C/2025/296

9.1.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/296)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Cebreros“

PDO-ES-02348-AM02

Datum der Mitteilung: 10.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. ÄNDERUNG BESTIMMTER ANALYSEGRENZWERTE

Beschreibung:

— Herabsetzung des minimalen vorhandenen Alkoholgehalts von 12 % vol auf 11,5 % vol bei Weiß- und Roséweinen und von 13 % vol auf 12,5 % vol bei Rotweinen.

— Herabsetzung der Mindestgesamtsäure (ausgedrückt als Weinsäure) von 4 g/l auf 3,5 g/l bei Weißweinen, von 4,5 g/l auf 4 g/l bei Rosé- und Rotweinen und von 4 g/l auf 3,5 g/l bei gereiften Rosé- und Rotweinen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

BEGRÜNDUNG:

Die für das Gebiet typischen alten Weinberge führen tendenziell zu einer stärkeren Zuckerkonzentration in den Trauben, was wiederum einen höheren Alkoholgehalt nach sich zieht. Die jungen Reben in neuen Anpflanzungen, die sich zunehmend in größeren Höhen und kühleren Lagen befinden, bringen hingegen Trauben mit einem niedrigeren Zuckergehalt und folglich einem geringeren Alkoholgehalt hervor.

Die Herabsetzung des Mindestgesamtsäuregehalts ist in erster Linie auf die veränderten Umweltbedingungen infolge des Anstiegs der Durchschnittstemperaturen in den letzten Jahren sowie auf die geringen Niederschlagsmengen zurückzuführen, die zu einem generellen Rückgang des Säuregehalts bei allen Rebsorten geführt haben.

2. HERABSETZUNG DES POTENZIELLEN MINDESTALKOHOLGEHALTS DER TRAUBEN

Beschreibung:

Der potenzielle Mindestalkoholgehalt der Trauben wird für rote Trauben von 12 % vol auf 11,5 % vol und für weiße Trauben von 11 % vol auf 10,5 % vol gesenkt.

Nummer 3 Buchstabe b Ziffer 1 der Produktspezifikation und Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments werden geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

BEGRÜNDUNG:

Die für das Gebiet typischen alten Weinberge führen tendenziell zu einer stärkeren Zuckerkonzentration in den Trauben, was wiederum einen höheren Alkoholgehalt nach sich zieht. Die jungen Reben in neuen Anpflanzungen, die sich zunehmend in größeren Höhen und kühleren Lagen befinden, bringen hingegen Trauben mit einem niedrigeren Zuckergehalt und folglich einem geringeren Alkoholgehalt hervor.

3. ANHEBUNG DES HÖCHSTERTRAGS AN TRAUBEN PRO HEKTAR

Beschreibung:

Der für die g. U. Cebreros zulässige Höchstertrag von 6 000 kg/ha wird auf 8 000 kg/ha angehoben.

Diese Änderung betrifft Nummer 5.1 der Produktspezifikation und Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

BEGRÜNDUNG:

Was die Rebflächen der g. U. „Cebreros“ betrifft, haben sich die Umstände in den letzten Jahren geändert. Als die erste Produktspezifikation erstellt wurde, befanden sich die Rebflächen in dem Gebiet bereits seit Jahren im Niedergang, wiesen größtenteils einen deutlichen Mangel an Pflege auf und brachten daher nur geringe Erträge. In den letzten Jahren wurden die Flächen nach und nach wieder besser gepflegt (Umbruch, Düngung usw.), sodass die Erträge auf zahlreichen Parzellen erheblich zugenommen haben.

Darüber hinaus führt die Neuanmeldung von Rebflächen in Gebieten mit hoher Pflanzdichte zu höheren Erträgen.

Zudem zeigen die Register der Regionalregierung von Kastilien und León, dass in den letzten drei Jahren 82,5 Hektar neue Rebflächen angepflanzt oder beantragt wurden. Auf jungen Rebflächen werden höhere Erträge erzielt als auf alten Rebflächen.

Da die Rebflächen im Gebiet der g. U. Cebreros nicht bewässert werden, wirkt sich diese Ertragssteigerung nicht nachteilig auf die Qualität aus, denn die Pflanze bringt den Ertrag auf natürliche Weise hervor.

