C/2025/296

9.1.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/296)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Cebreros»

PDO-ES-02348-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 10 Οκτωβρίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΑΝΑΛΥΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΜΕΤΡΩΝ

Περιγραφή

— Ο ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος μειώθηκε από 12 % σε 11,5 % για τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους· και από 13 % σε 12,5 % για τους ερυθρούς οίνους.

— Η ελάχιστη ολική οξύτητα (εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ) μειώθηκε από 4 σε 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο στους λευκούς οίνους· από 4,5 σε 4 γραμμάρια ανά λίτρο στους ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους· και από 4 σε 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο στους παλαιωμένους ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.a των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση

Οι παλαιές άμπελοι που χαρακτηρίζουν την περιοχή μας τείνουν να παράγουν τσαμπιά σταφυλιών με μεγαλύτερη συγκέντρωση σακχάρων, τα οποία με τη σειρά τους παράγουν υψηλότερο αλκοολικό τίτλο. Αντίθετα, οι νεαρές άμπελοι στους αμπελώνες μας φυτεύονται σε μεγαλύτερο υψόμετρο και με πιο δροσερό προσανατολισμό. Θα παράγουν σταφύλια με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα και, κατά συνέπεια, οίνους με χαμηλότερο αλκοολικό τίτλο.

Η μείωση της ελάχιστης ολικής οξύτητας οφείλεται κυρίως στη μεταβολή των περιβαλλοντικών συνθηκών λόγω της αύξησης των μέσων θερμοκρασιών τα τελευταία χρόνια. Ένας πρόσθετος παράγοντας είναι η έλλειψη βροχοπτώσεων που έχει προκαλέσει γενική μείωση της οξύτητας σε όλες τις ποικιλίες αμπέλου.

2. ΜΕΙΩΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΧΙΣΤΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΥ ΤΙΤΛΟΥ ΤΩΝ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

Περιγραφή

Ο ελάχιστος δυναμικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών μειώνεται από 12 % σε 11,5 % για τους ερυθρούς οίνους και από 11 % σε 10,5 % για τους λευκούς οίνους.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 3.b.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5.1 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Αιτιολόγηση

Οι παλαιές άμπελοι που χαρακτηρίζουν την περιοχή μας τείνουν να παράγουν τσαμπιά σταφυλιών με μεγαλύτερη συγκέντρωση σακχάρων, τα οποία με τη σειρά τους παράγουν υψηλότερο αλκοολικό τίτλο. Αντίθετα, οι νεαρές άμπελοι στους αμπελώνες μας φυτεύονται σε μεγαλύτερο υψόμετρο και με πιο δροσερό προσανατολισμό. Θα παράγουν σταφύλια με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα και, κατά συνέπεια, οίνους με χαμηλότερο αλκοολικό τίτλο.

3. ΑΥΞΗΣΗ ΤΗΣ ΜΕΓΙΣΤΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΑΝΑ ΕΚΤΑΡΙΟ

Περιγραφή

Η μέγιστη επιτρεπόμενη απόδοση για την ΠΟΠ «Cebreros» αυξάνεται από 6 000 σε 8 000 κιλά ανά εκτάριο.

Τροποποιούνται το σημείο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση

Οι συνθήκες των αμπελώνων της ΠΟΠ «Cebreros» έχουν αλλάξει τα τελευταία χρόνια. Οι πρώτες προδιαγραφές προϊόντος καταρτίστηκαν σε μια περίοδο κατά την οποία οι αμπελώνες της περιοχής παρουσίαζαν φθίνουσα πορεία επί σειρά ετών. Οι περισσότεροι από αυτούς ήταν σε μεγάλο βαθμό ακαλλιέργητοι και, ως εκ τούτου, οι αποδόσεις ήταν χαμηλές. Οι εργασίες φροντίδας (άροση, λίπανση κ.λπ.) έχουν αυξηθεί σταδιακά τα τελευταία χρόνια, με αποτέλεσμα τη σημαντική αύξηση των αποδόσεων σε μεγάλο αριθμό αμπελοτεμαχίων.

