C/2025/296

9.1.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/296)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Cebreros«

PDO-ES-02348-AM02

Meddelelsesdato: 10. oktober 2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. ÆNDRING AF VISSE ANALYTISKE PARAMETRE

Beskrivelse

— Det minimale virkelige alkoholindhold er blevet sat ned fra 12 % til 11,5 % i hvidvine og rosévine og fra 13 % til 12,5 % i rødvine.

— Det minimale totale syreindhold (udtrykt i vinsyre) er blevet sat ned fra 4 til 3,5 gram pr. liter i hvidvine, fra 4,5 til 4 gram pr. liter i rødvine og rosévine og fra 4 til 3,5 gram pr. liter i lagrede rødvine og rosévine.

Denne ændring berører punkt 2, litra a), i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse

De gamle vinstokke, der er karakteristiske for området, har en tendens til at give drueklaser med en større koncentration af sukker, hvilket igen giver et højere alkoholindhold. I modsætning hertil bliver de unge vinstokke i områdets vinmarker plantet i en større højde og i køligere områder. De vil give druer med et lavere sukkerindhold og således vine med et lavere alkoholindhold.

Det lavere minimale totale syreindhold skyldes hovedsagelig ændringer i miljøbetingelserne som følge af de senere års højere gennemsnitstemperaturer. En yderligere faktor er den manglende nedbør, som har medført et generelt fald i syreindholdet i alle druesorter.

2. REDUKTION AF DRUERNES MINIMINALE POTENTIELLE ALKOHOLINDHOLD

Beskrivelse

Druernes minimale potentielle alkoholindhold er blevet sat ned fra 12 % til 11,5 % for rødvine og fra 11 % til 10,5 % for hvidvine.

Denne ændring berører punkt 3, litra b), nr. 1, i produktspecifikationen og punkt 5.1 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Begrundelse

De gamle vinstokke, der er karakteristiske for området, har en tendens til at give drueklaser med en større koncentration af sukker, hvilket igen giver et højere alkoholindhold. I modsætning hertil bliver de unge vinstokke i områdets vinmarker plantet i en større højde og i køligere områder. De vil give druer med et lavere sukkerindhold og således vine med et lavere alkoholindhold.

3. FORØGELSE AF DET MAKSIMALE UDBYTTE AF DRUERNE PR. HEKTAR

Beskrivelse

Det tilladte maksimale udbytte for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cebreros er blevet sat op fra 6 000 til 8 000 kg pr. hektar.

Punkt 5.1 i produktspecifikationen og punkt 5.2 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse

Omstændighederne for vindyrkningsarealerne med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cebreros har ændret sig i de senere år. Den første produktspecifikation blev udarbejdet på et tidspunkt, hvor vindyrkningsarealerne i området havde været i tilbagegang i flere år. De fleste af dem var stort set uberørte, og derfor var udbyttet lavt. I de senere år er der gradvist gjort en større indsats med pløjning, gødskning osv. Som følge heraf har der været en betydelig stigning i udbyttet på et stort antal parceller.

Desuden betyder nyregistrerede vindyrkningsarealer i områder med høj beplantningstæthed, at udbyttet er højere.

Endelig fremgår det af registrene fra regeringen i den selvstyrende region Castilla y León, at der i de seneste tre år er blevet ansøgt om plantning eller registrering af 82,5 ha nye vindyrkningsarealer. De unge vinstokke giver højere udbytter end de gamle vinstokke.

I området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cebreros praktiseres der vindyrkning uden kunstvanding. Det betyder, at stigningen i udbyttet ikke går ud over kvaliteten, da det er et udbytte, som planten producerer naturligt.

Ændringen tager således sigte på en tilpasning til den nye virkelighed på vindyrkningsarealerne i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cebreros.

4. ÆNDRING AF BESTEMMELSERNE OM MÆRKNING

Beskrivelse

— Der er indført en ny benævnelse i mærkningen, nemlig »vino de parcela« (vin fra en bestemt parcel), samt regler for dens anvendelse.

— I fire eksisterende mindre geografiske enheder (»Sierra de Gredos«, »Valle del Alberche«, »Valle del Tiétar« og »Valle de Iruelas«) er kravet om, at 85 % af de anvendte druer skal komme fra disse geografiske enheder, blevet forhøjet til 100 %.

