C/2025/296

9.1.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/296)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Cebreros“

PDO-ES-02348-AM02

Datum oznámení: 10.10.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. ZMĚNA NĚKTERÝCH ANALYTICKÝCH LIMITŮ

Popis:

— Snížení minimálního skutečného obsahu alkoholu z 12 na 11,5 % objemových u bílých a růžových vín a z 13 na 12,5 % objemových u červených vín.

— Snížení minimálního limitu pro celkovou kyselost (vyjádřenou obsahem kyseliny vinné) ze 4 na 3,5 g/l u bílých vín, ze 4,5 na 4 g/l u růžových a červených vín a ze 4 na 3,5 g/l u růžových a červených vín, která procházejí zráním.

Změna se týká bodu 2.a specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Změna je standardní – nejedná se o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 (nařízení o zeměpisných označeních).

Odůvodnění:

Ze starých vinic, které jsou pro území CHOP typické, se obvykle sklízejí hrozny s větším množstvím cukrů, které vede k vyššímu obsahu alkoholu. Mladé keře v nových výsadbách, které jsou stále častěji zakládány ve vyšší nadmořské výšce a s orientací zajišťující chladnější prostředí, však budou dávat méně cukernaté hrozny, což se projeví v nižším obsahu alkoholu.

Pokud jde o snížení limitu pro celkovou kyselost, tato úprava je dána zejména změnou podmínek v důsledku nárůstu průměrných teplot, který je pozorován v posledních letech, a nedostatku srážek, který vedl k celkovému poklesu kyselosti u všech moštových odrůd.

2. SNÍŽENÍ MINIMÁLNÍHO POTENCIÁLNÍHO OBSAHU ALKOHOLU V HROZNECH

Popis:

Minimální limit pro potenciální obsah alkoholu v hroznech se snižuje z 12 na 11,5 % objemových u modrých odrůd a z 11 na 10,5 % objemových u bílých odrůd.

Změna se týká bodu 3.b.1 specifikace výrobku a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Změna je standardní – nejedná se o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 (nařízení o zeměpisných označeních).

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Odůvodnění:

Ze starých vinic, které jsou pro území CHOP typické, se obvykle sklízejí hrozny s větším množstvím cukrů, které vede k vyššímu obsahu alkoholu. Mladé keře v nových výsadbách, které jsou stále častěji zakládány ve vyšší nadmořské výšce a s orientací zajišťující chladnější prostředí, však budou dávat méně cukernaté hrozny, což se projeví v nižším obsahu alkoholu.

3. ZVÝŠENÍ LIMITU PRO MAXIMÁLNÍ HEKTAROVÝ VÝNOS

Popis:

Maximální výnos hroznů povolený v oblasti CHOP Cebreros se zvyšuje z 6 000 kg/ha na 8 000 kg/ha.

Změna se týká bodu 5.1 specifikace výrobku a bodu 5.2 jednotného dokumentu.

Změna je standardní – nejedná se o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 (nařízení o zeměpisných označeních).

Odůvodnění:

Poměry na vinicích spadajících pod CHOP Cebreros se v posledních letech změnily. V době prvního vypracování specifikace výrobku byla péče o většinu vinic, které v této oblasti existovaly, zjevně nedostatečná (v důsledku několikaletého ústupu vinařství), a výnosy tak byly nízké. V posledních letech se však péče o vinice postupně zlepšovala (orba, hnojení atd.), takže na mnoha pozemcích byl zaznamenán výrazný nárůst produkce.

Za vyššími výnosy stojí též nově zapsané vinice v oblastech s vysokou hustotou výsadby.

Z rejstříků vlády autonomní oblasti Kastilie a León vyplývá, že v posledních třech letech byly vysázeny nebo naplánovány nové vinice o rozloze 82,5 hektaru. Mladé vinice poskytují vyšší výnosy než staré vinice.

Vzhledem k tomu, že vinice v oblasti vymezené pro CHOP Cebreros nejsou zavlažovány, nešlo by toto zvýšení produkce na úkor kvality, protože se jedná o výnosy, které rostlina nabízí přirozeně.

Jedná se tedy o změnu, jejímž cílem je přizpůsobit se nové situaci, pokud jde o vinice v oblasti CHOP Cebreros.

4. ZMĚNA USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

Popis:

— Zavádí se nový výraz na štítcích „vino de parcela“ a stanoví se požadavky na jeho použití.

