



Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/296)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Cebreros”

PDO-ES-02348-AM02

Data przekazania informacji: 10.10.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. ZMIANA NIEKTÓRYCH LIMITÓW ANALITYCZNYCH

Opis:

- Obniżenie minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu z 12 do 11,5 % obj. w przypadku win białych i różowych; oraz z 13 do 12,5 % obj. w przypadku win czerwonych.
- Obniżenie minimalnego limitu kwasowości ogólnej (wyrażonej jako kwas winowy) z 4 do 3,5 g/l w przypadku win białych; a z 4,5 do 4 g/l w przypadku win różowych i czerwonych. Natomiast w przypadku dojrzewających win różowych i czerwonych – z 4 do 3,5 g/l.

Pkt 2 lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu zostają zmienione.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Stare winnice charakterystyczne dla naszego terytorium charakteryzują się zazwyczaj większą akumulacją cukrów w kiściach, co prowadzi do wyższej zawartości alkoholu. Młode winorośle w nowych nasadzeniach, które sadi się coraz częściej na większych wysokościach i w chłodniejszych lokalizacjach, oferują jednak winogrona o mniejszej zawartości cukrów, a co za tym idzie o niższej zawartości alkoholu.

Jeżeli chodzi o obniżenie limitu kwasowości ogólnej, wynika to głównie ze zmiany warunków środowiskowych w wyniku wzrostu średnich temperatur obserwowanego w ostatnich latach, a także z niedoboru opadów, który doprowadził do ogólnego spadku kwasowości wszystkich odmian winorośli.

2. ZMNIJSZENIE MINIMALNEJ POTENCJALNEJ ZAWARTOŚCI ALKOHOLU W WINOGRONACH

Opis:

Minimalny limit potencjalnej zawartości alkoholu w winogronach zostaje obniżony z 12 do 11,5 % obj. w przypadku odmian czerwonych, a w przypadku odmian białych z 11 do 10,5 % obj.

Pkt 3.b.1 specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Uzasadnienie:

Stare winnice charakterystyczne dla naszego terytorium charakteryzują się zazwyczaj większą akumulacją cukrów w kiściach, co prowadzi do wyższej zawartości alkoholu. Młode winorośle w nowych nasadzeniach, które sadi się coraz częściej na większych wysokościach i w chłodniejszych lokalizacjach, oferują jednak winogrona o mniejszej zawartości cukrów, a co za tym idzie o niższej zawartości alkoholu.

3. ZWIĘKSZENIE MAKSYMALNEGO LIMITU WYDAJNOŚCI WINOGRON Z HEKTARA

Opis:

Maksymalna dopuszczalna wydajność ChNP Cebreros zostaje zwiększona z 6 000 kg/ha do 8 000 kg/ha.

Zmieniono pkt 5.1 specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Sytuacja winnic objętych ChNP Cebreros zmieniła się w ostatnich latach. W momencie pierwszego opracowania specyfikacji produktu winnica, która znajdowała się na tym obszarze, podupadała przez lata i w większości była bardzo zaniedbana, przez co plony były niskie. W ciągu ostatnich kilku lat stopniowo poprawiono stopień zadbania tej winnicy (płuzenie, nawożenie itp.), w związku z czym na wielu działkach zaobserwowano znaczny wzrost plonów.

Z drugiej strony nowo zarejestrowane winnice na obszarach o wysokiej gęstości nasadzeń oznaczają, że plony są wyższe.

Ponadto, zgodnie z rejestrami rządu Kastylii i Leónu, w ciągu ostatnich trzech lat obsadzono lub wystąpiono o obsadzenie 82,5 ha nowych winnic. Młode winnice oferują wyższe plony niż stare winnice.

Ponieważ winnica na obszarze ChNP Cebreros jest winnicą nienawadnianą, ten wzrost plonów nie będzie miał negatywnego wpływu na jakość, gdyż jest to plon, który roślina daje w sposób naturalny.

Jest to zatem zmiana mająca na celu dostosowanie do nowej rzeczywistości w odniesieniu do winnic objętych ChNP „Cebreros”.

4. ZMIANA PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH ETYKIETOWANIA

Opis:

— Wprowadzono nowe określenie na etykiecie: „vino de parcela” („wino działkowe”) oraz wymogi dotyczące jego stosowania.