— I de eksisterende mindre geografiske enheder, som var kommuner opført i punkt 5 i produktspecifikationen, og som skal mærkes med benævnelsen »Vino de Pueblo« (landsbyvin), er kravet om, at 85 % af de anvendte druer skal komme fra disse geografiske enheder, blevet forhøjet til 100 %.

— Nye mindre geografiske enheder er blevet udpeget og afgrænset. Der er tale om »parajes« (landlige lokaliteter) med navne, der kan anvendes med benævnelsen »Vino de Paraje«, forudsat at 100 % af de anvendte druer kommer fra den pågældende »paraje«.

Denne ændring berører punkt 8, litra b), nr. 3, i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse

Forbrugerne er i stigende grad interesseret i at vide mere om oprindelsen af de vine, de drikker, og producenterne ønsker at angive disse supplerende oplysninger på etiketten for at fremhæve betydningen af landsbyer og geografiske enheder, som har en lang tradition for produktion af kvalitetsdruer. Forbrugerne har også adgang til nøjagtige oplysninger på etiketten, og det er derfor nødvendigt at regulere betingelserne for anvendelsen af disse betegnelser.

De vine, der er medtaget i disse kategorier, skal være af høj kvalitet og have den obligatoriske sporbarhed, som sikrer, at de kommer fra de steder, der er angivet på etiketten. Dette vil øge udvalget af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cebreros og styrke dens omdømme i eksperternes og forbrugernes øjne.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Cebreros

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hvidvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvinenes farve går fra stråfarvet til gyldengul. De er klare og lyse med frugtagtige aromaer og har en aromatisk, afbalanceret og blød smag. Hvis vinene er lagret på fade, kan de have mere gyldne nuancer, og deres frugtagtige aromaer vil være mere modne, og de er mere fyldige i munden.

* Maksimalt indhold af flygtige syrer for vine, der er over et år gamle: 16,67 meq/l op til 10 %, som stiger med 1 meq/l for hver alkoholprocent over 10 %. Vinene kan overstige de grænser, der er fastsat i punkt 1 i del C i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934, forudsat at de opfylder betingelserne i punkt 3 i dette bilag.

* Minimalt totalt syreindhold for vine, der er lagret i mere end 6 måneder: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre (46,67 meq/l).

* De analytiske parametre, der ikke er fastsat i dette dokument, skal opfylde de gældende regler.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 160

2. *Rosévine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rosévinene er klare og lyse med en farve, der går fra lys pink til jordbær- eller hindbærfarvet. De har typisk noter af røde og/eller sorte frugter og en moderat struktur i munden. Hvis de er lagret på fade, kan de have en mere orange nuance, de frugtagtige noter er mindre intense, og i baggrunden optræder noter af træ.

* Maksimalt indhold af flygtige syrer for vine, der er over et år gamle: 16,67 meq/l op til 10 %, som stiger med 1 meq/l for hver alkoholprocent over 10 %. Vinene kan overstige de grænser, der er fastsat i punkt 1 i del C i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934, forudsat at de opfylder betingelserne i punkt 3 i dette bilag.

* Minimalt totalt syreindhold for vine, der er lagret i mere end 12 måneder: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre (46,67 meq/l).

* De analytiske parametre, der ikke er fastsat i dette dokument, skal opfylde de gældende regler.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 160

3. *Rødvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rødvinene er klare i farven med kirsebærrøde toner og strejf af lilla. De har typisk noter af røde og/eller sorte frugter og syrlighed og en afbalanceret struktur, som giver dem finesse og elegance. Hvis de er lagret på fade, bevarer de deres frugtagtige smag og noterne af træ, og de bliver blødere og får en længerevarende smag samt teglrøde nuancer.

* Maksimalt indhold af flygtige syrer for vine, der er over et år gamle: 16,67 meq/l op til 10 %, som stiger med 1 meq/l for hver alkoholprocent over 10 %. Vinene kan overstige de grænser, der er fastsat i punkt 1 i del C i bilag I til Kommissionens forordning (EU) 2019/934, forudsat at de opfylder betingelserne i punkt 3 i dette bilag.

* Minimalt totalt syreindhold for vine, der er lagret i mere end 12 måneder: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre (46,67 meq/l).