Επιπλέον, οι πρόσφατα καταχωρισμένοι αμπελώνες σε περιοχές με υψηλή πυκνότητα φύτευσης συμβάλλουν στην αύξηση των αποδόσεων.

Τέλος, σύμφωνα με τα μητρώα της κυβέρνησης της Αυτόνομης Κοινότητας της Καστίλης και Λεόν, τα τελευταία 3 έτη υποβλήθηκαν αιτήσεις για φύτευση ή καταχώριση 82,5 εκταρίων νέων αμπελώνων. Οι νεαρές άμπελοι παράγουν υψηλότερες αποδόσεις από τις παλαιές αμπέλους.

Η αμπελοκαλλιέργεια ξηρών εκτάσεων ασκείται στην περιοχή της ΠΟΠ «Cebreros». Αυτό σημαίνει ότι η αύξηση της απόδοσης δεν είναι επιζήμια για την ποιότητα, καθώς πρόκειται για απόδοση που παράγει φυσικά το φυτό.

Ως εκ τούτου, η τροποποίηση αποσκοπεί στην προσαρμογή στη νέα πραγματικότητα των αμπελώνων στην περιοχή της ΠΟΠ «Cebreros».

4. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΔΙΑΤΑΞΕΩΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

Περιγραφή

— Εισάγεται μια νέα ένδειξη επισήμανσης: «vino de parcela» (οίνος από συγκεκριμένο αμπελοτεμάχιο), σε συνδυασμό με τους κανόνες χρήσης της.

— Σε τέσσερις υφιστάμενες μικρότερες γεωγραφικές ενότητες («Sierra de Gredos», «Valle del Alberche», «Valle del Tiétar» και «Valle de Iruelas»), η απαίτηση για το 85 % των χρησιμοποιούμενων σταφυλιών να προέρχεται από τις εν λόγω γεωγραφικές ενότητες αυξάνεται στο 100 %.

— Στις υφιστάμενες μικρότερες γεωγραφικές ενότητες, οι οποίες αποτελούσαν δήμους που απαριθμούνται στην ενότητα 5 των προδιαγραφών προϊόντος και οι οποίες πρέπει να φέρουν την ένδειξη «Vino de Pueblo» (οίνος χωριού), η απαίτηση για το 85 % των χρησιμοποιούμενων σταφυλιών να προέρχεται από τις εν λόγω γεωγραφικές ενότητες αυξάνεται σε 100 %.

— Ορίζονται και οριοθετούνται νέες μικρότερες γεωγραφικές ενότητες. Πρόκειται για «paraje» (αγροτικές περιοχές) με ονομασίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν με την ένδειξη «Vino de Paraje», υπό την προϋπόθεση ότι το 100 % των χρησιμοποιούμενων σταφυλιών προέρχεται από την εν λόγω «paraje».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 8.b.3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση

Οι καταναλωτές ενδιαφέρονται ολοένα και περισσότερο για πρόσθετα στοιχεία σχετικά με την προέλευση των οίνων που πίνουν, και οι παραγωγοί θέλουν να αναφέρουν αυτές τις συμπληρωματικές πληροφορίες στην επισήμανση προκειμένου να τονίσουν τη σημασία των χωριών και των γεωγραφικών ενοτήτων που διαθέτουν μακρά παράδοση παραγωγής ποιοτικών σταφυλιών. Επίσης, οι καταναλωτές έχουν πρόσβαση σε ακριβείς πληροφορίες στην επισήμανση, το οποίο σημαίνει ότι είναι απαραίτητο να ρυθμιστούν οι προϋποθέσεις χρήσης των ονομασιών αυτών.