— U čtyř již existujících menších zeměpisných jednotek („Sierra de Gredos“, „Valle del Alberche“, „Valle del Tiétar“ a „Valle de Iruelas“) se požadavek, aby z těchto zeměpisných jednotek pocházelo 85 % hroznů, zvyšuje na 100 %.

— U již existujících menších zeměpisných jednotek, které spočívaly v obcích uvedených v bodě 5 specifikace (a ke kterým má být připojován výraz „Vino de Pueblo“), se požadavek, aby z těchto zeměpisných jednotek pocházelo 85 % hroznů, zvyšuje na 100 %.

— Jsou jmenovány a vymezeny nové menší zeměpisné jednotky, které spočívají v lokalitách a jejich názvy se budou moci používat společně s výrazem „Vino de Paraje“, pakliže z příslušné lokality pochází 100 % hroznů.

Změna se týká bodu 8.b.3 specifikace výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Změna je standardní – nejedná se o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 (nařízení o zeměpisných označeních).

Odůvodnění:

Spotřebitelé se stále více zajímají o původ vín, která pijí, a výrobci jim tyto doplňující informace chtějí poskytovat na etiketách. Aby byly doceněny vesnice a zeměpisné jednotky se silnou vinohradnickou tradicí a kvalitní produkcí hroznů a spotřebitelé nacházeli na etiketách pravdivé informace, je třeba regulovat podmínky, za jakých lze používat jejich názvy.

Vína zahrnovaná do těchto kategorií musí být vysoce kvalitní a navíc musí být zajištěna vysledovatelnost, aby bylo zaručeno, že vína skutečně pocházejí z míst, která jsou na etiketě uvedena. Tímto způsobem se zlepší nabídka vín s chráněným označením původu Cebreros a upevní se jejich reputace mezi odborníky a spotřebiteli.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (Názvy)**

Cebreros

2. **Typ zeměpisného označení:**

CHOP – Chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód KN*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílá vína:*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína se vyznačují jasnými a zářivými odstíny od slámově po zlatavě žlutou. Mají ovocná aromata a jsou lahodná, vyvážená a krémová. Pokud vína zrála v sudech, mohou mít při okrajích zlatavé odlesky, jejich ovocná aromata jsou vyzrálejší a na patře vyvolávají pocit větší plnosti.

* Maximální obsah těkavých kyselin u vín starších než 1 rok: 16,67 meq/l až do 10 % objemových plus 1 meq/l za každý stupeň alkoholu nad úrovní 10 % obj. Tato vína mohou překročit mezní hodnoty uvedené v příloze IC bodu 1 NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) 2019/934, pokud splňují podmínky stanovené v oddílu 3 této přílohy.

* Minimální celková kyselost u vín, která zrála více než 6 měsíců: 3,5 g/l vyjádřeno obsahem kyseliny vinné (46,67 meq/l).

* Analytické parametry, které nejsou uvedeny v tomto dokumentu, musejí odpovídat platným právním předpisům.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 11,5

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 160

2. *Růžová vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Růžová vína jsou čirá a zářivá s barvou od světle růžové po jahodově nebo malinově růžovou. Mají tóny červeného nebo černého ovoce a v ústech se vyznačují střední strukturou. Pokud zrála v sudech, mohou jejich tóny přecházet do oranžova, ovocné nádechy přetrvávají s menší intenzitou a v pozadí se projevují náznaky dřevitosti.

* Maximální obsah těkavých kyselin u vín starších než 1 rok: 16,67 meq/l až do 10 % objemových plus 1 meq/l za každý stupeň alkoholu nad úrovní 10 % obj. Tato vína mohou překročit mezní hodnoty uvedené v příloze IC bodě 1 NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) 2019/934, pokud splňují podmínky stanovené v oddílu 3 uvedené přílohy.

* Minimální celková kyselost u vín, která zrála více než 12 měsíců: 3,5 g/l vyjádřeno obsahem kyseliny vinné (46,67 meq/l).

* Analytické parametry, které nejsou uvedeny v tomto dokumentu, musejí odpovídat platným právním předpisům.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 11,5

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 160

3. *Červená vína:*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Červená vína jsou čirá, s odstíny třešňově červené a nafialovělými odlesky. Typické jsou pro ně tóny červeného nebo černého ovoce a vyvážená kyselost a struktura, což jim dodává jemnost a eleganci. Pokud zrála v sudech, ponechávají si svůj ovocný nádech, avšak připojuje se k němu dřevitost, jsou hladší a s delší dochutí a lze u nich pozorovat cihlové odlesky.

