (CE) nº 479/2008.

a) Características analíticas ⁽¹⁾.

Las características analíticas de los vinos amparados por la D.O.P. «BIERZO» son las siguientes:

- Vinos Blancos:
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,0
 - Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 11,0
 - Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 7,0
 - Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,7
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 190

- Vinos Rosados⁽²⁾:
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,0

- Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 11,0
 - Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 7,0
 - Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,7
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 190
- Vinos Tintos⁽²⁾:
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,5
 - Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 11,5
 - Azúcares totales máximos expresados en gramos/litro de glucosa+fructosa: 4,0
 - Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
 - Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,7^(*)

() En vinos de primer y segundo año; en vinos de tercer año y sucesivos, sin envejecimiento en barrica, la acidez volátil no podrá superar el límite calculado de la forma siguiente: 0,9 gramos por litro expresado en ácido acético hasta 10% vol. de alcohol, más 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10% vol.*

En vinos sometidos a envejecimiento en barrica, de cualquier año, el límite máximo de acidez volátil se calculará de la forma siguiente: 0,9 gramos por litro expresado en ácido acético hasta 10% vol. alcohol, más 0,06 gramos por litro por grado que exceda de 10% vol.
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 140

(1) Se ha solicitado el incremento del grado alcohólico total mínimo, de 10 % Vol. a 11 % Vol. en vinos blancos, y de 11 % Vol. a 11'5 % Vol. en vinos tintos, como modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

(2) Se ha solicitado la eliminación del grado alcohólico adquirido máximo, establecido en 14 % Vol. para vinos tintos y rosados y de 13 % Vol. para vinos blancos, como modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

b) Características organolépticas.

- Vino Blanco:

Fase visual: Limpio y brillante de colores claros de gama amarillo-verde

Fase olfativa: Olores primarios afrutados y/o florales con marcado carácter de frescura.

Fase gustativa: Sensaciones de frescura, con aromas en retro nasal afrutados y florales en gran equilibrio y armonía.

- Vino rosado:

Fase visual: Limpio y brillante de colores claros de gama roja-rosa.

Fase olfativa: Sensaciones afrutadas de frutas rojas.

Fase gustativa: Sensaciones de frescura, equilibrado. Suave al tacto con retro nasal armoniosa y frutal.

- Vino tinto:

Fase visual: Limpio y brillante de colores de gama roja-violeta.

Fase olfativa: Sensaciones afrutadas, metálicas-minerales y/o florales.

Fase gustativa: Taninos sedosos aportando sensaciones gustativas aterciopeladas y que dan frescura y gran armonía. Retro nasal afrutada, mineral y/o floral.

- Vino tinto roble:

Fase visual: Limpio y brillante de colores de gama rojo- cereza.

Fase olfativa: Sensaciones afrutadas, metálicas-minerales y/o florales, con ligera presencia de la barrica.

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.

- Vino tinto crianza:

Fase visual: Limpio y brillante de colores de gama rojo- granate.

Fase olfativa: Sensaciones afrutadas, metálicas-minerales y/o florales, notas tostadas y buen equilibrio de barrica.

Fase gustativa: Taninos intensos y equilibrio con la barrica, con sensaciones gustativas de frescura y gran armonía. Retro nasal afrutada, mineral y/o floral, notas tostadas.

- Vino tinto reserva:

Fase visual: Limpio y brillante de gama de colores rojo-rubí.

Fase olfativa: Sensaciones afrutadas maduras, metálica-mineral y con buen equilibrio de barrica notas ahumadas y ligero tostado. Notas suaves y sutiles de barrica.

Fase gustativa: Taninos muy suaves aportando sensaciones gustativas maduras y de buena armonía.

- Vino tinto gran reserva:

Fase visual: Limpio y brillante de gama de colores rojo-rubí notas de teja.

Fase olfativa: Sensaciones afrutadas confitadas y licorosas, suaves y muy ligeras notas de barrica.

Fase gustativa: Taninos maduros y sutiles de carácter fresco.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.

a) Prácticas de cultivo⁽³⁾.

Para la obtención de la uva utilizada para la elaboración de los vinos de la D.O.P. «BIERZO» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- La formación de la cepa se efectuará mediante el sistema tradicional en vaso y sus variantes, o mediante el sistema de formación en espaldera.

(3) Se ha solicitado la eliminación de la densidad de plantación máxima establecida en 3.800 cepas por hectárea, como modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009.

b) Prácticas enológicas específicas.

b.1) Condiciones de elaboración del vino.