Οι οίνοι που περιλαμβάνονται σε αυτές τις κατηγορίες πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας και να έχουν υποχρεωτική ιχνηλασιμότητα, ώστε να διασφαλίζεται ότι προέρχονται από τις περιοχές που αναγράφονται στην ετικέτα. Αυτό θα ενισχύσει το εύρος των διαθέσιμων οίνων με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Cebreros», ενισχύοντας την εικόνα της στα μάτια των ειδικών και των καταναλωτών.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Cebreros

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκοί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι αποχρώσεις των λευκών οίνων κυμαίνονται από το αχυροκίτρινο έως το χρυσοκίτρινο. Οι οίνοι αυτοί είναι διαυγείς και λαμπεροί με φρουτώδη αρώματα, ενώ στο στόμα είναι γευστικοί, ισορροπημένοι και παχύρρευστοι. Εάν έχουν παλαιωθεί σε βαρέλια, ενδέχεται να έχουν χρυσίζοντα μηνίσκο, ωριμότερο φρουτώδες άρωμα και πιο γεμάτο σώμα στον ουρανίσκο.

* Μέγιστη πτητική οξύτητα των οίνων ηλικίας άνω του ενός έτους: 16,67 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο έως 10 %, που αυξάνεται κατά 1 χιλιοστοϊσοδύναμο ανά λίτρο για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 10 %. Οι οίνοι αυτοί μπορούν να υπερβαίνουν τα όρια που καθορίζονται στο παράρτημα Ι μέρος Γ σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) 2019/934 της Επιτροπής, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούν τους όρους που προβλέπονται στο σημείο 3 του παρόντος παραρτήματος.

* Ελάχιστη ολική οξύτητα για οίνους παλαιωμένους για περίοδο μεγαλύτερη των έξι μηνών. 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ (46,67 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο).

* Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 160

2. *Ερυθρωποί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθρωποί οίνοι είναι διαυγείς και λαμπεροί και το χρώμα τους κυμαίνεται από το ανοικτό ρόδινο έως το χρώμα της φράουλας ή του σμέουρου. Χαρακτηριστικό τους είναι οι νότες κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων και η μέτρια δομή στο στόμα. Εάν έχουν παλαιωθεί σε βαρέλια, μπορεί να διαθέτουν πιο πορτοκαλί αποχρώσεις, οι νότες φρούτων παραμένουν με μικρότερη ένταση, ενώ στο φόντο γίνονται αντιληπτές νότες ξύλου.

* Μέγιστη πτητική οξύτητα των οίνων ηλικίας άνω του ενός έτους: 16,67 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο έως 10 %, που αυξάνεται κατά 1 χιλιοστοϊσοδύναμο ανά λίτρο για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 10 %. Οι οίνοι αυτοί μπορούν να υπερβαίνουν τα όρια που καθορίζονται στο παράρτημα I μέρος Γ σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) 2019/934 της Επιτροπής, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούν τους όρους που προβλέπονται στο σημείο 3 του παρόντος παραρτήματος.

* Ελάχιστη ολική οξύτητα για οίνους παλαιωμένους για περίοδο μεγαλύτερη των 12 μηνών. 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ (46,67 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο).

* Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 160

3. *Ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθροί οίνοι είναι διαυγείς στην όψη, με τόνους κόκκινου κερασιού και ιώδεις ανταύγειες. Συνήθως έχουν νότες κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων καθώς και ισορροπημένη οξύτητα και δομή, η οποία τους προσδίδει λεπτότητα και κομψότητα. Εάν παλαιωθούν σε βαρέλια, διατηρούν την γκάμα των φρούτων σε συνδυασμό με τις νότες ξύλου, γίνονται απαλότεροι και πιο επίμονοι με κεραμιδί μηνίσκο.

