C/2025/296

9.1.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение на продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/296)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Cebreros“

PDO-ES-02348-AM02

Дата на съобщението: 10.10.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. ИЗМЕНЕНИЕ НА НЯКОИ АНАЛИТИЧНИ ГРАНИЦИ

Описание:

— Минималната граница на действителното алкохолно съдържание на белите вина и вината розе се намалява от 12 об. % на 11,5 об. %, а на червените вина — от 13 об. % до 12,5 об. %.

— Минималната граница на общата киселинност (изразена като винена киселина) на белите вина се намалява от 4 g/l на 3,5 g/l, а на вината розе и на червените вина — от 4,5 g/l на 4 g/l. При вината розе и червените вина, подложени на стареене, тази граница се намалява от 4 g/l на 3,5 g/l.

Изменението се отнася до точка 2.a от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не отговаря на нито една от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Гроздето, отглеждано в старите лозя, които са характерни за нашия район, обикновено съдържа по-голямо количество захари, обуславящо по-високото алкохолно съдържание. От друга страна, младите лози в новите насаждения, които се засаждат на по-голяма надморска височина и по-студено изложение, раждат грозде с по-малко захари и съответно с по-ниско алкохолно съдържание.

Що се отнася до намаляването на границата на общата киселинност, то се дължи главно на промяната в условията на околната среда вследствие на наблюдаваното през последните години повишаване на средните температури, както и на недостига на валежи, който доведе до общ спад на киселинността при всички сортове грозде.

2. НАМАЛЯВАНЕ НА МИНИМАЛНОТО ПОТЕНЦИАЛНО АЛКОХОЛНО СЪДЪРЖАНИЕ НА ГРОЗДЕТО

Описание:

Минималната граница на потенциалното алкохолно съдържание на гроздето се намалява от 12 об. % на 11,5 об. % при червените сортове и от 11 об. % на 10,5 об. % при белите сортове.

Изменението се отнася до точка 3.b.1 от продуктовата спецификация и до точка 5.1 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не отговаря на нито една от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Основание:

Гроздето, отглеждано в старите лозя, които са характерни за нашия район, обикновено съдържа по-голямо количество захари, обуславящо по-високото алкохолно съдържание. От друга страна, младите лози в новите насаждения, които се засаждат на по-голяма надморска височина и по-студено изложение, раждат грозде с по-малко захари и съответно с по-ниско алкохолно съдържание.

3. ПОВИШАВАНЕ НА ГРАНИЦАТА НА МАКСИМАЛНИЯ ДОБИВ НА ГРОЗДЕ ОТ ХЕКТАР

Описание:

Максималният разрешен добив за ЗНП „Cebreros“ се увеличава от 6 000 kg/ha на 8 000 kg/ha.

Изменението се отнася до точка 5.1 от продуктовата спецификация и точка 5.2 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не отговаря на нито една от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

През последните години настъпиха промени в условията на отглеждане на лозята, обхванати от ЗНП „Cebreros“. Към момента на изготвяне на първата продуктова спецификация добивите от вече съществуващите в района лозя бяха ниски поради дългогодишното занемаряване на насажденията и явната липса на грижи. През последните няколко години грижите постепенно се увеличиха (оран, наторяване и др.), вследствие на което в множество парцели се наблюдава значително нарастване на добивите.

От друга страна, лозята, които бяха вписани в регистрите на регулаторния съвет през последните години и които се намират в райони с висока гъстота на засаждане, се характеризират с по-високи добиви.

На последно място следва да се посочи, че по данни от регистрите на регионалното правителство на Кастиля и Леон, през последните три години са били засадени или заявени 82,5 хектара нови лозя. Младите лозя осигуряват по-високи добиви от старите.

Тъй като лозята в района на ЗНП „Cebreros“ не се напояват, посоченото увеличаване на добивите не води до понижаване на качеството, тъй като тези добиви се получават от растенията по естествен път.

Следователно целта на изменението е да се извърши адаптиране към новите условия на отглеждане на лозята, обхванати от ЗНП „Cebreros“.