1.- Se dedicarán a la elaboración de vinos protegidos con la D.O.P. «BIERZO» exclusivamente partidas de uva sana pertenecientes a las variedades de uva autorizadas, con un grado alcohólico probable mínimo de 11,5 % para las variedades tintas (excepto Garnacha Tintorera: 11 %) y 10,5 % para las variedades blancas y producidas en parcelas vitícolas ubicadas dentro del área geográfica delimitada establecida en el presente Pliego de Condiciones⁽⁴⁾.

2.- El transporte de las uvas a las bodegas se realizará utilizando medios y aplicando prácticas que mantengan la calidad de las mismas.

3.- La recepción de las partidas de uva se llevará a cabo de forma separada por variedades de uva acogidas.

4.- La recepción de uva destinada a vinos no amparados por la D.O.P. «BIERZO» se hará de forma separada de la destinada a vinos acogidos por la misma.

5.- Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y el proceso de conservación, tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la D.O.P. «BIERZO».

6.- En la producción del mosto se seguirán las prácticas tradicionales, aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros⁽⁵⁾ de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

(4) Se ha solicitado la modificación del grado alcohólico probable mínimo, de 10,5 % a 11,5 % para las uvas tintas (excepto Garnacha Tintorera de 10,5 % a 11 %) y de 9,5 % a 10,5 % las uvas blancas, como modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) nº 607/2009.

(5) Se ha solicitado incrementar el rendimiento de extracción de 70 a 74 litros por cada 100 kilogramos de uva, como modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009.

c) Restricciones en la vinificación.

1.- Para la elaboración de los vinos amparados por la D.O.P. «BIERZO» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- El Vino tinto se elaborará con las variedades: Mencía y Garnacha Tintorera con, al menos, un 70 % de uva de la variedad Mencía.
- El Vino rosado se elaborará con las variedades: Mencía y Garnacha Tintorera, como variedades tintas y Godello⁽⁶⁾, Doña Blanca y/o Palomino, como variedades blancas, con, al menos, un 50 % de uva de la variedad Mencía.
- El Vino blanco se elaborará con las variedades: Godello, Doña Blanca, Malvasía y Palomino.

2.- Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboraciones en virgen, o de vino de los orujos fermentados en elaboraciones en tinto en el proceso de obtención de productos aptos para ser amparados por la D.O.P. «BIERZO», solo podrán ser utilizados sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad como de prensas continuas.

(6) Se ha solicitado incluir las variedades blancas principales Godello y Doña Blanca en la elaboración de los vinos rosados, como modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009.

4. DELIMITACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA.

1.- El área geográfica de la D.O.P. «BIERZO» está ubicada al Noroeste de la provincia de León, y tiene una superficie de 3.168,49 Kilómetros cuadrados.

2.- Comprende los siguientes municipios, todos ellos pertenecientes a la provincia de León: Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fresnedo, Molinaseca, Noceda, Ponferrada, Priaranza, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Vega de Espinareda, Villadecanes-Toral de los Vados y Villafranca del Bierzo.

3.- La zona de envejecimiento de los vinos de la D.O.P. «BIERZO» está integrada por los términos municipales que componen su zona de producción.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

1.- Las producciones máximas admitidas por hectárea serán las siguientes:

- Variedades tintas:
 - Mencía: 11.000 kilogramos por hectárea
 - Garnacha Tintorera: 12.000 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

No pudiendo obtenerse más de ⁽⁵⁾:

- Variedades tintas:
 - Mencía: 81,40 hectolitros por hectárea
 - Garnacha Tintorera: 88,80 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

2.- La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores a los autorizados, no podrá ser utilizada para la elaboración de vinos protegidos por la D.O.P. «BIERZO».

3.- Las fracciones de mosto o vino que superen el rendimiento máximo de extracción establecido en el punto 6 del apartado 3.b.1. del presente pliego de condiciones, no podrán ser utilizadas para la elaboración de vinos protegidos por la D.O.P. «BIERZO».

6. VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA ACOGIDAS.

1.- La elaboración de los vinos protegidos por la D.O.P. «BIERZO» se realiza exclusivamente con uvas de las siguientes variedades acogidas:

a) Variedades de uva tinta:

- Variedad principal: Mencía.
- Variedad autorizada: Garnacha Tintorera.

b) Variedades de uva blanca:

- Variedad principal: Doña Blanca (sin. Malvasía Castellana) y Godello.
- Variedad autorizada: Malvasía y Palomino.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) Datos de la zona geográfica.

a.1) Factores naturales.