* Μέγιστη πτητική οξύτητα των οίνων ηλικίας άνω του ενός έτους: 16,67 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο έως 10 %, που αυξάνεται κατά 1 χιλιοστοϊσοδύναμο ανά λίτρο για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 10 %. Οι οίνοι αυτοί μπορούν να υπερβαίνουν τα όρια που καθορίζονται στο παράρτημα I μέρος Γ σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) 2019/934 της Επιτροπής, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούν τους όρους που προβλέπονται στο σημείο 3 του παρόντος παραρτήματος.

* Ελάχιστη ολική οξύτητα για οίνους παλαιωμένους για περίοδο μεγαλύτερη των 12 μηνών. 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ (46,67 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο).

* Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 12,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

1.

Καλλιεργητική πρακτική

— Για τη φύτευση, τη συμπλήρωση των κενών του αμπελώνα, τον επί τόπου εμβολιασμό και τον επανεμβολιασμό επιτρέπεται μόνο η χρήση των εγκεκριμένων ποικιλιών.

— Για τις νέες φυτεύσεις επιτρέπεται μόνο η χρήση των κυριότερων ποικιλιών αμπέλου: Garnacha Tinta και Albillo Real.

Τα πρέμνα διαμορφώνονται ως εξής:

— Σε κυπελλοειδή διάταξη και στις διάφορες παραλλαγές αυτής (παραδοσιακή μέθοδος).

— Σε γραμμική διάταξη: μόρφωση με καθοδήγηση και υποστύλωση.

2.

Ειδική οινολογική πρακτική

Ελάχιστος δυναμικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών: 11,5 % (ερυθρές ποικιλίες) και 10,5 % (λευκές ποικιλίες).

Χρησιμοποιούνται μόνο δεξαμενές και περιέκτες που δεν επιμολύνουν τον οίνο και τα οποία επιτρέπονται βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας.

Μέγιστος ρυθμός εκχύλισης: 70 λίτρα ανά 100 κιλά σταφυλιών.

Συνθήκες παλαίωσης:

— Στην περίπτωση οίνων που φέρουν την ένδειξη «FERMENTADO EN BARRICA» (ζύμωση σε βαρέλι), χρησιμοποιούνται δρύινα βαρέλια τόσο για την ζύμωση όσο και για την παλαίωση με την οινολάσπη.

— Η επακόλουθη παλαίωση πρέπει να πραγματοποιείται σε δρύινα βαρέλια.

— Η περίοδος παλαίωσης αρχίζει να υπολογίζεται από την 1η Νοεμβρίου του έτους της συγκομιδής.

3.

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

— Οι λευκοί οίνοι παράγονται αποκλειστικά από την ποικιλία αμπέλου Albillo Real.

— Τουλάχιστον το 95 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των ερυθρωπών και ερυθρών οίνων πρέπει να ανήκουν στην ποικιλία Garnacha Tinta.

Για την εκχύλιση του γλεύκους των σταφυλιών, απαγορεύεται η χρήση φυγοκεντρικών μηχανών υψηλής ταχύτητας και συνεχών πιεστηρίων.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1.

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2.

56 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους, όλοι εκ των οποίων βρίσκονται στην επαρχία της 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 και Villarejo del Valle.

7. **Οινοποιησιμη/-εσ ποικιλια/-εσ αμπελου**

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

TEMPRANILLO

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Φυσικοι και ανθρωπινοι παραγοντεσ*

Φυσικοί παράγοντες

Η υπό προστασία περιοχή βρίσκεται στην οροσειρά του κεντρικού ιβηρικού συστήματος, ανάμεσα στις λεκάνες απορροής των Alberche και Tiétar, που είναι παραπόταμοι του Τάγου. Το ανατολικό τμήμα της οροσειράς Sierra de Gredos παρεμβάλλεται ανάμεσα στις λεκάνες απορροής των δύο ποταμών. Κυριαρχούν υλικά γρανιτικής προέλευσης.