— W przypadku czterech mniejszych już istniejących jednostek geograficznych („Sierra de Gredos”, „Valle del Alberche”, „Valle del Tiétar” i „Valle de Iruelas”) wymóg, aby 85 % winogron pochodziło z tych jednostek geograficznych, został zwiększony do 100 %.

— W przypadku już istniejących mniejszych jednostek geograficznych składających się z gmin wymienionych w pkt 5 specyfikacji produktu (którym musi towarzyszyć określenie „Vino de Pueblo” („wino wiejskie”)) wymóg, aby 85 % winogron pochodziło z tych jednostek geograficznych, został zwiększony do 100 %.

— Wymieniono i wyznaczono nowe mniejsze jednostki geograficzne składające się z obszarów „paraje”, których nazwy mogą być stosowane wraz z określeniem „Vino de Paraje”, pod warunkiem że 100 % winogron pochodzi z danego „paraje”.

Pkt 8 lit. b) ppkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Konsumenci coraz częściej chcą znać pochodzenie win, które będą spożywać, a producenci chcą podawać te dodatkowe informacje na etykietach win w celu podkreślenia wartości miejscowości, skąd pochodzi wino, i jednostek geograficznych o bogatej tradycji produkcji winogron wysokiej jakości. W ten sposób – poprzez konieczność uregulowania warunków stosowania tych nazw – producenci umożliwiają konsumentom zdobycie dokładnych informacji (dostępnych na etykietach).

Wina należące do tych kategorii muszą być wysokiej jakości, oprócz obowiązkowej identyfikowalności, zapewniającej, by wina pochodziły z miejsc wskazanych na etykiecie. Poprawi to podaż win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Cebreros” dzięki wzmocnieniu ich wizerunku w oczach ekspertów i konsumentów.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Cebreros

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. Opis wina lub win

1. *Wina białe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina białe prezentują odcienie od słomkowożółtego po złotożółty, są przejrzyste i lśniące. Ich zapach jest owocowy, a smak soczysty, zrównoważony i glicerynowy długo pozostający w ustach. Wina leżakujące w beczkach prezentują natomiast złotawe odcienie, ich zapach przypomina bardziej owoce dojrzałe, a smak jest pełniejszy.

* Maksymalna kwasowość lotna dla win starszych niż rok: od 16,67 meq/l do 10 % obj. plus 1 meq/l w odniesieniu do każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 % objętości. Wina te mogą przekraczać limity określone w pkt 1 załącznika IC do ROZPORZĄDZENIA DELEGOWANEGO (UE) 2019/934, pod warunkiem że spełniają warunki określone w pkt 3 tego załącznika.

* Minimalna kwasowość ogólna dla win leżakujących dłużej niż 6 miesięcy: 3,5 g/l wyrażona jako kwas winowy (46,67 meq/l).

* Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5

- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 160

2. *Wina różowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina różowe są przejrzyste i lśniące, a ich odcienie wahają się od jasnoróżowego do truskawkowo- lub malinowo-różowego. Są to wina o średniej strukturze, w których wyczuwa się nuty czerwonych lub czarnych owoców. Wina leżakujące w beczkach prezentują natomiast odcienie pomarańczowawe. A nuty owocowe są mniej wyczuwalne, a w tle mogą pojawić się aromaty drewna.

- * Maksymalna kwasowość lotna dla win starszych niż rok: od 16,67 meq/l do 10 % obj. plus 1 meq/l w odniesieniu do każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 % objętości. Wina te mogą przekraczać limity określone w pkt 1 załącznika IC do ROZPORZĄDZENIA DELEGOWANEGO (UE) 2019/934, pod warunkiem że spełniają warunki określone w pkt 3 tego załącznika.
- * Minimalna kwasowość ogólna dla win leżakujących dłużej niż 12 miesięcy: 3,5 g/l wyrażona jako kwas winowy (46,67 meq/l).
- * Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 160

3. *Wina czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina czerwone są klarowne, z odcieniami wiśniowymi i fioletowymi. Posiadają one zwykle nuty czerwonych i czarnych owoców, jak również kwasowość i zrównoważoną strukturę, która nadaje im wyrafinowania i elegancji. Wina leżakujące w beczkach zachowują swój owocowy charakter wraz z nutami drewna, stają się bardziej aromatyczne i nabierają długotrwałego smaku i ceglasto czerwonej barwy.