1.- El **Relieve** berciano está conformado y definido por una hoya tectónica única producto de la orogenia alpina, que marca claramente la climatología única de El Bierzo. Presenta una clara pero compleja morfología, en la que destaca un anillo de montañas de formas romas y aplanadas, interrumpidas por crestas residuales y aisladas formadas por cuarcitas. Luego, una zona de tierras bajas con valles encajados que dan lugar a profundas gargantas y congostos, de pendientes

escarpadas. Entre estos valles y las cimas quedan espacios de variable altitud, restos de antiguas penillanuras e interfluvios, con formas alomadas y rellanos, que complejizan el relieve, pero sirven a la vez de eslabones entre los valles y las sierras.

Por último, la hoya, cuenca intramontañaosa formada por materiales sedimentarios de época terciaria y cuaternaria, surcada de valles que dejan entre sí interfluvios de formas alomadas, cuestas, cerros aislados y varios conjuntos de terrazas, tajadas y deformadas por la erosión.

La zona productiva, dentro de los municipios acogidos, se encuentra en terrazas de poca inclinación, en laderas semiabancaladas o bien en terrenos de pronunciada inclinación, localizados entre los 450 y 850 metros de altitud, siendo característica y única la composición predominante, mezcla de cuarcitas, areniscas y pizarras.

2.- Los **suelos** son de morfología ácida, con baja capacidad de retención, y con un grado elevado de humidificación, heredado de la antigua riqueza arbórea y arbustiva, vegetación que desde el punto de vista fitográfico es zona de contacto entre las regiones Eurosiberiana y Mediterránea.

3.- El **clima** de la Comarca de El Bierzo es peculiar, diferente al de su entorno, ya que se trata de un clima característico propio, definido por una mezcla o transición entre el clima oceánico (templado y húmedo) y el continental (frío y seco).

El Bierzo se caracteriza por una temperatura media anual suave, en torno a los 12'3°C. Los inviernos son fríos, con frecuentes inversiones de temperatura a causa de las nieblas; los veranos son suaves, aunque no son raros los días con temperaturas muy altas. Por ello la oscilación térmica es muy acusada.

Las precipitaciones son relativamente abundantes, aunque desigualmente distribuidas: la media supera los 655 mm, siendo enero y febrero los meses más lluviosos, con una sequedad marcada en verano.

De hecho, el peculiar diagrama ombrotérmico que presenta la Comarca de El Bierzo año tras año, de por sí referencia las características únicas del Bierzo.

Otro factor determinante como parámetro fundamental en la maduración de calidad es el importante número de horas de sol al año y más concretamente en la época estival, superando las 300 horas de sol de media durante los meses de julio y agosto, dato excepcional para la latitud y longitud en la que se encuentra la Comarca de El Bierzo, y su influencia atlántica dentro del Noroeste de España.

a.2) Factores humanos.

1.- Es importante la tierra, los tipos de suelos y las condiciones climáticas, pero por encima de todo, el hombre. El hombre que desde el Bergidum de la Edad Antigua, pasando por la Edad Media y la Edad Moderna hasta llegar al Bierzo de la Edad Contemporánea, roturó los campos, seleccionó plantas, variedades y clones de vid, plantó majuelos, podó los sarmientos, aró las viñas y luego cosechó las uvas y elaboró los vinos.

2.- El desarrollo del cultivo de viñedo en El Bierzo ha estado ligado durante siglos a las personas, destacando dos tipos de lugareños en las sucesivas épocas; los labriegos que cultivaban sus propias viñas (muy pocos) o bien para los señores feudales propietarios de las mismas (la gran mayoría); y los monjes pertenecientes a las distintas órdenes asentadas en los 25 monasterios documentados en la Comarca antes de la desamortización.

3.- El traspaso del conocimiento del cultivo de la vid y el aprendizaje durante generaciones entre los habitantes del Bierzo, ha modelado la evolución del cultivo del viñedo en El Bierzo hasta nuestros días. Así los marcos de plantación en los viñedos viejos existentes (más del 75 %) vienen influenciados por la no tan antigua costumbre de labrar las viñas con la fuerza animal; así como las laderas, mayoritarias y en ocasiones escarpadas, las cuales incluso hoy en día no permiten otra opción mecanizada de labranza.