4. ИЗМЕНЕНИЕ НА РАЗПОРЕДБИТЕ ОТНОСНО ЕТИКЕТИРАНЕТО

Описание:

— Въведено е ново обозначение върху етикета — „Vino de parcela“ [вино от парцел], както и изисквания за неговото използване.

— За четири от вече съществуващите по-малки географски единици („Sierra de Gredos“, „Valle del Alberche“, „Valle del Tiétar“ и „Valle de Iruelas“) изискваният дял на гроздето, което трябва да произхожда от тези географски единици, се увеличава от 85 % на 100 %.

— За вече съществуващите по-малки географски единици, които се състоят от общините, посочени в раздел 5 от продуктовата спецификация (и за които има изискване да се използва обозначението „Vino de pueblo“), изискваният дял на гроздето, което трябва да произхожда от тези географски единици, се увеличава от 85 % на 100 %.

— Включват се имената и границите на нови по-малки географски единици, състоящи се от местности, чиито имена могат да се използват заедно с обозначението „Vino de Paraje“ [вино от местност], при условие че 100 % от гроздето произхожда от съответната местност.

Изменението се отнася до точка 8.b.3 от продуктовата спецификация и до точка 9 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не отговаря на нито една от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Потребителите се интересуват все повече от произхода на вината, които консумират, а производителите желаят да предоставят тази допълнителна информация върху етикетите, за да популяризират селищата и географските единици с дългогодишна традиция в производството на качествено грозде и да осигурят на потребителите точна информация. Това означава, че е необходимо регулиране на условията за използване на посочените наименования.

Вината, включени в тези категории, трябва да са с високо качество и задължително да бъдат проследими — по този начин се гарантира, че произхождат от местата, посочени върху етикета. Така ще се подобри предлагането на вина със защитено наименование за произход „Cebreros“ и тяхната репутация ще бъде утвърдена както сред експертите, така и сред потребителите.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Cebreros

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бели вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите вина се отличават с нюанси, вариращи от сламеножълто до златисто; те са бистри и искрящи, с плодов аромат и наситен, балансиран и плътен вкус. Ако са били подложени на стареене в бъчви, т.нар. „разлика към ръба“ на тези вина може да добие златист цвят, плодовият им аромат става по-изразен, а вкусът — по-плътен.

* Максималното съдържание на летливи киселини на вината, подложени на стареене в продължение на над една година, е 16,67 meq/l до 10 об. %, като за всеки градус алкохолно съдържание над 10 об. % максималното съдържание на летливи киселини се увеличава с 1 meq/l. При тези вина могат да се надвишават пределните стойности, предвидени в част В, точка 1 от приложение I към Регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията, ако са спазени условията по част В, точка 3 от посоченото приложение.

* Минималната обща киселинност на вината, подложени на стареене в продължение на над 6 месеца, е 3,5 g/l, изразена като винена киселина (46,67 meq/l).

* По отношение на аналитичните параметри, които не са определени в настоящия документ, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 11,5

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 160

2. *Вина розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината розе са бистри и искрящи, като цветът им варира от бледорозов до ягодов или малинов. Характеризират се с нотки на червени и/или черни горски плодове и средно тяло. Ако са били подложени на стареене в бъчви, вината могат да придобият по-ярки оранжеви оттенъци, да се запазят плодовите нотки с по-слаба интензивност и да се появи лек привкус на дървесина.

* Максималното съдържание на летливи киселини на вината, подложени на стареене в продължение на над една година, е 16,67 meq/l до 10 об. %, като за всеки градус алкохолно съдържание над 10 об. % максималното съдържание на летливи киселини се увеличава с 1 meq/l. При тези вина могат да се надвишават пределните стойности, предвидени в част B, точка 1 от приложение I към Регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията, ако са спазени условията по част B, точка 3 от посоченото приложение.

* Минималната обща киселинност на вината, подложени на стареене в продължение на над 12 месеца, е 3,5 g/l, изразена като винена киселина (46,67 meq/l).

* По отношение на аналитичните параметри, които не са определени в настоящия документ, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 11,5

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 160

3. *Червени вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червените вина са бистри и с черешови тонове, като разликата към ръба е с виолетови нюанси. Характеризират се с нотки на червени и/или черни горски плодове, киселинност и балансирана структура, която им придава фин и изискан вкус. Ако са били подложени на стареене в бъчви, вината запазват гамата от плодови нотки, съчетани с нотки на дървесина, като вкусът е по-деликатен и дълготраен, а разликата към ръба се обагря в керемиденочервено.