Es handelt sich daher um eine Änderung zur Anpassung an die neuen Gegebenheiten der Rebflächen im Gebiet der g. U. „Cebreros“.

4. ÄNDERUNG DER KENNZEICHNUNGSVORSCHRIFTEN

Beschreibung:

— Bei der Kennzeichnung werden eine neue Angabe, nämlich „vino de parcela“, und die für deren Verwendung geltenden Anforderungen eingeführt.

— Bei den vier bereits bestehenden kleineren geografischen Einheiten („Sierra de Gredos“, „Valle del Alberche“, „Valle del Tiétar“ und „Valle de Iruelas“) müssen nun nicht mehr nur 85 %, sondern 100 % der Trauben aus der jeweiligen geografischen Einheit stammen.

— Bei den bereits bestehenden kleineren geografischen Einheiten, bei denen es sich um die unter Nummer 5 der Produktspezifikation aufgeführten Gemeinden handelt (und die um die Angabe „Vino de Pueblo“ ergänzt werden müssen), müssen nun nicht mehr nur 85 %, sondern 100 % der Trauben aus der jeweiligen geografischen Einheit stammen.

— Es werden neue kleinere geografische Einheiten bezeichnet und abgegrenzt, die sich aus Lagen zusammensetzen, deren Namen zusammen mit der Angabe „Vino de Paraje“ verwendet werden dürfen, sofern 100 % der Trauben aus der jeweiligen Lage (paraje) stammen.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Buchstabe b Ziffer 3 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

BEGRÜNDUNG:

Die Verbraucher wollen zunehmend mehr über die Herkunft der Weine wissen, die sie trinken, und die Erzeuger möchten diese zusätzlichen Informationen auf den Weinetiketten zur Verfügung stellen, um die Dörfer und geografischen Einheiten mit einer langen Tradition der Erzeugung von Qualitätstrauben herauszustellen. Der Verbraucher soll auf dem Etikett korrekt informiert werden; hierfür müssen die Bedingungen für die Verwendung dieser Namen geregelt werden.

Die in diese Kategorien eingestuften Weine müssen zusätzlich zu der obligatorischen Rückverfolgbarkeit, die gewährleistet, dass die Weine aus dem auf dem Etikett angegebenen Ort kommen, eine hohe Qualität aufweisen. Auf diese Weise wird das Angebot von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Cebreros verbessert und das Image der Weine in den Augen von Experten und Verbrauchern gestärkt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Cebreros

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. *Weißweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weißweine verfügen über Farbtöne von strohgelb bis goldgelb, sind klar und hell. Sie verfügen über Fruchtaromen und haben einen vollmundigen, ausgewogen und glycerinhaltigen Geschmack. Im Fass gereifte Weine können in ihrer Farbe goldene Anklänge aufweisen; diese Weine verfügen über Aromen von reiferen Früchten und mehr Volumen im Geschmack.

* Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure für Weine älter als ein Jahr: 16,67 mÄq/l bis zu 10 % vol plus 1 mÄq/l für jedes % Alkohol über 10. Diese Weine können die in Anhang I Teil C, Abschnitt 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 festgelegten Höchstwerte überschreiten, wenn die in Abschnitt 3 des gleichen Anhangs festgelegten Bedingungen erfüllt werden.

* Mindestgesamtsäure für Weine mit einer Reifungszeit von mehr als 6 Monaten: 3,5 g/l ausgedrückt in Weinsäure (46,67 mÄq/l).

* Die Analyseparameter, die in dem vorliegenden Dokument nicht festgelegt sind, entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 160

2. *Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Roséweine sind klar und hell, mit Farbtönen von blassrosa bis erdbeer- oder himbeerrosa. Sie zeichnen sich durch Noten von roten und/oder schwarzen Früchten und eine mittlere Struktur im Geschmack aus. Im Fass gereifte Weine können orangenere Farbtöne aufweisen, ihre Fruchtaromen sind weniger intensiv und im Abgang sind Holzaromen zu vernehmen.

* Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure für Weine älter als ein Jahr: 16,67 mÄq/l bis zu 10 % vol plus 1 mÄq/l für jedes % Alkohol über 10. Diese Weine können die in Anhang I Teil C, Abschnitt 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 festgelegten Höchstwerte überschreiten, wenn die in Abschnitt 3 des gleichen Anhangs festgelegten Bedingungen erfüllt werden.

* Mindestgesamtsäure für Weine mit einer Reifungszeit von mehr als 12 Monaten: 3,5 g/l ausgedrückt in Weinsäure (46,67 mÄq/l).

* Die Analyseparameter, die in dem vorliegenden Dokument nicht festgelegt sind, entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 160

3. *Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Rotweine sind im Aussehen klar und verfügen über kirschrote Farbtöne mit violetten Anklängen. Sie weisen in der Regel Noten von roten und/oder schwarzen Früchten auf, sind säurehaltig und haben eine ausgewogene Struktur, die ihnen Finesse und Eleganz verleihen. Wenn sie in Fässern gereift sind, behalten sie neben Holzaromen ihre fruchtigen Anklänge bei, werden geschmeidiger und entwickeln einen länger anhaltenden Geschmack und backsteinrote Farbtöne.

* Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure für Weine älter als ein Jahr: 16,67 mÄq/l bis zu 10 % vol plus 1 mÄq/l für jedes % Alkohol über 10. Diese Weine können die in Anhang I Teil C, Abschnitt 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 festgelegten Höchstwerte überschreiten, wenn die in Abschnitt 3 des gleichen Anhangs festgelegten Bedingungen erfüllt werden.

* Mindestgesamtsäure für Weine mit einer Reifungszeit von mehr als 12 Monaten: 3,5 g/l ausgedrückt in Weinsäure (46,67 mÄq/l).

* Die Analyseparameter, die in dem vorliegenden Dokument nicht festgelegt sind, entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12,5

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 150

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Anbauverfahren

— Die Anpflanzung, Lückenfüllung, Standortveredelung und Umveredelung darf nur mit zugelassenen Sorten vorgenommen werden.

— Bei Neuanpflanzungen dürfen nur die Hauptsorten verwendet werden: Garnacha Tinta und Albillo Real.

Die Rebe kann auf folgende Weise erzogen werden:

— traditionelle Gobelet-Methode und ihre Varianten;

— Spalier-Reberziehungssystem: geführte und gestützte Erziehung.

2.

Spezifisches önologisches Verfahren

Potenzieller Mindestalkoholgehalt der Trauben: 11,5 % vol (rote Rebsorten) und 10,5 % vol (weiße Rebsorten).

Es dürfen nur Tanks und Behältnisse verwendet werden, die eine Kontaminierung des Weins verhindern und die nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässig sind.

Maximale Extraktion: 70 l pro 100 kg Trauben

Reifungsbedingungen:

— Bei Weinen mit der Angabe „FERMENTADO EN BARRICA“ (im Fass vergoren) müssen sowohl für die Gärung als auch für den Ausbau mit dem Weintrub Eichenholzfässer verwendet werden.

— Der Wein reift in Eichenholzfässern.

— Der Zeitraum der Reife beginnt am 1. November des Erntejahres.

3.

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung:

— Die Weißweine dürfen ausschließlich aus der Rebsorte Albillo Real gekeltert werden.

— Die Rosé- und Rotweine müssen zu mindestens 95 % aus der Rebsorte Garnacha Tinta gekeltert werden.

Bei der Mostextraktion ist die Verwendung sowohl von Hochgeschwindigkeitszentrifugen als auch von kontinuierlichen Pressen untersagt.

5.2. *Höchsterträge*

1.

8 000 kg Trauben pro Hektar

2.

56 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Nachstehend sind die Gemeinden des abgegrenzten geografischen Gebiets aufgeführt, die alle in der Provinz Ávila liegen: 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 und Villarejo del Valle.

7. **Keltertraubensorte(n)**

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

TEMPRANILLO

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Natürliche und menschliche Faktoren*

Natürliche Faktoren

Das zu schützende Gebiet liegt im iberischen Scheidegebirge zwischen den Einzugsgebieten der Flüsse Alberche und Tiétar, die in den Tajo münden. Der Ostteil des Gebirgszugs Sierra de Gredos trennt die beiden Flusseinzugsgebiete. Die Böden sind hauptsächlich granitischen Ursprungs.