4.- Estos mismos campesinos o monjes han seleccionado durante siglos y conformado las variedades autóctonas arraigadas en el Bierzo, Mencía como única variedad tinta principal, y Godello y Doña Blanca como variedades blancas principales; variedades autóctonas tradicionales en El Bierzo, totalmente distintas del resto de variedades existentes en la Comunidad Autónoma de Castilla y León. No obstante, estas variedades pueden complementarse con otras sin perder el vino su tipicidad.

5.- Con respecto a la elaboración de los vinos, hasta el Siglo XIX se elaboraba en los propios monasterios mientras existieron, en los castillos de los señores feudales, y posteriormente en las propias casas particulares de los viticultores, llegando hasta nuestros días 129 lagares tradicionales documentados.

6.- No fue hasta la llegada de las cooperativas vinícolas en la década de los años 60 del Siglo XX cuando se implantó la elaboración industrial, en ese caso asociativa, con poca presencia de bodegas privadas que pudiésemos considerar industriales.

b) Datos del producto.

1.- La maduración de la uva es lenta, durante la cual se produce una alta concentración de polifenoles y sustancias aromáticas en el hollejo de la uva.

2.- Los vinos elaborados en el ámbito de la D.O.P. «BIERZO» tienen un carácter fresco, destacado por una sutil acidez y una marcada mineralidad, asociadas a la identidad varietal.

c) Descripción del nexo causal.

1.- Relieve, suelos, altitud y latitud, y clima son parámetros fundamentales y básicos en el frescor atlántico propio de las variedades acogidas, mucho más acusado en las variedades principales Mencía, Godello y Doña Blanca. Además, estos mismos parámetros influyen de forma acusada en las características analíticas y organolépticas de los vinos acogidos a la D.O.P. <BIERZO>, donde destaca el mencionado carácter fresco y marcada mineralidad, propios de un clima atlántico en una zona continental.

2.- Fueron las distintas gentes habitantes en El Bierzo, monjes y campesinos, quienes supieron seleccionar aquellas plantas (hoy conocidas como clones) que nos han llevado a las variedades autóctonas conocidas y arraigadas en nuestros días; no sin antes aprender con su cultivo, evolucionar y experimentar con el fruto de la vid durante siglos y generaciones para determinar su cultivo y que la variedad tinta Mencía y las variedades blancas Godello y Doña Blanca sean hoy

en día las variedades principales de la D.O.P. «BIERZO», distintas del resto de zonas vitivinícolas de Castilla y León.

3.- La diferenciación de la calidad de las uvas producidas en el Comarca de El Bierzo, y en concreto sus características físicas y organolépticas vienen generadas por la influencia de variables geomorfológicas, edáficas y climáticas propias y diferenciales. El relieve de la zona de producción, sus suelos, la altitud y latitud, su clima típico propio y diferencial, son los que confieren esas características típicas propias y diferenciadoras basadas en un carácter fresco y una marcada mineralidad.

4.- El clima en El Bierzo induce a que la maduración de la uva sea lenta, durante la cual se produce una alta concentración de polifenoles y sustancias aromáticas en el hollejo de la uva.

5.- Las características geomorfológicas, edafológicas y climatológicas hacen que los vinos tengan un carácter fresco, destacado por una sutil acidez y una marcada mineralidad.

6.- La importante variación entre la temperatura y la humedad durante el día y la noche en la época estival, provocan una mayor dureza de la pulpa y la piel de la baya de la uva, junto a una estructura y elevado nivel de concentración de taninos, polifenoles y sustancias aromáticas, parámetros básicos en la calidad.

d) Interacción informal.

d.1) Referencias históricas.

1.- Aunque algunos creen que las variedades actuales cultivadas en la España Atlántica derivan de una selección de *vitis silvestris*, realizada ya por los primeros pobladores, probablemente en la Edad del Bronce; sin embargo, ninguna prueba arqueológica lo confirma y probablemente su introducción en el Noroeste de España se deba a los romanos tras las guerras de los años 29 al 19 a.C., guerras contra cántabros y astures; y en El Bierzo, durante esos años y con posterioridad, al compás de las explotaciones mineras, más concretamente la explotación aurífera en Las Médulas (Bierzo Suroeste).

