Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/296)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Cebreros»

PDO-ES-02348-AM02

Fecha de comunicación: 10.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. MODIFICACIÓN DE CIERTOS LÍMITES ANALÍTICOS

Descripción:

— Disminución de límite mínimo del grado alcohólico adquirido, pasando, en blancos y rosados de 12 a 11,5 % vol.; y en tintos de 13 a 12,5 %vol.

— Disminución del límite mínimo de acidez total (expresados en ácido tartárico), pasando en blancos de 4 a 3,5 g/l; en rosados y tintos de 4,5 a 4 g/l. Y en los vinos con envejecimiento rosados y tintos, de 4 a 3,5 g/l.

Modifica el punto 2.a del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Los viñedos viejos característicos de nuestro territorio tienden a tener una mayor acumulación de azúcares en los racimos, lo que desemboca en un mayor grado alcohólico. Sin embargo, las cepas jóvenes de las nuevas plantaciones, muchas de ellas cada vez buscando mayor altitud y orientaciones más frías, ofrecerán uvas con menos azúcares y por consiguiente con una menor graduación.

En cuanto a la disminución del límite de acidez total, se debe fundamentalmente al cambio de las condiciones ambientales como consecuencia del incremento de las temperaturas medias observado en los últimos años, así como la escasez pluviométrica que ha provocado una disminución generalizada de la acidez en todas las variedades de uva.

2. DISMINUCIÓN DEL GRADO ALCOHÓLICO POTENCIAL MÍNIMO DE LA UVA

Descripción:

Disminuye el límite mínimo del grado alcohólico potencial de la uva pasando para las variedades tintas de 12 a 11,5 % vol. y para las variedades blancas de 11 a 10,5 % vol.

Modifica el punto 3.b.1 del pliego de condiciones y el punto 5.1 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Justificación:

Los viñedos viejos característicos de nuestro territorio tienden a tener una mayor acumulación de azúcares en los racimos, lo que desemboca en un mayor grado alcohólico. Sin embargo, las cepas jóvenes de las nuevas plantaciones, muchas de ellas cada vez buscando mayor altitud y orientaciones más frías, ofrecerán uvas con menos azúcares y por consiguiente con una menor graduación.

3. AUMENTO DEL LÍMITE DE RENDIMIENTO MÁXIMO DE UVAS POR HECTÁREA

Descripción:

Se procede a aumentar el rendimiento máximo permitido en la D.O.P. Cebreros de 6 000 kg/ha a 8 000 kg/ha.

Modifica el punto 5.1 del pliego de condiciones y el 5.2 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

El contexto de los viñedos de la DOP Cebreros ha cambiado en los últimos años. En el momento de la primera redacción del Pliego de Condiciones el viñedo que había en la zona debido a años de declive era un viñedo que en su mayoría tenía una clara falta de cuidados por lo que los rendimientos eran bajos. Progresivamente durante los últimos años estos cuidados han aumentado (arado, abonado, etc…) por lo que se ha observado un considerable aumento de rendimientos en un buen número de parcelas.

Por otro lado, las nuevas inscripciones de viñedo en zonas con una alta densidad de plantación hacen que los rendimientos sean más altos.

Por último, durante los últimos tres años según los registros de la Junta de Castilla y León se han plantado o solicitado 82,5 hectáreas de viñedo nuevas. Los viñedos jóvenes ofrecen rendimientos superiores a los que ofrecen los viñedos viejos.

Puesto que el viñedo en el territorio DOP Cebreros es un viñedo en secano este aumento de rendimiento no iría en detrimento de la calidad ya que se trata de un rendimiento que la planta ofrece de forma natural.

Se trata, por tanto, de una modificación que busca adaptarse a la nueva realidad de los viñedos de la DOP Cebreros.

4. MODIFICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES RELATIVAS AL ETIQUETADO

Descripción:

— Se introduce una nueva mención de etiquetado: «vino de parcela», así como sus requisitos de uso.

— En cuatro unidades geográficas menores ya existentes («Sierra de Gredos», «Valle del Alberche», «Valle del Tiétar» y «Valle de Iruelas»), se aumenta el requisito de que el 85 % de la uva provenga de dichas unidades geográficas, a que sea el 100 %.

— En las unidades geográficas menores ya existentes que consistían en los términos municipales relacionados en el apartado 5 del pliego de condiciones (y que deben ir acompañados de la mención «Vino de Pueblo») se aumenta el requisito de que el 85 % de la uva provenga de dichas unidades geográficas, a que sea el 100 %.

— Se nombran y delimitan nuevas unidades geográficas menores, consistentes en parajes, cuyos nombres podrán utilizarse junto con la mención «Vino de Paraje» siempre que el 100 % de la uva provenga del correspondiente paraje.