- * Maksymalna kwasowość lotna dla win starszych niż rok: od 16,67 meq/l do 10 % obj. plus 1 meq/l w odniesieniu do każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 % objętości. Wina te mogą przekraczać limity określone w pkt 1 załącznika IC do ROZPORZĄDZENIA DELEGOWANEGO (UE) 2019/934, pod warunkiem że spełniają warunki określone w pkt 3 tego załącznika.
- * Minimalna kwasowość ogólna dla win leżakujących dłużej niż 12 miesięcy: 3,5 g/l wyrażona jako kwas winowy (46,67 meq/l).
- * Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12,5

- Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 150

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1.

Praktyka uprawy

- Do sadzenia, wypełniania luk, szczepienia *in situ* i wysokiej okulizacji można używać jedynie dozwolonych odmian.
- Do nowych nasadzeń można wykorzystywać jedynie odmiany główne: *Garnacha Tinta* i *Albillo Real*.

Winorośl może być prowadzona w następujący sposób:

- Z wykorzystaniem tradycyjnej metody, w której roślinie nadaje się kulisty kształt, i jej wariantów.
- Uprawa w formie szpalerowej: prowadzona z wykorzystaniem podpór.

2.

Szczególne praktyki enologiczne

Minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach: 11,5 % obj. (odmiany czerwone) i 10,5 % obj. (odmiany białe).

Należy stosować wyłącznie zbiorniki i pojemniki, które nie zanieczyszczają wina i są dozwolone na mocy obowiązujących przepisów.

Maksymalna wydajność ekstrakcji: 70 l na 100 kg winogron.

Warunki leżakowania

- W przypadku win, w odniesieniu do których stosuje się określenie „DOJRZEWAŁO W BECZKACH” („FERMENTADO EN BARRICA”) używa się beczek dębowych zarówno w trakcie fermentacji, jak i leżakowania.
- Leżakowanie odbywa się w dębowych beczkach.
- Obliczanie okresu leżakowania rozpoczyna się w dniu 1 listopada roku danego zbioru.

3.

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

- Wina białe produkuje się wyłącznie z odmiany *Albillo Real*.
- Wina różowe i czerwone produkuje się co najmniej w 95 % z odmiany *Garnacha Tinta*.

Zabrania się stosowania zarówno kruszarek z wirnikiem wysokoobrotowym, jak i pras ślimakowych do ekstrakcji moszczu.

5.2. Maksymalna wydajność

1.

8 000 kilogramów winogron z hektara

2.

56 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Niżej wymienione gminy, wszystkie znajdujące się w prowincji Avila: La Adrada, El Barraco, Burgohondo, Casavieja, Casillas, Cebreros, Cuevas del Valle, Fresnedilla, Gavilanes, Herradón de Pinares, Higuera de las Dueñas, El Hoyo de Pinares, Lanzahíta, Mijares, Mombeltrán, Navahondilla, Navalmoral, Navaluenga, Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, Pedro Bernardo, Piedralaves, San Bartolomé de Pinares, San Esteban del Valle, San Juan de la Nava, San Juan del Molinillo, Santa Cruz de Pinares, Santa Cruz del Valle, Santa María del Tiétar, Serranillos, Sotillo de la Adrada, El Tiemblo, Villanueva de Avila oraz Villarejo del Valle.

7. Odmiany winorośli

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

TEMPRANILLO

8. Opis związku lub związków

8.1. Czynniki naturalne i ludzkie

Czynniki naturalne

Obszar, który ma być chroniony, znajduje się w centralnej części Półwyspu Iberyjskiego, w Górach Kastylijskich, między dorzecziami rzek Alberche i Tiétar, które są dopływami Tagu. Wschodnia część pasma górskiego Sierra de Gredos rozdziela oba dorzecza. Podłoże jest głównie pochodzenia granitowego.