2.- Tras el comienzo de la cristianización del Bierzo a partir del siglo IV, comienza la propagación del cultivo de la vid, al amparo de la implantación de varios Monasterios en El Bierzo, durante los siglos sucesivos. En total se registran un total de 25 Monasterios en El Bierzo, lo que posteriormente en la Edad Media dió en llamarse la Tebaida Berciana.

3.- Existe documentación que permite afirmar, a través de San Valerio, que en el Siglo VII existen viñedos en los alrededores de Bergidum (Bierzo), en Cacabelos, donde en su relato San Valerio menciona la vendimia, cuyos días eran de fiesta y regocijo.

4.- Monjes y campesinos roturan el monte para plantar viñedos, o reciben viñas de Señores, existiendo multitud de referencias de compra-venta de viñedos desde los siglos XII y XIII (con referencias del precio pagado incluidas), así como concesiones para el trabajo de las viñas, bien sea por los monjes o por los campesinos, con o sin el amparo de los sucesivos Condes que tuvo el Bierzo en la Edad Media.

5.- Más prolífica es la documentación que relaciona el cultivo de la vid en El Bierzo durante la Edad Contemporánea y la Edad Moderna. Desde el siglo XVIII existen estadísticas más habituales sobre la extensión del viñedo y las producciones de vino en El Bierzo.

6.- Se documenta que la primera vez que se detectó el “*mildeu*” fue en viñedos de Ponferrada (Bierzo) en 1889. Y la entrada de la *filoxera* en El Bierzo se documenta en 1887, dejando al medio rural del Bierzo sin su única subsistencia durante finales del Siglo XIX y principios del Siglo XX.

7.- El auge y la riqueza que el carbón aportó al Bierzo en las primeras décadas del Siglo XX retrasó la recuperación del cultivo de viñedo en El Bierzo; pero no se puede olvidar, y las gentes bercianas de éllo nos vamos a encargar, que durante las décadas de los años 30, 40 y 50 del Siglo XX, *el cultivo de la vid y el vino en El Bierzo mitigó el hambre en los pueblos del Bierzo rural*, desde Cacabelos hasta Villafranca del Bierzo, desde Camponaraya hasta Priaranza del Bierzo. Desconocemos de “viva voz” las repercusiones sociales del cultivo del viñedo en El Bierzo en la Edad Medía (sí documentalmente), pero la subsistencia en la postguerra, sí que nos lo han trasladado de viva voz nuestros abuelos. A día de

hoy existen físicamente 129 lagares tradicionales, dispersos por todos los pueblos del Bierzo, que documentan ese ciclo triste y de penurias, y que reafirman el arraigo de las personas con el cultivo de la vid en la Comarca de El Bierzo.

8.- Por último, la relación entre el hombre y la vid en El Bierzo no se documenta únicamente con el trabajo de la tierra; existe un legado de más de 150 vocablos propios, intrínsecos a la cultura del vino en El Bierzo, que forman parte de la jerga y el habla propias de la Comarca de El Bierzo.

9.- Documentada la relación entre la tierra y el hombre, entre la vid y el vino con El Bierzo, desde el año 1989 existe la D.O.P. <BIERZO>, figura de calidad ya reconocida en España, en la Unión Europea y fuera de sus fronteras. Y del arraigo de su control y certificación del origen de sus uvas y sus vinos, de su protección, no nos vamos a quedar en 1989, año de creación de la D.O.P. «BIERZO»; sino que nos trasladamos a 1725, año en que *el corregidor de Cacabelos saca un bando prohibiendo la entrada en esta villa de vino foráneo, castigando con cárcel al que contraviniera dicha orden.*

- Referencia Bibliográfica:
“La Cultura del Vino en el Bierzo”. Año 2011.
Autores.- D. Joaquín Alonso, D. Eloy Algorri y D. José Antonio Balboa.
Editado por la Fundación MonteLeón.

8.- OTROS REQUISITOS APLICABLES.

a) Marco legal.

- Orden de 11 de diciembre de 1989 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Bierzo y de su Consejo Regulador.

b) Otros requisitos adicionales.

Para que los vinos sean amparados por la D.O.P. «BIERZO», deben ser elaborados, almacenados, envejecidos, en su caso, y embotellados y etiquetados

en bodegas ubicadas dentro del área geográfica delimitada indicada en el presente Pliego de Condiciones.

b.1) Excepciones a la aplicación de los rendimientos máximos.