Η λεκάνη του ποταμού Alberche χαρακτηρίζεται από τραχύ ανάγλυφο χωρίς όμως έντονες εξάρσεις. Σε αυτήν υπάρχουν διάσπαρτοι λόφοι με έντονη κλίση και σημαντικό ύψος. Οι αμπελώνες εντοπίζονται κυρίως στις πλαγιές της αριστερής όχθης της κοιλάδας, οι οποίες έχουν νότιο προσανατολισμό. Το υψόμετρο κυμαίνεται μεταξύ 800 και 1 000 μέτρων, αν και ορισμένα αμπελοτεμάχια βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 1 000 μέτρων. Η λεκάνη απορροής του ποταμού Tiétar βρίσκεται χαμηλότερα, αλλά υψώνεται απότομα προς τις πηγές του.

Τα εδάφη είναι πηλώδη, αμμώδη και ελαφρώς όξινα, με γρανιτικό γεωλογικό υπόβαθρο και χαμηλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη. Σε πολύ μικρότερη έκταση απαντάται μια σχιστολιθική περιοχή με αργιλο-πηλοαμμώδη εδάφη. Σύμφωνα με την κατάταξη του FAO, τα εδάφη της περιοχής ανήκουν στην τάξη των cambisol. Στο μεγαλύτερο μέρος του αμπελώνα απαντώνται εδάφη dystric και humic cambisol.

Το κλίμα είναι μεσογειακό με επιρροή του ηπειρωτικού κλίματος. Χαρακτηρίζεται από σχετικά σύντομους και όχι ιδιαίτερα ψυχρούς χειμώνες. Τα καλοκαίρια είναι μακρά, θερμά και ξηρά. Η μέση ετήσια θερμοκρασία στην περιοχή όπου βρίσκεται ο αμπελώνας (η Sierra de Gredos έχει ορεινό κλίμα) κυμαίνεται μεταξύ 12 °C και 15 °C και οι ετήσιες βροχοπτώσεις κυμαίνονται από 400 mm έως 800 mm. Υπάρχουν 215 ημέρες τον χρόνο χωρίς παγετό. Γενικά, μπορεί να ειπωθεί ότι το κλίμα είναι θερμότερο και πιο βροχερό από ό,τι σε άλλες ζώνες της περιοχής, όπου βρίσκονται προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης του ποταμού Δούρου.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Επί αιώνες, οι άνθρωποι επέλεγαν τα καλύτερα εδάφη για την καλλιέργεια της αμπέλου, διαλέγοντας εκείνα που ήταν τα πλέον κατάλληλα και που διέθεταν νότιο-νοτιοανατολικό προσανατολισμό. Αξιοσημείωτο είναι το μεγάλο —άνω των 1 000 μέτρων— υψόμετρο ορισμένων αμπελοτεμαχίων.

Οι κύριες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου είναι οι Garnacha Tinta και Albillo Real. Υπάρχουν μαρτυρίες από διάφορες ιστορικές περιόδους σχετικά με την καταλληλότητα των ποικιλιών αυτών για την εν λόγω περιοχή. Μολονότι οι ποικιλίες αυτές καλλιεργούνται και σε άλλες περιοχές, οι ιδιότητες του εδάφους και του κλίματος προσδίδουν στους προστατευόμενους οίνους πολύ ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Οι αμπελώνες της οριοθετημένης περιοχής είναι πολύ παλιοί: το 94 % των αμπέλων είναι ηλικίας άνω των 50 ετών και το 37 % είναι άνω των 80 ετών. Αυτό συνεπάγεται μικρό όγκο και υψηλή ποιότητα παραγωγής.

Στην περιοχή, η διάταξη φύτευσης είναι αραιή, με αποστάσεις που συνήθως είναι πάνω από 2,5 x 2,5 μέτρα. Έτσι προκύπτει πυκνότητα φύτευσης της τάξης των 1 600 πρέμνων ανά εκτάριο, η οποία ενδείκνυται για τις χαμηλές και άνισα κατανεμημένες βροχοπτώσεις και το φτωχό σε οργανική ύλη έδαφος.