W dorzeczu Alberche ukształtowanie terenu jest bardzo zróżnicowane, ale bez gwałtownych różnic wysokości. Znajduje się tu szereg bardzo stromych wzgórz o dużej wysokości. Winnica jest położona głównie na wzgórzach położonych na lewym brzegu doliny na stoku o nachyleniu południowym. Tereny leżą na wysokości od 800 m do 1 000 m. Niektóre działki mogą znajdować się na wysokości powyżej 1 000 m. Dorzecze rzeki Tiétar charakteryzuje się bardziej łagodnym ukształtowaniem terenu, ale w pobliżu źródeł rzeki występują duże różnice wysokości.

Gleby są piaszczysto-gliniaste i lekko kwaśne, z granitowym podłożem o niewielkiej zawartości materiału organicznego. Na omawianym obszarze znajduje się dużo mniejszy obszar łupkowy, na którym występują gleby gliniasto-piaszczyste i gliniaste. Zgodnie z klasyfikacją FAO gleby na tym obszarze to głównie gleby brunatne. Większość gleb w winnicach to gleby brunatne eutroficzne próchniczne i gleby brunatne dystroficzne.

Klimat jest śródziemnomorski z wpływami kontynentalnego; charakteryzuje się on stosunkowo krótkimi zimami o łagodnych temperaturach, lata są natomiast długie, gorące i suche. Średnia roczna temperatura na obszarze, na którym znajduje się winnica (pasmo Sierra de Gredos ma klimat górski) wynosi 12–15 °C, natomiast opady od 400 do 800 mm na rok. Okres wolny od przymrozków trwa 215 dni. Ogólnie rzecz biorąc, można stwierdzić, że klimat jest cieplejszy i bardziej deszczowy niż w innych częściach regionu, na których znajdują się uprawy o oznaczeniu ChNP nad brzegiem rzeki Douro.

Czynniki ludzkie

Na przestrzeni wieków ludzie stworzyli najlepsze warunki dla uprawy winorośli, wybierając najbardziej odpowiednie grunty, które miały nachylenie południowe i południowo-wschodnie. Należy zwrócić uwagę na wysokość, na której położone są niektóre z obszarów uprawy – ponad 1 000 metrów.

Garnacha Tinta i *Albillo Real* są głównymi odmianami używanymi do produkcji wina. Od dawna pojawiają się wzmianki o tym, jak dobrze te odmiany nadają się do uprawy na tym obszarze. Mimo że odmiany te uprawia się w innych obszarach, właściwości gleby i klimatu nadają winom objętemu chronioną nazwą bardzo charakterystyczne cechy.

Winnice na wyznaczonym obszarze są bardzo stare, 94 % winorośli ma ponad 50 lat, a 37 % ma ponad 80 lat. Oznacza to niskie ilości produkcji o wysokiej jakości.

Rozstawa przy sadzeniu na tym obszarze wynosi zazwyczaj ponad 2,5 x 2,5 metrów. Gęstość nasadzeń wynosi zatem 1 600 krzewów winorośli na hektar i jest dostosowana do niskich i nieregularnych opadów deszczu oraz do gleby, która jest uboga w substancje organiczne.

8.2. Charakterystyka produktu

Wina na wyznaczonym obszarze można podzielić na: wina białe, różowe, czerwone, młode i dojrzałe. Wszystkie one mają następujące cechy charakterystyczne dla tego obszaru:

- mają wysoką zawartość alkoholu,
- mają wysoką i zrównoważoną zawartość kwasu winowego,
- długowieczność, zwłaszcza win czerwonych, oznacza duży potencjał dla objęcia tych win chronioną nazwą,
- mają zrównoważony, aksamitny i szlachetny smak na podniebieniu i są bardzo dynamiczne.

8.3. Związek przyczynowy

W dużej mierze wyjątkowy charakter nadają winom pochodzącym z wyznaczonego obszaru cechy środowiska geograficznego: jak wspomniano wyżej, obszar ten wyznaczają dwa łańcuchy górskie i dwie rzeki, należące do dorzecza rzeki Tag. Winnice znajdują się głównie na wzgórzach położonych na lewym brzegu doliny na dwóch stokach o nachyleniu południowym. W związku z tym cechy gleby, geologii i klimatu obszaru tworzą wyjątkowy i jedyny w swoim rodzaju obszar uprawy winorośli. Ponadto dzięki wiedzy fachowej mieszkających tu ludzi wybrano najbardziej odpowiednie odmiany i metody uprawy, co umożliwiło wytworzenie szczególnego i unikalnego produktu. Poniżej podsumowano główne czynniki, które się do tego przyczyniły:

- Piaszczysto-gliniasta struktura gleb z granitowym podłożem nadaje winu szlachetny i wyrafinowany smak.
- Mikroklimat obszaru, który ma być objęty ochroną, jest – w odróżnieniu od klimatu panującego na okolicznych obszarach – bardziej zróżnicowany niż w pozostałej części regionu Kastylii i Leon, i chłodniejszy niż na obszarach położonych dalej na południe i na wschód, i odznacza się pewnymi charakterystycznymi cechami. Brak opadów w lecie i na początku jesieni gwarantuje, że zbiory winogron są zdrowe i wysokiej jakości.
- Winnice położone są na dużych wysokościach, niektóre na wysokości ponad tysiąc metrów nad poziomem morza, w związku z czym uzyskane winogrona charakteryzują się bardzo dobrą kwasowością, co zapewnia świeżość i dynamiczny charakter wina.
- Mapa odmian winogron również świadczy o wyjątkowości produktu. Producenci wina na przestrzeni wieków wyselekcjonowali odmiany najlepiej dostosowane do tego obszaru: są to *Garnacha Tinta* i *Albillo Real*, które stanowią *cuvée* win i nadają im cechy wyróżniające. *Garnacha Tinta* daje wina o wysokiej zawartości alkoholu, choć dzięki wysokości i klimatowi są one świeże w smaku. *Albillo Real* jest odmianą charakterystyczną dla tego obszaru i różni się od odmiany *Albillo Mayor*, typowej dla innych obszarów w regionie Kastylii i Leon. Produkowane z niej wina mają złożony, wyrazisty i dynamiczny aromat i bardzo dobrze nadają się do leżakowania w beczce.
- Tradycyjnie stosowana gęstość obsady, w połączeniu z niewielkimi opadami i brakiem materiału organicznego w glebie sprawiają, że plony winogron są bardzo niskie. Jest to jeden z czynników wpływających na wysoką jakość winogron oraz na ich zrównoważone parametry analityczne, a także na osiągnięcie optymalnej dojrzałości przemysłowej i polifenolowej.
- Winnice te są bardzo stare (94 % winorośli ma ponad 50 lat, a 37 % ma ponad 80 lat). Dzięki temu, a także dzięki cechom wymienionym powyżej, wina bardzo dobrze się przechowują.

Łącznie, opisane powyżej okoliczności sprawiają, że winogrona na tym obszarze dobrze dojrzewają, dzięki czemu może tu być produkowane wino o wysokiej zawartości alkoholu (nie mniej niż 12° w winach białych i różowych oraz 13° w czerwonych). Jednocześnie są to wina o dużej kwasowości (całkowita kwasowość nie mniejsza niż 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy). Obie te właściwości: wysoka zawartość alkoholu i wysoka kwasowość, nadają winom Cebreros zrównoważony charakter określający te wina.

Wina produkowane na obszarze chronionym różnią się od win z otaczających obszarów, w szczególności od win z doliny Duero, ponieważ zachowują szczególną równowagę między zawartością alkoholu a kwasowością, i charakteryzują się wyrazistą – lecz nie nadmiernie – strukturą, w związku z czym są to wina eleganckie.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Proces produkcji wina obejmuje butelkowanie i dojrzewanie win; występowanie organoleptycznych cech charakterystycznych i właściwości fizykochemicznych, które opisano w niniejszej specyfikacji produktu, można bowiem zapewnić tylko wtedy, gdy wszystkie czynności podejmowane w odniesieniu do wina będą miały miejsce na obszarze produkcji. W rezultacie w związku z tym, że butelkowanie win objętych ChNP „CEBREROS” jest jednym z podstawowych etapów, które umożliwiają uzyskanie właściwości określonych w specyfikacji produktu, czynność tę należy przeprowadzać w zakładach rozlewni położonych na obszarze produkcji w celu zachowania jakości win, zagwarantowania ich pochodzenia i zapewnienia kontroli.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykietach win butelkowanych należy obowiązkowo i w sposób wyraźny umieścić następujące elementy: nazwę geograficzną „CEBREROS” oraz napis „Denominación de Origen Protegida” lub określenie tradycyjne „Vino de Calidad”.