* Maximální obsah těkavých kyselin u vín starších než 1 rok: 16,67 meq/l až do 10 % objemových plus 1 meq/l za každý stupeň alkoholu nad úrovní 10 % obj. Tato vína mohou překročit mezní hodnoty uvedené v příloze IC bodě 1 NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) 2019/934, pokud splňují podmínky stanovené v oddílu 3 uvedené přílohy.

* Minimální celková kyselost u vín, která zrála více než 12 měsíců: 3,5 g/l vyjádřeno obsahem kyseliny vinné (46,67 meq/l).

* Analytické parametry, které nejsou uvedeny v tomto dokumentu, musejí odpovídat platným právním předpisům.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 12,5

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 150

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1.

Pěstební postupy

— Výsadba, vyplňování mezer, štěpování *in situ* a přeštěpování lze provádět pouze s použitím povolených odrůd.

— Při nové výsadbě lze používat pouze hlavní odrůdy: Garnacha Tinta a Albillo Real.

Tvarování révy:

— tradiční gobelet a jeho varianty,

— ve špalíru: vedená výsadba s oporou.

2.

Zvláštní enologický postup

Minimální potenciální obsah alkoholu v hroznech: 11,5 % obj. (modré odrůdy) a 10,5 % obj. (bílé odrůdy).

Používají se pouze nádrže a nádoby, které víno nekontaminují a jsou povoleny platnými právními předpisy.

Maximální výlisnost: 70 l na 100 kg hroznů.

Podmínky pro zrání:

— U vín označovaných výrazem „FERMENTADO EN BARRICA“ se jak ke kvašení, tak ke zrání s kaly používají dubové sudy.

— Zrání probíhá v dubových sudech.

— Doba zrání se počítá od 1. listopadu roku sklizně.

3.

Relevantní omezení, pokud jde o vinifikaci:

— Bílá vína se vyrábějí výhradně z odrůdy Albillo Real.

— Růžová a červená vína se vyrábějí minimálně z 95 % z odrůdy Garnacha Tinta.

Při extrakci moštu se nesmí používat vysokorychlostní odstředivky ani kontinuální lisy.

5.2 *Maximální výnosy*

1.

8 000 kilogramů hroznů na hektar

2.

56 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Níže uvedené obce, všechny v provincii Ávila: 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, Villarejo del Valle.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

TEMPRANILLO

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Přírodní a lidské faktory*

Přírodní faktory

Oblast, na kterou se chráněné označení vztahuje, se nachází v Kastilském pohoří mezi povodími řek Alberche a Tiétar, které jsou přítoky řeky Tajo. Dělicí čárou mezi povodími je východní masiv Sierra de Gredos. Podloží je většinou žulové.

Povodí řeky Alberche má silně členitý terén bez ostrých prvků a je protkáno poměrně vysokými kopci se strmými svahy. Vinice se nacházejí převážně na svazích v levé části údolí a mají jižní orientaci. Nadmořská výška se pohybuje mezi 800 a 1 000 m, některé pozemky se mohou nacházet i ve výšce nad 1 000 m. Povodí řeky Tiétar je plošší, ale směrem ke korytu řeky je rovněž patrná výrazná výšková členitost.

Půdy jsou hlinitopísčité a lehce kyselé, se žulovou mateční horninou a malým množstvím organické hmoty. V mnohem menší míře se zde vyskytují také břidlice s hlinito-jílovito-písčitými půdami. Podle klasifikace FAO spadají místní půdy převážně mezi kambizemě. Půdy na většině vinic jsou dystrické nebo humózní kambizemě.

Podnebí je středomořské s kontinentálními vlivy. Zimy jsou relativně krátké a nejsou příliš chladné, léta jsou dlouhá, horká a suchá. Průměrná roční teplota v oblasti, kde se vinice nacházejí (v Sierra de Gredos panuje horské podnebí), se pohybuje od 12 do 15 °C, roční srážky se pohybují v rozmezí od 400 do 800 mm a 215 dní v roce nemrzne. Obecně lze říci, že podnebí je teplejší a vlhčí než v jiných částech regionu, kde jsou ukotvena CHOP vázaná na řeku Duero.