* Максималното съдържание на летливи киселини на вината, подложени на стареене в продължение на над една година, е 16,67 meq/l до 10 об. %, като за всеки градус алкохолно съдържание над 10 об. % максималното съдържание на летливи киселини се увеличава с 1 meq/l. При тези вина могат да се надвишават пределните стойности, предвидени в част B, точка 1 от приложение I към Регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията, ако са спазени условията по част B, точка 3 от посоченото приложение.

* Минималната обща киселинност на вината, подложени на стареене в продължение на над 12 месеца, е 3,5 g/l, изразена като винена киселина (46,67 meq/l).

* По отношение на аналитичните параметри, които не са определени в настоящия документ, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (об. %): 12,5

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

5. **Енологични практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1.

Практика на отглеждане

— засаждането, запълването на празнини, присаждането, в т.ч. на място, могат да се извършват само с разрешените сортове;

— при ново засаждане могат да се използват единствено основните сортове — Garnacha Tinta и Albillo Real.

Лозите могат да се формират по следните начини:

— традиционна чашовидна резитба и нейните варианти;

— по решетъчни резитби: с пръти и с подпори.

2.

Специфична енологична практика

Минималното потенциално алкохолно съдържание на гроздето е 12 об. % (за сортовете червено грозде) и 11 об. % (за сортовете бяло грозде).

Могат да се използват единствено контейнери и съдове, които не замърсяват виното и са разрешени от действащото законодателство.

Максимален рандеман: 70 l от 100 kg грозде.

Условия за стареенето:

— винарските изби, които използват обозначението „Fermentado en barrica“ [ферментирало в бъчва], трябва да използват дъбови бъчви за ферментацията и отлежаването с утайка;

— стареенето трябва да се извършва в дъбови бъчви;

— периодът на стареене се изчислява, считано от 1 ноември на годината на реколтата.

3.

Приложимо ограничение при производството на вината

— за производството на белите вина се използва единствено сортът Albillo Real;

— вината розе и червените вина се произвеждат с най-малко 95 % грозде от сорта Garnacha Tinta.

При извличането на мъстта се забранява използването на високоскоростни центрофуги и преси с непрекъснато действие.

5.2. *Максимални добиви*

1.

8 000 килограма грозде от хектар

2.

56 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Географският район включва следните общини в провинция Авила: 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 Ávila и Villarejo del Valle.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

TEMPRANILLO

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Природни и човешки фактори*

Природни фактори

Районът на производство на вината със ЗНП е разположен в централноиберийските планински масиви — между водосборните басейни на реките Алберче и Тиетар, които са притоци на река Тахо. Двата речни басейна са разделени от източната част на планинската верига Сиера де Гредос, съставена предимно от гранитни скали.

Релефът около басейна на река Алберче е като цяло планински, но заоблен. Някои от хълмовете в района се характеризират със значителна височина и стръмни склонове. Лозята са разположени най-вече по южните склонове в левия край на долината. Надморската височина е между 800 и 1 000 m, като в някои участъци тя е над 1 000 m. Релефът около басейна на Тиетар е по-равнинен, но с отчетлива разлика в надморската височина при коритото на реката.

Почвите са песъчливо-черноземни и леко киселинни, с гранитна основа и бедни на органични вещества. Среща се, макар и на неголяма площ, и глинесто-песъчлива почва. Според класификацията на ФАО почвите в района са главно кафяви планинско-горски (*Cambisols*), като в лозята преобладават каneленните и тъмните планинско-горски почви.

Климатът е средиземноморски с континентално влияние, с относително къса и мека зима и с горещо, дълго и сухо лято. Средната годишна температура в района на лозята (климатът на Сиера де Гредос е планински) е 12—15 °C, количеството на валежите е между 400 и 800 mm годишно, а дните без слани са 215 на година. Като цяло климатът може да се определи като по-топъл и по-дъждовен в сравнение с други райони по течението на река Дуеро, в които се произвеждат продукти със ЗНП.