* De analytiske parametre, der ikke er fastsat i dette dokument, skal opfylde de gældende regler.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1.

Dyrkningsmetode

— Plantning, udfyldning af huller, podning på voksestedet og genpodning må udelukkende ske med godkendte sorter.

— Nyplantning må kun ske med de primære druesorter: Garnacha Tinta og Albillo Real.

Vinplanterne opbindes på følgende måder:

— Traditionel gobelet og dens varianter

— På espalier: for vindyrkningsarealer, hvor der anvendes opbinding.

2.

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Druernes minimale potentielle alkoholindhold: 11,5 % (røde sorter) og 10,5 % (hvide sorter).

Der må kun anvendes tanke og beholdere, der ikke kontaminerer vinen, og som er lovlige efter den gældende lovgivning.

Maksimalt udvindingsudbytte: 70 liter pr. 100 kg druer.

Lagringsforhold:

— For vine med benævnelsen »FERMENTADO EN BARRICA« (gæret på fad) skal der anvendes egetræsfade til både gæring og lagring på bærmen.

— Den efterfølgende lagring skal foregå på egetræsfade.

— Lagringsperioden begynder fra den 1. november i høståret.

3.

Relevante begrænsninger for vinfremstilling

— Hvidvinene fremstilles udelukkende af druesorten Albillo Real.

— Mindst 95 % af de druer, der anvendes til fremstilling af rosévine og rødvine, skal være af sorten Garnacha Tinta.

Hvad angår udtrækningen af druemost, er det forbudt at anvende højhastighedscentrifuger og kontinuerlige vinpressere.

5.2. *Maksimale udbytter*

1.

8 000 kg druer pr. hektar

2.

56 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

De relevante kommuner er anført nedenfor og er alle beliggende i provinsen 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 og Villarejo del Valle.

7. **Druesort(ER)**

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

TEMPRANILLO

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Naturlige og menneskelige faktorer*

Naturlige faktorer

Det område, der skal beskyttes, ligger i bjergområdet Central Sistema Ibérico mellem Alberche- og Tiétar-floderne, som er bifloder til Tagus. Den østlige del af Sierra de Gredos-bjergene adskiller de to flodbækkener. Granitholdige materialer er dominerende i området.

I Alberchebækkenet er terrænet meget ujævnt, men uden stejle skråninger. Det brydes af stejle bakker af en anselig højde. Vinmarkerne er primært placeret på sydvendte bjergskråninger i venstre side af dalen. De ligger i 800-1 000 meters højde, skønt nogle parceller kan ligge i over 1 000 meters højde. Tiétarbækkenet ligger lavere, men er kendetegnet ved kraftige stigninger ved flodens udspring.

Jorden er leret, sandet og en anelse syreholdig med granitholdige grundfjelde og meget lidt organisk materiale. Der findes et mindre skiferholdigt område, hvor jorden primært består af ler og sand. Ifølge FAO-klassificeringen er jorden primært cambisol. Dystric cambisols og humic cambisols udgør hovedparten af jordarterne i vinmarkerne.

Klimaet er middelhavsklima med indvirkning af fastlandsklimaet. Vintrene er forholdsvis korte og ikke ret kolde. Somrene er lange, varme og tørre. Den årlige gennemsnitstemperatur i vindyrkningsområdet (Sierra de Gredos er karakteriseret ved et bjergklima) ligger mellem 12 og 15 °C, og nedbørsmængden ligger mellem 400 og 800 mm om året. Der er 215 frostfrie dage om året. Generelt kan det siges, at klimaet er lunere og mere regnfuldt end i de øvrige områder i regionen, hvor de beskyttede oprindelsesbetegnelser omkring Dourofloden er beliggende.

Menneskelige faktorer

Mennesket har i flere århundreder udvalgt de bedste jorder til dyrkning af vin ved at vælge de bedst egnede, syd-sydøstvendte områder. Det skal bemærkes, at nogle af parcellerne ligger i over 1 000 meters højde.

Garnacha Tinta og Albillo Real er de primære vinsorter, der anvendes til vinfremstilling. I historiens løb er det flere gange blevet omtalt, hvor velegnede disse sorter er til dyrkning i området. Skønt sorterne også dyrkes i andre områder, giver de særlige jordbunds- og klimaforhold de beskyttede vine nogle helt særlige egenskaber.