8.2. *Χαρακτηριστικα του προϊοντοσ*

Οι οίνοι στην οριοθετημένη περιοχή διακρίνονται σε: λευκούς, ερυθρωπούς, ερυθρούς, νεαρούς και παλαιωμένους. Όλοι τους διαθέτουν τα εξής κοινά χαρακτηριστικά του οινοπεδίου:

— υψηλό αλκοολικό τίτλο,

— υψηλά και ισορροπημένα επίπεδα τρυγικού οξέος,

— μεγάλο δυναμικό παλαίωσης, ειδικά για τους ερυθρούς οίνους,

— είναι ισορροπημένοι, λεπτοί και κομψοί στο στόμα, και πολύ ζωηροί.

8.3. *Αιτιωδησ συναφεια*

Η ιδιαιτερότητα των οίνων της οριοθετημένης περιοχής οφείλεται κατά κύριο λόγο στο γεωγραφικό περιβάλλον. Όπως αναφέρθηκε παραπάνω, η περιοχή χαρακτηρίζεται από την παρουσία δύο οροσειρών και δύο ποταμών που ανήκουν στη λεκάνη απορροής του Τάγου. Οι αμπελώνες εντοπίζονται κυρίως στις πλαγιές της αριστερής όχθης των δύο κοιλάδων, οι οποίες έχουν νότιο προσανατολισμό. Ως εκ τούτου, τα εδαφικά, γεωλογικά και κλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής συμβάλλουν στη διαμόρφωση μιας εξαιρετικής και μοναδικής περιοχής αμπελοκαλλιέργειας. Επιπλέον, η ανθρώπινη τεχνογνωσία όσον αφορά την επιλογή των πλέον κατάλληλων ποικιλιών και της πλέον κατάλληλης καλλιεργητικής μεθόδου καθιστά δυνατή την παραγωγή ενός ιδιαίτερου και μοναδικού προϊόντος. Παρακάτω συνοψίζονται οι κύριοι παράγοντες που καταδεικνύουν την αιτιώδη συνάφεια:

— Η αμμοπηλώδης υφή των εδαφών και το γρανιτικό υπόστρωμα προσδίδουν στους οίνους λεπτότητα και κομψότητα στο στόμα.

— Σε αντίθεση με τις γύρω περιοχές, το μικροκλίμα της υπό προστασία περιοχής είναι πιο ήπιο από την υπόλοιπη Καστίλη και Λεόν. Είναι δροσερότερο από το κλίμα των περιοχών στα νότια και ανατολικά και διαθέτει τα δικά του ξεχωριστά χαρακτηριστικά. Επιπλέον, η απουσία βροχοπτώσεων στη διάρκεια του καλοκαιριού και στις αρχές του φθινοπώρου εξασφαλίζει υγιή και υψηλής ποιότητας συγκομιζόμενα σταφύλια.

— Οι αμπελώνες βρίσκονται σε μεγάλο υψόμετρο, κάποιοι μάλιστα βρίσκονται σε υψόμετρο πάνω από 1 000 μέτρα από την επιφάνεια της θάλασσας. Για τον λόγο αυτόν, τα παραγόμενα σταφύλια έχουν πολύ καλή οξύτητα, η οποία προσδίδει στον οίνο φρεσκάδα και ζωντάνια.

— Ο χάρτης των ποικιλιών αμπέλου παρουσιάζει επίσης ιδιαιτερότητες. Επί αιώνες οι αμπελουργοί επέλεγαν τις πλέον προσαρμοσμένες στην περιοχή ποικιλίες: την Garnacha Tinta και την Albillo Real, που αποτελούν τη βάση των οίνων και οι οποίες τους προσδίδουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους. Η Garnacha Tinta παράγει οίνους με υψηλό αλκοολικό τίτλο, οι οποίοι όμως, λόγω του υψομέτρου και του κλίματος, είναι δροσεροί στον ουρανίσκο. Η Albillo Real είναι μια ντόπια ποικιλία, διακριτή από την Albillo Mayor, η οποία απαντάται σε άλλες περιοχές της Καστίλλης και Λεόν. Παράγει σύνθετους, αρωματικούς και ζωηρούς οίνους, οι οποίοι ενδείκνυνται ιδιαίτερα για παλαίωση στο βαρέλι.