Lidské faktory

Lidé po staletí hledali nejlepší pozemky pro pěstování vinné révy a vybírali ty, které byly nejvhodnější a orientované na jih nebo jihovýchod. Za zmínku stojí také vysoká poloha některých pozemků, v nadmořské výšce přes 1 000 metrů.

Hlavními odrůdami pro výrobu vína jsou Garnacha Tinta a Albillo Real. Z minulosti se zachovala řada zmínek o tom, jak jsou uvedené odrůdy na vymezenou oblast dobře adaptovány. Přestože se jmenované odrůdy pěstují i jinde, mají chráněná vína díky zdejším půdním a podnebným faktorům velice odlišný charakter.

Vinice ve vymezené oblasti jsou velmi staré – 94 % keřů je starších 50 let a 37 % je starších 80 let. Produkce je proto nízká a vysoce kvalitní.

V oblasti se uplatňuje široká výsadba, většinou s rozestupy většími než 2,5 × 2,5 metru. Hustota výsadby tak činí 1 600 keřů na hektar a je přizpůsobena nízkým a nepravidelným srážkám a půdám chudým na organickou hmotu.

8.2 *Vlastnosti produktu*

Vína z vymezené oblasti lze rozdělit na: bílá, růžová, červená, mladá a zralá. Všem jsou společné následující vlastnosti, které jsou dány místními podmínkami:

— Vysoký obsah alkoholu.

— Vysoký a vyvážený obsah kyseliny vinné.

— Dobrý skladovací potenciál, velmi dobře si v tomto ohledu vedou zejména červená vína.

— Jsou vyvážená, jemná, na patře elegantní a velmi živá.

8.3 *Příčinná souvislost*

Charakter vín z vymezené oblasti je dán především zeměpisným prostředím. Jak už bylo uvedeno, oblast definují dvě pohoří a dvě řeky, obě náležející do povodí řeky Tajo. Vinice se nacházejí převážně na svazích v levé části obou údolí a mají jižní orientaci. Vlastnosti půdy, geologie a podnebí vytvářejí jedinečné a výjimečné prostředí pro pěstování vinné révy. Také znalosti a dovednosti člověka při výběru nejvhodnějších odrůd a nejlepších pěstebních metod umožňují vyrábět specifický a jedinečný produkt. Hlavní faktory, které dosvědčují souvislost produktu s krajem:

— Písčitohlinité půdy s žulovou matečnou horninou dodávají vínům jemnost a elegantnost chuti.

— Oblast, na kterou se chráněné označení vztahuje, se z hlediska mikroklimatu liší od sousedních krajů – podléhá jiným vlivům než zbytek autonomní oblasti Kastilie a León a je chladnější než území, která se od ní nacházejí na jih a na východ. Toto mikroklima propůjčuje vínům zvláštní charakter. Absence srážek v létě a na začátku podzimu navíc zajišťuje, že sklízené hrozny jsou zdravé a vysoce kvalitní.

— Vinice se nacházejí ve vysoké nadmořské výšce, některé více než tisíc metrů nad mořem. Vypěstované hrozny proto mají velmi dobrou kyselost, a vína tak jsou svěží a živá.

— Zvláštní je také místní odrůdová mapa. Vinaři si po staletí vybírali odrůdy nejlépe přizpůsobené vymezené oblasti: odrůdy Garnacha Tinta a Albillo Real, které jsou základem vín a dodávají jim jejich odlišný charakter. Odrůda Garnacha Tinta dává vzniknout vínům s vysokým obsahem alkoholu, která jsou ale díky nadmořské výšce a podnebí svěží. Odrůda Albillo Real je tomuto území vlastní a odlišuje se od odrůdy Albillo Mayor, která je typická pro jiné kraje autonomní oblasti Kastilie a León. Bílá vína vyráběná z hroznů Albillo Real jsou komplexní, lahodná a živá a velmi dobře stárnou v sudu.

— Tradiční prostorná výsadba, nízký objem srážek a nedostatek organické hmoty v půdě znamenají velmi nízké výnosy hroznů. Ty jsou velmi významným kvalitativním faktorem, protože vinaři získávají hrozny s vyváženými analytickými parametry a je zaručeno velmi dobré zrání jak z hlediska polyfenolů, tak z hlediska zpracování.

— Vinice jsou velice staré (94 % vinic je starších 50 let a 37 % je starších 80 let). V kombinaci s výše uvedenými prvky z toho vyplývá, že vína mají vynikající předpoklady pro uchovávání.