Vinmarkerne i det afgrænsede område er meget gamle: 94 % af stokkene er over 50 år gamle, og 37 % er over 80 år gamle. Det betyder, at produktionsmængden er lille, men af høj kvalitet.

Beplantningen i området er kendetegnet ved gode pladsforhold, typisk over 2,5 x 2,5 meter. Beplantningstætheden er på
1 600 vinstokke pr. ha, hvilket egner sig godt til den lave og ujævnt fordelte regnmængde og en jordbund med et meget lille indhold af organisk materiale.

8.2. *Produktets egenskaber*

Vinene i det afgrænsede område kan opdeles i: hvidvine, rosévine, rødvine, unge vine og modne vine. De har alle følgende egenskaber til fælles som følge af vækstbetingelserne (terroir):

— Højt alkoholindhold.

— Højt og afbalanceret vinsyreindhold.

— Lang holdbarhed, og særligt rødvinene modner godt.

— Vinene er afbalancerede, bløde og elegante i munden og meget livlige.

8.3. *Sammenhæng*

Vinenes særpræg beror primært på det geografiske miljø. Som nævnt ovenfor er området afgrænset af to bjergkæder og to floder, som begge hører til Tagusbækkenet. Vinmarkerne er primært beliggende på sydvendte bjergskråninger i venstre side af dalen. De særlige egenskaber ved områdets jordbund, geologiske træk og klima gør det til et helt særligt og enestående vindyrkningsområde. Samtidig gør den menneskelige viden om udvælgelse af de bedst egnede sorter og den bedste dyrkningsmetode det muligt at producere et helt særligt og særegent produkt. De vigtigste forhold, der påviser denne sammenhæng, er:

— Den sandede jord med granitholdigt grundfjeld giver vinene finesse og elegance i munden.

— I modsætning til de omkringliggende områder har det beskyttede område et mere moderat mikroklima end resten af Castilla y León. Det er køligere end områderne mod syd og øst og har sine egne markante træk. Manglen på regn om sommeren og i begyndelsen af efteråret medvirker til, at druehøsten er sund og af høj kvalitet.

— Vinmarkerne er højt beliggende, idet nogle af markerne ligger over 1 000 meter over havoverfladen. Druernes syreindhold er derfor meget passende og giver vinene en særlig friskhed og livlighed.

— Druesorterne bidrager også til vinenes særpræg. Vinbønderne har i århundreder valgt de sorter, der egner sig bedst til dyrkning i området: Garnacha Tinta og Albillo Real, som danner basen for vinene og giver dem deres særlige egenskaber. Garnacha Tinta giver vine med et højt alkoholindhold, som på grund af markernes høje beliggenhed og klimaet stadig er friske i munden. Albillo Real er typisk for egnen og adskiller sig fra Albillo Mayor, som typisk dyrkes i andre dele af Castilla y León. Druen giver komplekse, fyldige og levende vine, som er yderst velegnede til lagring på fade.

— Den traditionelle beplantningstæthed resulterer sammen med den lave nedbørsmængde og manglen på organisk materiale i jorden i et meget lavt udbytte. Det er en af årsagerne til druernes meget høje kvalitet set ud fra såvel et produktionsmæssigt perspektiv som i henseende til polyphenolniveauet. De har nogle afbalancerede analytiske parametre og modner særlig godt.

— Vinmarkerne er meget gamle: 94 % af stokkene er over 50 år gamle, og 37 % er over 80 år gamle. Kombineret med førnævnte egenskaber betyder det, at vinene er særlig velegnede til lagring.

Samlet set giver de ovennævnte omstændigheder druer, der modner meget godt, hvilket betyder, at der kan produceres vine med et højt alkoholindhold: mindst 12° for hvidvine og rosévine og 13° for rødvine. De har samtidig et højt syreindhold: et totalt syreindhold på mindst 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre. Disse dobbelte egenskaber, dvs. et højt alkohol- og syreindhold, giver Cebreros-vinene deres helt særlige balance.