Los límites máximos de producción en kilogramos por hectárea establecidos en el apartado 5 del presente Pliego de Condiciones podrán ser modificados en determinadas campañas, con carácter previo a la vendimia y de acuerdo con la legislación vigente. En todo caso, el incremento máximo que podrá autorizarse no podrá superar el 15 por 100 de los límites a los que se ha hecho referencia anteriormente.

b.2) Disposiciones respecto al envasado y el embotellado.

1.- Los vinos amparados por la D.O.P. «BIERZO» únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas, en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad o prestigio.

2.- 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 este Pliego de Condiciones, deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas en sus instalaciones embotelladoras, [ubicadas en la zona delimitada establecida en el apartado 4 del citado Pliego.](#)

b.3) Disposiciones respecto etiquetado.

1.- En las etiquetas de vinos embotellados figurarán obligatoriamente de forma destacada el nombre de la D.O.P. «BIERZO». No obstante, como ya se ha indicado en el apartado 1 del presente Pliego de Condiciones, el término tradicional no geográfico, al que se refiere el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007 es «DENOMINACIÓN DE ORIGEN». Por tanto, según lo dispuesto en el artículo 118 sexvicies, apartado 3, letra a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá utilizarse en el etiquetado de los vinos en lugar de la expresión «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».

2.- Los vinos de la D.O.P. «BIERZO» podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», en aplicación de

lo dispuesto en el artículo 118 duodécimo, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 1234/2007, siempre y cuando cumplan con las condiciones de uso establecidas en la legislación vigentes y que se contemplan en la base electrónica E-Bacchus.

4.- Asimismo, los vinos de la D.O.P. «BIERZO» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, en aplicación del artículo 66 del Reglamento (CE) nº 607/2009, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

9.- VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

a) Órgano de control.

El órgano encargado de la comprobación anual del Pliego de Condiciones (Órgano de control) de los vinos de la D.O.P. «BIERZO», tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado y después de esta operación, será la Autoridad competente:

INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN
Ctra. de Burgos Km. 119 (Finca Zamadueñas)
47071-VALLADOLID
Teléfono: (34) 983 317300
Fax: (34) 983 317303
Correo electrónico: controloficial@itacyl.es

b.2) Tareas de control.

b.1) Ámbito de aplicación de los controles.

El sistema de control y certificación de los vinos protegidos por la D.O.P. «BIERZO» garantizará el cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de Condiciones y se aplicará al siguiente ámbito:

- Controles en viñedo. Se realizarán controles para la inscripción y seguimiento de las parcelas. Asimismo, realizarán controles en lo relativo a las características de la uva, tratamientos realizados en las parcelas vitícolas, así como cualquier otro aspecto cuyo

incumplimiento pueda poner en riesgo el cumplimiento del pliego de condiciones.

- Controles en bodegas. Se realizarán controles en lo relativo a instalaciones, origen, cantidad y sanidad de la uva, mosto o vino recepcionado, tratamientos enológicos, garantía de identificación y trazabilidad del producto, y cualquier otro aspecto que pueda suponer un incumplimiento del pliego de condiciones.
En este ámbito, el órgano de control podrá establecer para cada campaña condiciones particulares de control de la vendimia.
- Controles de producto. Se verificará que todas las partidas de vino elaboradas en las bodegas hayan sido objeto de análisis físico-químico y organoléptico.

b.2) Metodología de los controles.

1.- El Órgano de Control definirá cada año un Plan de Control en el que establecerá las diferentes tareas de control tendentes al cumplimiento de lo estipulado en el presente Pliego de Condiciones. El Plan de Control comprenderá las siguientes actuaciones:

- CONTROL DEL VIÑEDO
 - Verificación de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones en relación con las parcelas.
- CONTROL DE BODEGAS
 - Verificación de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones para las bodegas.
 - Controles sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado, y el etiquetado
- CONTROL DE VENDIMIA
 - Control de la recepción de uva en bodega.
 - Control de la calidad de la uva.

- Seguimiento del movimiento de uva-mosto-vino en bodega (trazabilidad uva-vino).

- CONTROL EN PRODUCTO

- Verificación de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones en relación con el producto (vino).
- Verificación de las características físico-químicas y organolépticas.
- Seguimiento en bodega de vinos aptos para Denominación de Origen.

2.-Para cada una de estas actividades el Órgano de Control definirá en cada Plan el número de unidades a controlar (tamaño de la muestra), garantizando la representatividad respecto al universo de control, así como los criterios a aplicar para hacer la selección en función de una análisis de riesgo.