Souhrnně vzato, výše popsané podmínky jako celek zajišťují velmi dobré vyzrávání hroznů, ze kterých lze vyrábět vína s vysokým obsahem alkoholu (nejméně 12° u bílých a růžových vín a 13° u červených vín). Vinařům se zároveň daří dosahovat výrazné kyselosti (celková kyselost nejméně 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné). Tyto dvě vlastnosti, vysoký obsah alkoholu a vysoká kyselost, dodávají vínům Cebreros jejich charakteristickou vyváženost.

Vína produkovaná ve vymezené oblasti jsou odlišná od vín ze sousedních oblastí, především od vín z údolí řeky Duero, neboť vykazují typický vyvážený poměr mezi alkoholem a kyselostí a strukturu, která je výrazná, ale ne přespříliš, což jim dodává silnou eleganci.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Proces výroby vína zahrnuje plnění do lahví a zrání v lahvích, a proto lze organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti popsané v této specifikaci zaručit pouze tehdy, pokud veškerá manipulace s vínem probíhá v oblasti produkce. Vzhledem k tomu, že stáčení vín s CHOP „CEBREROS“ do lahví patří k operacím, které mají zásadní význam pro dosažení vlastností stanovených v této specifikaci, provádí se tato operace (v zájmu zachování kvality, zaručení původu a zajištění kontroly) ve sklepích nacházejících se ve stáčírnách v oblasti produkce.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách lahvových vín musí být povinně a zřetelně uveden zeměpisný název „CEBREROS“ a výraz „Denominación de Origen Protegida“ („Chráněné označení původu“) nebo tradiční výraz „Vino de Calidad“ („Jakostní víno“).

Povinně se uvádí také ročník, i když vína nebyla podrobena zrání.

Na etiketách vín s CHOP „CEBREROS“ mohou kromě toho figurovat následující nepovinná označení:

— „FERMENTADO EN BARRICA“ a „ROBLE“, jsou-li splněny podmínky použití stanovené v platné národní legislativě,

— „VINO DE PARCELA“, pocházelo-li 100 % hroznů použitých k výrobě vína z jednoho pozemku nebo z několika přilehlých pozemků. Na pozemcích, z nichž pocházejí hrozny používané k výrobě těchto vín, se nesmí používat herbicidy a producent musí za účelem kontroly zajistit rozbor půdy z příslušného pozemku. Tento výraz nelze doplňovat názvem menší zeměpisné jednotky,

— názvy jedné nebo více menších zeměpisných jednotek (z níže uvedených) a údaje, které je mají doprovázet:

  — o „SIERRA DE GREDOS“: v případě chráněných vín, u kterých 100 % použitých hroznů pocházelo z pozemků nacházejících se na území těchto obcí: 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 a/nebo Villarejo de Valle,

— o „VALLE DEL ALBERCHE“: v případě chráněných vín, u kterých 100 % použitých hroznů pocházelo z pozemků nacházejících se na území těchto obcí: Barraco (El) (s výjimkou zón 18 a 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (s výjimkou zón 8 a 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (s výjimkou zóny 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (s výjimkou zón 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 a 65) a/nebo Villanueva de Ávila,

— o „VALLE DEL TIÉTAR“ v případě chráněných vín, u kterých 100 % použitých hroznů pocházelo z pozemků nacházejících se na území těchto obcí: 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 a/nebo Villarejo del Valle,

— o „VALLE DE IRUELAS“ v případě chráněných vín, u kterých 100 % použitých hroznů pocházelo z pozemků nacházejících se na území těchto obcí: Barraco (El): zóny 19 a 18, Tiemblo (El): zóny 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 a 65, Navaluenga: zóny 8 a 9, San Juan de la Nava: zóna 6,

— o „VINO DE PUEBLO“ spolu se zeměpisným názvem konkrétní obce (z obcí uvedených v oddíle 5 specifikace výrobku), pocházelo-li 100 % hroznů použitých k výrobě chráněného vína z pozemků nacházejících se na území dané obce,

— o „VINO DE PARAJE“ spolu se zeměpisným názvem lokality vedené v rámci zeměpisné oblasti CHOP CEBREROS, pocházelo-li 100 % hroznů použitých k výrobě chráněného vína z pozemků nacházejících se v dané lokalitě. Ve výjimečných případech může část lokality zasahovat do několika sousedních obcí.

Odkaz na specifikaci výrobku

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