Vinene fra det beskyttede område adskiller sig fra vine fra de omkringliggende områder, særligt vinene fra Dourodalen, ved den typiske balance mellem alkohol og syrlighed, og deres struktur er mere markeret uden at være overdrevet, hvilket gør vinene meget elegante.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinfremstillingsprocessen omfatter aftapning og forædling af vinene. De organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber, der er beskrevet i produktspecifikationen, kan således kun garanteres, hvis alle trin i håndteringen af vinen finder sted i produktionsområdet. Aftapningen af de vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cebreros, er en af de faktorer, der er afgørende for at opnå de egenskaber, som er fastsat i produktspecifikationen For at garantere kvaliteten og oprindelsen og sikre kontrol med processen skal aftapningen derfor foretages i vinlagrene i aftapningsanlæg, der er beliggende i produktionsområdet.

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Den geografiske betegnelse »Cebreros« og benævnelserne »Denominación de Origen Protegida« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) eller de traditionelle benævnelser »Vino de Calidad« (kvalitetsvin) skal medtages og anføres tydeligt på etiketten på de aftappede vine.

Det er også obligatorisk at angive årgangen, selv når vinen ikke er lagret.

Endvidere kan de fakultative benævnelser, der er anført i følgende afsnit, anvendes ved mærkningen af vine, som er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cebreros«:

— Benævnelserne »FERMENTADO EN BARRICA« (fermenteret på fade) eller »ROBLE« (eg) kan benyttes, forudsat at vinene opfylder betingelserne i den gældende lovgivning.

— Benævnelsen »VINO DE PARCELA« (vin fra en parcel), hvis 100 % af de druer, der anvendes til fremstilling af vinen, kommer fra en enkelt parcel eller flere sammenhængende parceller. Det er forbudt at anvende ukrudtsbekæmpelsesmidler på de parceller, hvor der dyrkes druer til fremstilling af disse vine. Producenterne skal kontrollere dette ved at foretage en jordbundsanalyse. Denne benævnelse må ikke ledsages af navnet på en mindre geografisk enhed.

— Navnet på en eller flere af de mindre geografiske enheder, der er anført nedenfor, og de benævnelser, der skal ledsage dem:

  — »SIERRA DE GREDOS«: for beskyttede vine, når mindst 100 % af de anvendte druer kommer fra parceller beliggende i følgende kommuner: 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 og/eller Villarejo del Valle.

— »VALLE DEL ALBERCHE«: for beskyttede vine, når mindst 100 % af de anvendte druer kommer fra parceller beliggende i følgende kommuner: El Barraco (undtagen zone 18 og 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (undtagen zone 8 og 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (undtagen zone 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (undtagen zone 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 og 65) og/eller Villanueva de Ávila.

— »VALLE DEL TIÉTAR«: for beskyttede vine, når mindst 100 % af de anvendte druer kommer fra parceller beliggende i følgende kommuner: La Adrada, Casavieja, Casillas, Fresnedilla, Gavilanes, Higuera de las Dueñas Lanzahíta, Mijares, Navahondilla, Pedro Bernardo, Piedralaves, Santa María del Tiétar and Sotillo de la Adrada, Cuevas del Valle, Mombeltrán, San Esteban del Valle, Santa Cruz del Valle og/eller Villarejo del Valle. »VALLE DE IRUELAS«: for beskyttede vine, når mindst 100 % af de anvendte druer kommer fra parceller beliggende i følgende kommuner:

— El Barraco: zone 19 og 18, Tiemblo (El): zone 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 og 65. Zone 8 og 9, San Juan de la Nava: zone 6.

— »VINO DE PUEBLO« efterfulgt af den geografiske betegnelse for hver af de kommuner, der er anført i punkt 5 i produktspecifikationen, forudsat at 100 % af de druer, der er anvendt til fremstilling af vinen med den beskyttede betegnelse, kommer fra parceller i den pågældende kommune.

— »VINO DE PARAJE« efterfulgt af den geografiske betegnelse for en af de »parajes«, der er identificeret i det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cebreros, forudsat at 100 % af de druer, der er anvendt til fremstilling af vinen med den beskyttede betegnelse, kommer fra parceller beliggende i den pågældende »paraje«. Dele af en »paraje« kan undtagelsesvis være beliggende i forskellige nabokommuner.

Link til produktspecifikationen

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