— Οι κατά παράδοση τηρούμενες αποστάσεις φύτευσης, σε συνδυασμό με τις χαμηλές βροχοπτώσεις και τη χαμηλή περιεκτικότητα του εδάφους σε οργανική ύλη έχουν ως αποτέλεσμα πολύ χαμηλές αποδόσεις σταφυλιών. Αυτός είναι ένας από τους παράγοντες στους οποίους οφείλεται η υψηλή ποιότητα των σταφυλιών, τόσο από άποψη παραγωγής όσο και πολυφαινολών. Τα σταφύλια διαθέτουν ισορροπημένες αναλυτικές παραμέτρους και ωριμάζουν εξαιρετικά.

— Οι αμπελώνες είναι πολύ παλαιοί: το 94 % των αμπέλων είναι ηλικίας άνω των 50 ετών και το 37 % είναι άνω των 80 ετών. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με τα προαναφερθέντα χαρακτηριστικά, συνεπάγεται οίνους με μεγάλη ικανότητα παλαίωσης.

Χάρη στο σύνολο των προαναφερθεισών περιστάσεων, η ωρίμαση των σταφυλιών είναι εξαιρετική και καθιστά δυνατή την παραγωγή οίνων με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη (όχι κάτω από 12° για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους και όχι κάτω από 13° για τους ερυθρούς). Ταυτόχρονα, οι οίνοι παρουσιάζουν σημαντική οξύτητα (ολική οξύτητα όχι κάτω από 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ). Αυτά τα δύο χαρακτηριστικά, η υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και η υψηλή οξύτητα, προσδίδουν στους οίνους Cebreros την ισορροπία που τους χαρακτηρίζει.

Οι οίνοι της προστατευόμενης περιοχής διαφέρουν από τους οίνους των γειτονικών περιοχών, ιδίως από τους οίνους της κοιλάδας του Δούρου, καθότι παρουσιάζουν αυτή την χαρακτηριστική ισορροπία ανάμεσα στην αλκοόλη και την οξύτητα, με μια αισθητή αλλά όχι υπερβολική δομή, η οποία τους προσδίδει ιδιαίτερη κομψότητα.

9. **Ουσιώδεις περαιτέρω προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες προϋποθέσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει την εμφιάλωση και την εκλέπτυνση των οίνων. Συνεπώς, τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος μπορούν να εξασφαλιστούν μόνον εάν όλες οι διαδικασίες επεξεργασίας του οίνου εκτελούνται εντός της περιοχής παραγωγής. Η εμφιάλωση οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Cebreros» συνιστά έναν από τους παράγοντες που παίζουν καθοριστικό ρόλο στην απόκτηση των χαρακτηριστικών τα οποία περιγράφονται στις προδιαγραφές. Κατά συνέπεια, για λόγους διασφάλισης της ποιότητας, της προέλευσης και του ελέγχου, η εμφιάλωση πρέπει να εκτελείται σε οινοποιεία που λειτουργούν μέσα σε μονάδες εμφιάλωσης στην περιοχή παραγωγής.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η γεωγραφική ονομασία «Cebreros» και η ένδειξη «Denominación de Origen Protegida» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) ή η παραδοσιακή ένδειξη «Vino de Calidad» (οίνος ποιότητας) πρέπει να συμπεριλαμβάνονται και να αναγράφονται ευκρινώς στην επισήμανση των εμφιαλωμένων οίνων.

Η αναγραφή του έτους συγκομιδής είναι υποχρεωτική ακόμη και για οίνους που δεν έχουν υποστεί παλαίωση.