Modifica el punto 8.b.3 del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Los consumidores cada vez quieren saber más sobre el origen de los vinos que van a consumir, y los productores quieren ofrecer esa información adicional en el etiquetado de los vinos, con el fin de poner en valor los pueblos y las unidades geográficas con gran tradición en la producción de uvas de calidad, y que el consumidor pueda tener información veraz en el etiquetado haciendo necesario que se regulen las condiciones de uso de esos nombres.

Los vinos que se incluyan dentro de estas categorías deberán tener una gran calidad, además de la trazabilidad obligatoria, asegurando que los vinos proceden de los lugares indicados en la etiqueta. De esta forma se va a mejorar la oferta de vinos con Denominación de Origen Protegida Cebreros reforzando su imagen ante la opinión de expertos y consumidores.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Cebreros

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vinos Blancos.*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos presentan tonalidades que van del amarillo pajizo al amarillo dorado, limpios y brillantes; tienen olores de la serie frutal, son sabrosos, equilibrados y glicéricos en boca. Si están envejecidos en barrica, pueden aparecer ribetes dorados en fase visual, presentan olores de fruta más madura y mayor volumen en boca.

* Acidez volátil máxima para vinos de más de 1 año: 16,67 meq/l hasta 10 % vol más 1 meq/l por cada grado de alcohol que excede de 10. Estos vinos podrán sobrepasar los límites que se fijan en el anexo IC, punto 1, del REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/934, siempre que cumplan las condiciones establecidas en el punto 3 de ese mismo anexo.

* Acidez total mínima para vinos con más de 6 meses de envejecimiento: 3.5 g/l expresado en ácido tartárico (46,67 meq/l).

* Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 160

2. *Vinos Rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos rosados son limpios y brillantes, con tonalidad del rosa pálido al rosa fresa o frambuesa. Se caracterizan por presentar notas de frutas rojas y/o negra, y en boca presentan una estructura media. Si están envejecidos en barrica, podrán presentar tonos más anaranjados, y permanecen los recuerdos frutales con menor intensidad, apareciendo sensaciones de madera en segundo plano.

* Acidez volátil máxima para vinos de más de 1 año: 16,67 meq/l hasta 10 % vol más 1 meq/l por cada grado de alcohol que excede de 10. Estos vinos podrán sobrepasar los límites que se fijan en el anexo IC, punto 1, del REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/934, siempre que cumplan las condiciones establecidas en el punto 3 de ese mismo anexo.

* Acidez total mínima para vinos con más de 12 meses de envejecimiento: 3,5 g/l expresado en ácido tartárico (46,67 meq/l).

* Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 160

3. *Vinos Tintos.*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos tintos se presentan limpios en fase visual, con tonalidad rojo picota y con ribetes violáceos. Se caracterizan por sus notas de frutas roja y/o negra, y por su acidez y estructura equilibrada, que les aporta finura y elegancia. Si están envejecidos en barrica, mantienen la gama frutal combinada con la madera, y presentan mayor suavidad y persistencia y ribetes teja.

* Acidez volátil máxima para vinos de más de 1 año: 16,67 meq/l hasta 10 % vol más 1 meq/l por cada grado de alcohol que excede de 10. Estos vinos podrán sobrepasar los límites que se fijan en el anexo IC, punto 1, del REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/934, siempre que cumplan las condiciones establecidas en el punto 3 de ese mismo anexo.

* Acidez total mínima para vinos con más de 12 meses de envejecimiento: 3,5 g/l expresado en ácido tartárico (46,67 meq/l).

* Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12,5

— Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1.

Práctica de cultivo

— La plantación, sustitución de marras, injerto in situ y sobreinjerto solo se podrá realizar con las variedades autorizadas.

— Las nuevas plantaciones solo podrán efectuarse con las variedades principales: Garnacha Tinta y Albillo Real.

La formación de la cepa se podrá efectuar:

— Formación tradicional en vaso y sus variantes.

— Formación en espaldera: en plantaciones dirigidas y apoyadas.

2.

Práctica enológica específica

Grado alcohólico potencial mínimo de las uvas: 11,5 % Vol. (var. Tintas) y 10,5 % Vol. (var. blancas).

Se emplearan únicamente depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino y autorizados por la legislación vigente.

Rendimiento máximo de extracción: 70 l por 100 Kg de uva.

Condiciones de envejecimiento:

— Los vinos que vayan a hacer uso de la mención «FERMENTADO EN BARRICA» utilizarán, tanto para la fermentación como para la crianza con las lías, barricas de madera de roble.

— El envejecimiento se realizará en barricas de madera de roble.

— El periodo de envejecimiento se contará a partir del 1 de noviembre del año de la cosecha.

3.

Restricción pertinente en la vinificación

— Los vinos blancos se elaboran exclusivamente con la var. Albillo Real.