Das Relief des Flussgebiets des Alberche ist im Allgemeinen schroff aber ohne spitze Formen, und durch steile Hänge beachtlicher Höhe gekennzeichnet. Die Rebflächen befinden sich hauptsächlich an den südlich ausgerichteten Hängen der linken Talsohle. Sie befinden sich auf einer Höhe von 800 bis 1 000 m, einige Parzellen können auch über 1 000 m liegen. Das Flussgebiet des Tiétar ist ebener aber auch hier gibt es ein großes Gefälle in Richtung des Flussbettes.

Die Böden sind lehmige Sandböden auf einem leicht säuerlichen Granitsockel mit wenig organischer Substanz. Es gibt eine Schieferfläche mit lehmigen Ton-Sand-Böden, die jedoch wesentlich kleiner ist. Nach der FAO-Klassifizierung handelt es sich bei den Böden in dem Gebiet meist um Braunerden (Cambisole). Dystrische und Humusbraunerden machen den größten Teil der Böden der Rebflächen aus.

Es herrscht mediterranes Klima mit kontinentalem Einfluss, das sich durch relativ kurze, milde Winter und lange, heiße und trockene Sommer auszeichnet. Die durchschnittliche Jahrestemperatur in dem Gebiet, in dem die Rebfläche liegt (die Sierra de Gredos hat ein Bergklima), beträgt zwischen 12 °C und 15 °C, die Niederschlagsmenge schwankt zwischen 400 und 800 mm und 215 Tage pro Jahr sind frostfrei. Allgemein lässt sich sagen, dass das Klima wärmer und regnerischer ist als in den anderen Gebieten der Region, wo sich die g. U. am Fluss Duero befinden.

Menschliche Faktoren.

Seit Jahrhunderten haben Menschen das beste Land zum Anbau von Reben ausgewählt. Die Wahl fiel dabei auf jene Flächen, die am besten geeignet und süd-südöstlich ausgerichtet waren. Die Höhenlage bestimmter Parzellen – auf einer Höhe von über 1 000 m – ist hervorzuheben.

Die wichtigsten Sorten, die für die Weinbereitung verwendet werden, sind Garnacha Tinta und Albillo Real. In der Geschichte gibt es Hinweise darauf, wie gut diese Sorten für das Gebiet geeignet sind. Obwohl diese Sorten auch in anderen Gebieten angebaut werden, bringen die Eigenschaften des Bodens und des Klimas in den geschützten Weinen sehr charakteristische Merkmale hervor.

Die Rebflächen in dem abgegrenzten Gebiet sind sehr langlebig, 94 % der Reben sind älter als 50 Jahre und 37 % älter als 80 Jahre. Dies bringt geringere Erträge hoher Qualität mit sich.

In der Region besteht ein raumgreifendes Pflanzmuster, das im Allgemeinen mehr als 2,5 m x 2,5 m beträgt. Die Pflanzdichte beläuft sich somit auf 1 600 Reben pro Hektar, was für die geringen und unregelmäßigen Niederschläge und den Boden mit wenig organischer Substanz geeignet ist.

8.2. *Merkmale des Erzeugnisses*

Die Weine des abgegrenzten Gebiets lassen sich wie folgt unterscheiden: weiß, rosé, rot, jung und gereift. Diese weisen alle die folgenden durch das Terroir gezeichneten Merkmale auf:

— hoher Alkoholgehalt;

— hoher Gehalt an ausgewogener Weinsäure;

— lange Lebensdauer, vor allem die Rotweine haben ein gutes Lagerpotenzial;

— sie sind ausgewogen, geschmeidig und grazil am Gaumen und sehr lebendig.