Στην επισήμανση των οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Cebreros» είναι δυνατόν επίσης να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προαιρετικές ενδείξεις:

— Είναι δυνατόν να χρησιμοποιούνται οι ενδείξεις «FERMENTADO EN BARRICA» ή «ROBLE» (δρυς), υπό την προϋπόθεση ότι οι οίνοι πληρούν τους όρους που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία.

— Η ένδειξη «VINO DE PARCELA» (οίνος από αμπελοτεμάχιο), εάν το 100 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου προέρχονται από ένα μόνο αμπελοτεμάχιο ή από περισσότερα όμορα αμπελοτεμάχια. Απαγορεύεται η χρήση ζιζανιοκτόνων στα αμπελοτεμάχια που παράγουν τα σταφύλια για την παραγωγή των εν λόγω οίνων. Οι παραγωγοί υποχρεούνται να προβαίνουν σε σχετικούς ελέγχους με τη διενέργεια ανάλυσης του εδάφους. Η ένδειξη αυτή δεν μπορεί να συνοδεύεται από την ονομασία μικρότερης γεωγραφικής ενότητας.

— Η ονομασία μίας ή περισσοτέρων μικρότερων γεωγραφικών ενοτήτων που περιγράφονται κατωτέρω και οι ενδείξεις που πρέπει να τις συνοδεύουν:

  — «SIERRA DE GREDOS»: για προστατευόμενους οίνους των οποίων τουλάχιστον το 100 % των χρησιμοποιούμενων σταφυλιών προερχόταν από αμπελοτεμάχια εντός των παρακάτω δήμων: 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 και/ή Villarejo del Valle.

— «VALLE DEL ALBERCHE»: για προστατευόμενους οίνους των οποίων τουλάχιστον το 100 % των χρησιμοποιούμενων σταφυλιών προερχόταν από αμπελοτεμάχια εντός των παρακάτω δήμων: El Barraco (εκτός από τις ζώνες 18 και 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (εκτός από τις ζώνες 8 και 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (εκτός από τη ζώνη 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (εκτός από τις ζώνες 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 και 65) και/ή Villanueva de Ávila.

— «VALLE DEL TIÉTAR»: για προστατευόμενους οίνους των οποίων τουλάχιστον το 100 % των χρησιμοποιούμενων σταφυλιών προερχόταν από αμπελοτεμάχια εντός των παρακάτω δήμων: La Adrada, Casavieja, Casillas, Fresnedilla, Gavilanes, Higuera de las Dueñas Lanzahíta, Mijares, Navahondilla, Pedro Bernardo, Piedralaves, Santa María del Tiétar και Sotillo de la Adrada, Cuevas del Valle, Mombeltrán, San Esteban del Valle, Santa Cruz del Valle και/ή Villarejo del Valle. «VALLE DE IRUELAS»: για προστατευόμενους οίνους των οποίων τουλάχιστον το 100 % των χρησιμοποιούμενων σταφυλιών προερχόταν από αμπελοτεμάχια εντός των παρακάτω δήμων:

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

— «VINO DE PUEBLO», ακολουθούμενη από τη γεωγραφική ονομασία καθενός από τους δήμους που απαριθμούνται στην ενότητα 5 των προδιαγραφών προϊόντος, υπό την προϋπόθεση ότι το 100 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προστατευόμενου οίνου προέρχονται από αμπελοτεμάχια εντός του εν λόγω δήμου.

— «VINO DE PARAJE», ακολουθούμενη από τη γεωγραφική ονομασία μίας από τις «paraje» που προσδιορίζονται στη γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Cebreros», υπό την προϋπόθεση ότι το 100 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προστατευόμενου οίνου προέρχονται από αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στην εν λόγω «paraje». Κατ' εξαίρεση, τμήματα μιας «paraje» μπορούν να βρίσκονται σε διαφορετικούς γειτονικούς δήμους.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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