— Los vinos rosados y tintos se elaboran con un mínimo del 95 % de la var. Garnacha Tinta.

Para la extracción del mosto queda prohibido el empleo tanto de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad como de prensas continuas.

5.2. *Rendimientos máximos*

1.

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

2.

56 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Comprende los siguientes municipios, todos ellos pertenecientes a la provincia de 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. **Variedad(es) de uva de vinificación**

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

TEMPRANILLO

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Factores naturales y humanos*

Factores naturales.

La zona a proteger se en cuenta situada en el Sistema Central Ibérico, entre las cuencas de los ríos Alberche y Tiétar, tributarios del Tajo. El macizo oriental de la Sierra de Gredos es el eje transversal que separa ambas cuencas. Predominan los materiales de origen granítico.

En la cuenca del Alberche, el relieve en general es abrupto pero sin formas agudas, aparecen cerros intercalados de considerable altura y con pronunciadas pendientes. El viñedo se sitúa principalmente en las laderas de los cerros de la margen izquierda del valle, en orientación sur. La altitud se sitúa entre 800 y 1 000, algunas parcelas pueden estar por encima de los
1 000 m. La cuenca del Tiétar es más suave, pero también hay un fuerte desnivel hacia el cauce del río.

Los suelos son de textura franco-arenosos con roca madre de granito, con escasa materia orgánica y ligeramente ácidos. En mucha menor proporción, existe una zona de esquistos con textura franco-arcillo-arenosa. Los suelos que predominan en la zona, según la clasificación FAO, son los cambisoles. El Cambisol Dístrico y el Cambisol Húmico son los que concentran la mayor parte de los viñedos.

El clima es mediterráneo con influencia continental; se caracteriza por unos inviernos relativamente cortos y no muy fríos, los veranos son calurosos, largos y secos. La temperatura media anual en la zona donde se asienta el viñedo (en la Sierra de Gredos, el clima es de montaña) se sitúa entre 12 y 15 °C, la pluviometría varía de 400 a 800 mm y el periodo libre de heladas es de 215 días. En general, puede decirse que el clima es más cálido y lluvioso que en otras zonas de la región donde se ubican las D.O.P. asentadas en la margen del río Duero.

Factores humanos.

Durante siglos el ser humano ha ido seleccionando los terrenos óptimos para el cultivo de la vid, eligiendo los más adecuados con orientación Sur - Sureste. Cabe destacar la gran altitud de algunas parcelas, a más de 1 000 metros de altitud.

Las variedades principales utilizadas para la producción de vino son la Garnacha Tinta y el Albillo Real. A lo largo de la historia hay referencias a la buena adaptación de estas variedades al territorio. Aunque son variedades presentes en otras zonas, los factores edafoclimáticos dan lugar a una tipicidad muy marcada en los vinos a proteger.

Los viñedos en la zona delimitada son muy longevos, el 94 % de las cepas tienen más de 50 años y el 37 % más de 80 años. Esto implica producciones bajas y de mucha calidad.

El marco de plantación usado en la zona es amplio, generalmente mayor a 2.5 x 2.5 metros. Así la densidad de plantación es de 1 600 cepas/Ha, adaptada a la pluviometría escasa e irregular y los suelos pobres en materia orgánica.

8.2. *Características del producto*

Los vinos de la zona delimitada se pueden diferenciar en: blancos, rosados, tintos, jóvenes o envejecidos. Todos ellos tienen en común las siguientes características impresas por el terruño:

— Grado alcohólico elevado.

— Acidez tartárica elevada y equilibrada.

— Alta longevidad, en especial los vinos tintos tienen un alto potencial de guarda.

— Son vinos equilibrados, finos y elegantes en boca, y muy vivos.

8.3. *Nexo causal*

Los vinos de la zona delimitada deben su tipicidad fundamentalmente al medio geográfico. Como ya se ha dicho anteriormente, la zona viene definida por la presencia de dos sierras y dos ríos, ambos de la cuenca del río Tajo. El viñedo se sitúa, principalmente, en las laderas de los cerros de la margen izquierda de los dos valles, en orientación Sur. Esta situación determina que las características edáficas, geológicas y climáticas del territorio conformen una zona excepcional y específica para el cultivo de la vid. Además, el saber hacer del ser humano que ha seleccionado las variedades más adecuadas y la forma de cultivo más idónea, permite obtener un producto singular y específico. Las principales circunstancias que acreditan este vínculo se resumen a continuación:

— Los suelos de textura franco arenosa con la roca madre de granito aportan finura a los vinos, resultando elegantes en boca.

— El microclima de la zona a proteger, distinto al de las zonas colindantes, más modulado que el resto de Castilla y León y más fresco que el de territorios al sur y al este, imprime una tipicidad marcada. Además, la ausencia de precipitaciones, en verano e inicios de otoño, asegura vendimias sanas y de gran calidad.