8.3. *Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge*

Die Besonderheit der Weine aus dem abgegrenzten Gebiet ist im Wesentlichen auf das geografische Umfeld zurückzuführen. Wie zuvor erwähnt, wird die Fläche durch zwei Gebirgszüge und zwei Flüsse bestimmt, die beide zum Einzugsgebiet des Flusses Tajo gehören. Die Rebflächen befinden sich hauptsächlich an den südlich ausgerichteten Hängen der linken Talsohle. Durch die lokalen Merkmale des Bodens, der Geologie und des Klimas entsteht ein außergewöhnliches und einzigartiges Gebiet für den Rebbau. Außerdem ermöglicht das menschliche Know-how bei der Auswahl der am besten geeigneten Rebsorten und der am besten geeigneten Kulturmethode die Herstellung eines spezifischen und einzigartigen Erzeugnisses. Die wichtigsten Faktoren, die diesen Zusammenhang betreffen, sind nachstehend zusammengefasst:

— Die lehmig-sandige Struktur der Böden mit dem Granitsockel verleiht den Weinen Finesse und lässt sie am Gaumen grazil wirken.

— Das Mikroklima im Gebiet der zu schützenden Ursprungsbezeichnung ist – anders als in den umliegenden Gebieten – vielfältiger als im Rest von Kastilien und León; es ist kühler als in den Gebieten im Süden und im Osten und hat seine eigenen charakteristischen Merkmale. Das Fehlen von Niederschlägen im Sommer und im Frühherbst gewährleistet jedoch, dass die geernteten Trauben gesund und von hoher Qualität sind.

— Die Rebflächen befinden sich in großer Höhe, manche auf mehr als 1 000 m über dem Meeresspiegel, sodass die gewonnenen Trauben einen sehr guten Säuregehalt aufweisen, der dem Wein Frische und Lebendigkeit verleiht.

— Auch die Rebsortenkarte belegt die Besonderheit der Weine. Die Weinerzeuger haben über Jahrhunderte die für das Gebiet am besten geeigneten Sorten ausgewählt: Garnacha Tinta und Albillo Real bilden die Grundlage der Weine und verleihen ihnen ihr Alleinstellungsmerkmal. Aus Garnacha Tinta werden Weine mit einem hohen Alkoholgehalt gewonnen, die dennoch aufgrund der Höhenlage und des Klimas am Gaumen frisch wirken. Albillo Real ist spezifisch für das Gebiet und unterscheidet sich von der Sorte Albillo Mayor, die für andere Gebiete in Kastilien und León typisch ist. Albillo Real bringt komplexe, geschmackvolle und lebendige Weißweine hervor, die für die Reifung im Fass gut geeignet sind.

— Die traditionell verwendeten Pflanzabstände in Kombination mit den geringen Niederschlagsmengen und dem Mangel an organischer Substanz im Boden führen zu sehr niedrigen Traubenerträgen. Dies ist ein wichtiger Qualitätsfaktor, denn die Trauben verfügen über ausgewogene Analyseparameter und haben eine sehr gute industrielle Reifung sowie Polyphenolreifung.

— Die Rebfläche ist sehr alt (94 % der Rebstöcke sind älter als 50 Jahre und 37 % älter als 80 Jahre). In Verbindung mit den zuvor genannten Merkmalen bedeutet dies, dass sich die Weine besonders gut lagern lassen.

Insgesamt bringen die oben beschriebenen Umstände Trauben hervor, die sehr gut reifen; das bedeutet, dass Weine mit hohem Alkoholgehalt (nicht weniger als 12 % vol in Weiß- und Roséweinen und 13 % vol in Rotweinen) gekeltert werden können. Gleichzeitig weisen sie einen erheblichen Säuregehalt (Gesamtsäuregehalt von mindestens 4,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure) auf. Durch diese beiden Merkmale – ein hoher Alkoholgehalt und ein hoher Säuregrad – entsteht die charakteristische Ausgewogenheit der Cebreros-Weine.

Die Weine aus dem geschützten Gebiet unterscheiden sich von denen der umliegenden Gebiete, insbesondere den Weinen des Duero-Tals, insofern, als sie diese typische Ausgewogenheit zwischen Alkohol und Säure in Verbindung mit einer deutlichen, aber nicht exzessiven Struktur aufweisen, die sie zu Weinen mit sehr elegantem Charakter macht.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Weinbereitungsverfahren umfasst die Abfüllung und die Reifung des Weines, sodass die in der Produktspezifikation beschriebenen organoleptischen und physikalisch-chemischen Merkmale nur dann gewährleistet werden können, wenn alle Weinbereitungsvorgänge im Erzeugungsgebiet stattfinden. Um die Qualität, den Ursprung und die Kontrolle des Weines zu gewährleisten, und vor dem Hintergrund, dass die Abfüllung der durch die g. U. „CEBREROS“ geschützten Weine einer der für die Erreichung der in der Produktspezifikation festgelegten Merkmale entscheidenden Schritte ist, muss dieser Vorgang in den Abfüllanlagen der Weinkellereien innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten der abgefüllten Weine müssen die Angaben des Namens des geografischen Gebiets „CEBREROS“ sowie der Vermerk „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder der traditionelle Begriff „Vino de Calidad“ gut sichtbar sein.