Należy również obowiązkowo wskazać rocznik, nawet jeśli wina nie zostały poddane procesom leżakowania.

Ponadto wina objęte ChNP „CEBREROS” mogą być opatrzone etykietami zawierającymi następujące fakultatywne dane szczegółowe:

- Określenia „FERMENTADO EN BARRICA” („DOJRZEWAŁO W BECZKACH”) i „ROBLE” („DĘBOWE”), pod warunkiem że wina te spełniają warunki stosowania określone w obowiązujących przepisach krajowych.
- Określenie „VINO DE PARCELA” („wino działkowe”), w przypadku gdy wino zostało wyprodukowane w 100 % z winogron z jednej działki lub z kilku przylegających działek. Na działkach, z których pochodzą winogrona użyte do produkcji tych win, zabronione jest stosowanie herbicydów, a producent musi przeprowadzić analizę gruntów na tej działce. Określeniu temu może towarzyszyć nazwa mniejszej jednostki geograficznej.
- Nazwa jednej lub większej liczby jednostek geograficznych mniejszych niż opisane poniżej oraz dane szczegółowe, które muszą im towarzyszyć:
 - o „SIERRA DE GREDOS”: wina objęte chronioną nazwą produkowane z co najmniej 100 % winogron pochodzących z działek położonych w następujących gminach: La Adrada, El Barraco, Burgohondo, Casavieja, Casillas, Cebrenos, Cuevas del Valle, Gavilanes, Herradón de Pinares, Higuera de las Dueñas, El Hoyo de Pinares, Lanzahíta, Mijares, Mombeltrán, Navahondilla, Navalmoral, Navaluenga, Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, Pedro Bernardo, Piedralaves, San Bartolomé de Pinares, San Esteban del Valle, San Juan de la Nava, San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Santa Cruz del Valle, Santa María del Tiétar, Serranillos, Sotillo de la Adrada, El Tiemblo, Villanueva de Ávila lub Villarejo de Valle.

- o „VALLE DEL ALBERCHE”: wina objęte chronioną nazwą produkowane z co najmniej 100 % winogron pochodzących z działek położonych w następujących gminach: Barraco (El) (z wyjątkiem obszarów ewidencyjnych 18 i 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (z wyjątkiem obszarów ewidencyjnych 8 i 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (z wyjątkiem obszaru ewidencyjnego 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (z wyjątkiem obszarów ewidencyjnych 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 y 65) lub Villanueva de Ávila.
- o „VALLE DEL TIÉTAR”, wina objęte chronioną nazwą produkowane z co najmniej 100 % winogron pochodzących z działek położonych w następujących gminach: Adrada (La), Casavieja, Casillas, Fresnedilla, Gavilanes, Higuera de las Dueñas Lanzahíta, Mijares, Navahondilla, Pedro Bernardo, Piedralaves, Santa María del Tiétar y Sotillo de la Adrada, Cuevas del Valle, Mombeltrán, San Esteban del Valle, Santa Cruz del Valle lub Villarejo del Valle.
- o „VALLE DE IRUELAS”, wina objęte chronioną nazwą produkowane z co najmniej 100 % winogron pochodzących z działek położonych w następujących gminach: Barraco (El): obszary ewidencyjne 19 i 18, Tiemblo (El): obszary ewidencyjne 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 i 65, Navaluenga: obszary ewidencyjne 8 i 9, San Juan de la Nava: obszar ewidencyjny 6.
- o „VINO DE PUEBLO” („wino wiejskie”), po którym następuje nazwa geograficzna jednej z gmin wymienionych w pkt 5 specyfikacji produktu, pod warunkiem że dane wino wyprodukowano w 100 % z winogron z działek znajdujących się w tej gminie.
- o „VINO DE PARAJE” („wino z obszaru”), po którym następuje nazwa geograficzna jednego z „parajes” leżących na obszarze objętym ChNP „CEBREROS”, pod warunkiem że dane wino wyprodukowano w 100 % z winogron z działek znajdujących się w tym „paraje”. W wyjątkowych przypadkach część terytorium takiego „paraje” może znajdować się w kilku sąsiadujących ze sobą gminach.

Link do specyfikacji produktu

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CEBREROS_Rev+2.docx/568b0e60-e2ab-ef8d-b11c-8c970bbdf0b