Човешки фактори

В продължение на столетия хората са подбирали най-добрите площи за отглеждане на лозя, като са отдавали предпочитание на местностите с южно и югоизточно изложение. Следва да се отбележи голямата надморска височина на някои парцели — над 1 000 m.

Основните сортове грозде, използвани за производството на вино, са Garnacha Tinta и Albillo Real. Налице са множество исторически данни за добрата приспособеност на тези сортове към местните условия. Въпреки че сортовете се отглеждат и в други райони, почвено-климатичните фактори обуславят силно изразената специфика на вината със ЗНП.

Лозята в определения район са много стари — 94 % от лозите са на възраст над 50 години, а 37 % са над 80-годишни. В резултат на това количеството на произвежданото грозде е ограничено, но качеството му е много високо.

Разстоянията при използваната в района схема на засаждане са над 2,5 x 2,5 m. Съответно гъстотата на насажденията е 1 600 лози на хектар, като тя е приспособена към оскъдните и нередовни валежи и към бедните на органични вещества почви.

8.2. *Характеристики на продукта*

Лозята в определения район могат да бъдат разделени на: бели вина, вина розе, червени вина, млади и стари. Всички те се отличават със следните общи за района характеристики:

— високо алкохолно съдържание,

— силно изразена и балансирана винена киселина,

— дългата трайност — по-конкретно на червените вина, които имат голям потенциал за съхранение,

— добър баланс, финес, изискан и динамичен вкус.

8.3. *Причинно-следствена връзка*

Отличителните черти на вината от определения район се дължат основно на географската среда. Както е посочено по-горе, районът е разположен между две планински вериги и две реки от водосборния басейн на река Тахо. Лозята се намират най-вече по южните склонове на хълмовете в левия край на двете долини. В резултат на това разположение и на почвените, геологичните и климатични особености лозаро-винарският район се отличава с изключително своеобразни характеристики. За спецификата на продукта спомагат и човешките умения, изразяващи се в подбор на най-подходящите сортове и метод на отглеждане. Основните фактори, които доказват тази връзка, са следните:

— Песъчливият състав на почвата и гранитната основа придават на виното неговия деликатен и изискан вкус.

— За разлика от намиращите се в съседство райони микроклиматът на района на производство на вината със ЗНП притежава собствени отличителни черти, като е по-разнообразен от останалата част на Кастиля и Леон и по-хладен от районите на юг и на изток. От друга страна, липсата на валежи през лятото и началото на есента осигурява стабилност и високо качество на реколтата.

— Лозята са разположени на голяма височина — някои са на повече от 1 000 m над морското равнище, вследствие на което отгледаното в района грозде е с много добра киселинност, придаваща свежест и динамичен вкус на виното.

— За отличителния характер на продукта допринасят и използваните гроздови сортове. В течение на столетия лозарите са подбирали сортовете, които са най-добре адаптирани към местните условия: основните сортове за производство на вината, които обуславят техните отличителни белези, са Garnacha Tinta и Albillo Real. Вината, получени от Garnacha Tinta, са с високо алкохолно съдържание, като благодарение на надморската височина и климата те се отличават със свеж вкус. Albillo Real е специфичен местен сорт, който се различава от характерния за други райони в Кастиля и Леон сорт Albillo Mayor. Получените от него вина са с богат, приятен и динамичен вкус и са подходящи за стареене в бъчви.

— Традиционно използваните схеми на засаждане, както и оскъдните валежи и бедните на органични вещества почви, обуславят много ниските добиви на грозде. Това е един от факторите за високото качество на гроздето, което се отличава с балансирани аналитични параметри и оптимална зрялост — както технологична, така и по отношение на съдържанието на полифеноли.

— Голямата възраст на лозята (94 % са на възраст над 50 години, а 37 % са над 80-годишни), в съчетание с посочените по-горе характеристики, е причина за големия потенциал за съхранение на вината.

В резултат на съвкупността от тези фактори гроздето се отличава с оптимална зрялост, която позволява производството на вина с високо алкохолно съдържание (не по-малко от 12° при белите вина и вината розе и 13° при червените вина). В същото време е налице значителна киселинност (минимална обща киселинност 4,5 g/l, изразена като винена киселина). Съчетанието от високо алкохолно съдържание и висока киселинност придава на винаta „Cebreros“ характерния им баланс.