Die Angabe des Jahrgangs ist ebenfalls zwingend vorgeschrieben, auch ohne Reifung.

Außerdem können auf den Etiketten der durch die g. U. „CEBREROS“ geschützten Weine die folgenden fakultativen Angaben gemacht werden:

— Die Angaben „FERMENTADO EN BARRICA“ (im Fass gegoren) und „ROBLE“ (Eiche) können verwendet werden, solange die Bestimmungen aus den geltenden nationalen Rechtsvorschriften eingehalten werden.

— Die Angabe „VINO DE PARCELA“, wenn der Wein zu 100 % aus Trauben gekeltert wurde, die von einer einzigen Parzelle oder mehreren aneinander angrenzenden Parzellen stammen. Auf den Parzellen, von denen die zur Herstellung dieser Weine verwendeten Trauben stammen, ist die Verwendung von Herbiziden verboten. Um dies zu kontrollieren, müssen die Erzeuger eine Bodenanalyse vornehmen. Diese Angabe darf nicht durch den Namen einer kleineren geografischen Einheit ergänzt werden.

— Der Name/die Namen einer oder mehrerer der nachstehend beschriebenen kleineren geografischen Einheiten und die entsprechenden vorgeschriebenen Angaben:

  — Entweder„SIERRA DE GREDOS“: Geschützte Weine, die zu 100 % aus Trauben gekeltert wurden, die von Parzellen folgender Gemeinden stammen: 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 und/oder Villarejo de Valle

— oder „VALLE DEL ALBERCHE“: Geschützte Weine, die zu 100 % aus Trauben gekeltert wurden, die von Parzellen folgender Gemeinden stammen: Barraco (El) (außer Parzellen 18 und 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (außer Parzellen 8 und 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (außer Parzelle 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (außer Parzellen 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 und 65) und/oder Villanueva de Ávila

— oder „VALLE DEL TIÉTAR“: Geschützte Weine, die zu 100 % aus Trauben gekeltert wurden, die von Parzellen folgender Gemeinden stammen: Adrada (La), Casavieja, Casillas, Fresnedilla, Gavilanes, Higuera de las Dueñas Lanzahíta, Mijares, Navahondilla, Pedro Bernardo, Piedralaves, Santa María del Tiétar und Sotillo de la Adrada, Cuevas del Valle, Mombeltrán, San Esteban del Valle, Santa Cruz del Valle und/oder Villarejo del Valle

— oder „VALLE DE IRUELAS“: Geschützte Weine, die zu 100 % aus Trauben gekeltert wurden, die von Parzellen folgender Gemeinden stammen: Barraco (El): Parzellen 19 und 18, Tiemblo (El): Parzellen 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 und 65, Navaluenga: Parzellen 8 und 9, San Juan de la Nava: Parzelle 6

— oder „VINO DE PUEBLO“ gefolgt vom geografischen Namen der jeweiligen in Abschnitt 5 der Produktspezifikation aufgeführten Gemeinde, sofern der geschützte Wein zu 100 % aus Trauben gekeltert wurde, die von Parzellen in diesem Gemeindegebiet stammen,

— oder „VINO DE PARAJE“ gefolgt vom geografischen Namen einer der im geografischen Gebiet der g. U. CEBREROS bezeichneten Lagen, sofern der geschützte Wein zu 100 % aus Trauben gekeltert wurde, die von Parzellen in der betreffenden Lage stammen. In Ausnahmefällen kann sich eine Lage über mehrere aneinander angrenzende Gemeindegebiete erstrecken.

Link zur Produktspezifikation

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