— Los viñedos están situados a mucha altura, algunos a más de mil metros sobre el nivel del mar, por lo que la uva obtenida tiene muy buena acidez, proporcionando frescura y viveza al vino.

— El mapa varietal también presenta su peculiaridad. Los viticultores han seleccionado durante siglos las variedades mejor adaptadas a la zona: la Garnacha Tinta y el Albillo Real, que son la base de los vinos y las que le aporta el carácter diferencial. La Garnacha Tinta da lugar a vinos con grado alcohólico elevado aunque gracias a la altura y la climatología resultan frescos. El Albillo Real es propio del territorio y distinto al Albillo Mayor, típico de otros territorios de Castilla y León; da lugar a vinos blancos complejos, sabrosos y vivos, con gran capacidad de envejecimiento en barrica.

— Los marcos de plantación utilizados tradicionalmente, junto con la baja pluviometría y la escasez de materia orgánica en los suelos, dan lugar a producciones muy bajas de uva. Este es un factor de gran calidad, al obtener uva con parámetros analíticos equilibrados, con muy buena maduración, tanto industrial como polifenólica.

— La edad elevada del viñedo (el 94 % tienen más de 50 años y el 37 % más de 80). Este factor, unido a las características anteriores, dota a los vinos de gran capacidad de guarda.

El conjunto de circunstancias comentadas anteriormente se resumen en una muy buena maduración de la uva, que permite obtener vinos con elevado grado alcohólico (no inferior a 12º en blancos y rosados y a 13º en tintos). Al mismo tiempo, se consigue una acidez importante (acidez total no inferior a 4,5 gramos por litro expresados en ácido tartárico). Es esta doble característica, alcohol y acidez elevados ambos, lo que permite el equilibrio que define a los vinos de Cebreros.

Los vinos de la zona amparada resultan diferentes de otros de territorios circundantes, en particular, de los vinos del valle del Duero, en que presentan ese equilibrio alcohol-acidez característico, con una estructura marcada pero no excesiva, lo que propicia que muestren un carácter muy elegante.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el presente Pliego de condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tienen lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP «CEBREROS» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En las etiquetas de los vinos embotellados figurarán como indicaciones obligatorias, y de forma destacada, el nombre geográfico «CEBREROS» y la mención «Denominación de Origen Protegida» o bien el término tradicional «Vino de Calidad».

Será obligatoria, asimismo, la indicación de la añada, aunque no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.

Además, los vinos amparados por la DOP «CEBREROS» podrán hacer uso en el etiquetado de las indicaciones facultativas siguientes:

— Las menciones «FERMENTADO EN BARRICA» y «ROBLE», siempre y cuando cumplan con las condiciones de utilización establecidas en la legislación nacional vigente.

— La mención «VINO DE PARCELA», cuando el vino haya sido elaborado con un 100 % de las uvas procedentes de una única parcela o de varias colindantes. En las parcelas de las que procedan las uvas utilizadas para elaborar estos vinos se prohíbe la utilización de herbicidas, exigiéndose para su control un análisis del suelo de la parcela por parte del productor. Esta mención no podrá acompañarse del nombre de una unidad geográfica menor.

— El nombre de una o más unidades geográficas menores de las que se describen a continuación y de las menciones que les deben acompañar:

  — «SIERRA DE GREDOS»: los vinos amparados que hayan sido elaborados mínimo con un 100 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en los municipios siguientes: 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 y/o Villarejo de Valle.

— «VALLE DEL ALBERCHE»: los vinos amparados que hayan sido elaborados mínimo con un 100 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en los municipios siguientes: Barraco (El) (excepto los polígonos 18 y 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (excepto polígonos 8 y 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (excepto polígono 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (excepto los polígonos 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 y 65) y/o Villanueva de Ávila.

— «VALLE DEL TIÉTAR» los vinos amparados que hayan sido elaborados mínimo con un 100 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en los municipios siguientes: 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 y/o Villarejo del Valle.

— «VALLE DE IRUELAS» los vinos amparados que hayan sido elaborados mínimo con un 100 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en los municipios siguientes: Barraco (El): polígonos 19 y 18, Tiemblo (El): polígonos 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 y 65, Navaluenga: polígonos 8 y 9, San Juan de la Nava: polígono 6.

— «VINO DE PUEBLO» seguido del nombre geográfico de cada uno de los términos municipales relacionados en el apartado 5 del Pliego de Condiciones, siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 100 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en ese término municipal.

— «VINO DE PARAJE» seguido del nombre geográfico de uno de los parajes identificados en el área geográfica de la D.O.P. CEBREROS, siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 100 % de las uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho paraje. Excepcionalmente, un paraje podrá tener parte de su territorio en varios términos municipales limítrofes.

Enlace al pliego de condiciones

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