Вината в района, обхванат от ЗНП, се различават от тези в съседните райони, и по-специално от вината от долината на река Дуеро, главно с характерния си баланс между алкохолното съдържание и киселинността и с изразената си, но ненатрапчива структура, която им придава изключителна изтънченост.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Винопроизводството включва бутилирането на виното и последващото му отлежаване, поради което описаните в спецификацията органолептични и физико-химични характеристики могат да бъдат гарантирани само ако всички операции във връзка с производството на виното се извършват в района на производство. Съответно, за да се запази качеството, да се гарантира произходът и да се осигури контрол, като се има предвид, че бутилирането на вината, обхванати от ЗНП „Cebreros“, е един от възловите елементи за постигането на характеристиките в спецификацията на продукта, тази операция се извършва във винарските изби, разположени в бутилиращите съоръжения в района на производство.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

На видно място върху етикетите на бутилираните вина трябва да фигурират географското наименование „Cebreros“ и думите „Denominación de Origen Protegida“ [защитено наименование за произход] или традиционното обозначение „Vino de Calidad“ [качествено вино].

Задължително трябва да се посочи годината на реколтата, дори и вината да не са били подложени на стареене.

Върху етикетите на вината със ЗНП „Cebreros“ могат да се посочат следните незадължителни обозначения:

— „Fermentado en barrica“ [ферментирало в бъчва] и „Roble“ [дъбова бъчва], ако вината съответстват на условията за употреба, предвидени в действащото национално законодателство;

— „Vino de parcela“ [вино от парцел], ако 100 % от гроздето, използвано за производството на това вино, произхожда от един-единствен парцел или от няколко съседни парцела. В парцелите, от които произхожда гроздето, използвано за производството на тези вина, е забранена употребата на хербициди, като производителите са длъжни да извършват анализи на почвата в парцелите, за да се провери спазването на това условие. Това обозначение не може да бъде придружено от наименованието на по-малка географска единица.

— Наименованията на една или повече географски единици, по-малки от посочените по-долу, и данните, които трябва да ги придружават:

  — „Sierra de Gredos“ — вина със ЗНП, произведени с най-малко 100 % грозде, което произхожда от парцели, разположени в следните общини: La Adrada, El Barraco, Burgohondo, Casavieja, Casillas, Cebreros, 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 и/или Villarejo de Valle.

— „Valle del Alberche“ — вина със ЗНП, произведени с най-малко 100 % грозде, което произхожда от парцели, разположени в следните общини: Barraco (El) (с изключение на кадастрални парцели 18 и 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (с изключение на кадастрални парцели 8 и 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (с изключение на кадастрален парцел 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (с изключение на кадастрални парцели 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 y 65) и/или Villanueva de Ávila.

— „Valle del Tiétar“ — вина със ЗНП, произведени с най-малко 100 % грозде, което произхожда от парцели, разположени в следните общини: 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 и/или Villarejo del Valle.

— „Valle de Iruelas“ — вина със ЗНП, произведени с най-малко 100 % грозде, което произхожда от парцели, разположени в следните общини: Barraco (El): кадастрални парцели 19 и 18; Tiemblo (El): кадастрални парцели 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 и 65; Navaluenga: кадастрални парцели 8 и 9; San Juan de la Nava: кадастрален парцел 6.

— „Vino de Pueblo“, последвано от географското наименование на всяка от общините, посочени в раздел 5 от продуктовата спецификация, при условие че 100 % от гроздето, използвано за производството на виното със ЗНП, произхожда от парцели, които са разположени в съответната община.

— „Vino de Paraje“, последвано от географското наименование на една от местностите, включени в географския район на ЗНП „Cebreros“, при условие че 100 % от гроздето, използвано за производството на виното със ЗНП, произхожда от парцели, които са разположени в тази местност. По изключение се разрешава част от територията на дадена местност да е разположена в различни съседни общини.

Връзка към продуктовата спецификация

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CEBREROS_Rev+2.docx/568b0e60-e2ab-ef8d-b11c-8c970bbbdf0b