C/2025/296

9.1.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/296)

Tämä tiedonanto julkaistaan annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Cebreros”

PDO-ES-02348-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 10.10.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. TIETTYJEN ANALYYTTISTEN OMINAISUUKSIEN MUUTTAMINEN

Kuvaus

— Valko- ja roseeviinien todellinen vähimmäisalkoholipitoisuus alennetaan 12 prosentista 11,5 prosenttiin ja punaviinien todellinen vähimmäisalkoholipitoisuus 13 prosentista 12,5 prosenttiin.

— Kokonaishappopitoisuus (viinihappona ilmaistuna) alennetaan 4 grammasta 3,5 grammaan litrassa valkoviinien osalta, 4,5 grammasta 4 grammaan litrassa puna- ja roseeviinien osalta ja 4 grammasta 3,5 grammaan litrassa kypsytettyjen puna- ja roseeviinien osalta.

Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 2.a kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

Perustelut

Alueelle ominaiset vanhat viiniköynnökset tuottavat yleensä rypäleitä, joiden sokeripitoisuus on suurempi, mikä puolestaan johtaa suurempaan alkoholipitoisuuteen. Sitä vastoin viinitarhojen nuoret viiniköynnökset istutetaan korkeammalle ja kohti viileämpiä ilmansuuntia. Ne tuottavat rypäleitä, joiden sokeripitoisuus on alhaisempi, ja siten viinejä, joiden alkoholipitoisuus on pienempi.

Vähimmäishappopitoisuuden alentaminen johtuu pääasiassa viime vuosina tapahtuneen keskilämpötilan nousun aiheuttamasta ympäristöolosuhteiden muutoksesta. Toinen tekijä on vähäinen sademäärä, joka on johtanut happopitoisuuden yleiseen pienenemiseen kaikissa rypälelajikkeissa.

2. RYPÄLEIDEN POTENTIAALISEN VÄHIMMÄISALKOHOLIPITOISUUDEN ALENTAMINEN

Kuvaus

Rypäleiden potentiaalinen vähimmäisalkoholipitoisuus on alennettu 12 prosentista 11,5 prosenttiin punaviinien osalta ja 11 prosentista 10,5 prosenttiin valkoviinien osalta.

Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 3.b.1 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

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

Perustelut

Alueelle ominaiset vanhat viiniköynnökset tuottavat yleensä rypäleitä, joiden sokeripitoisuus on suurempi, mikä puolestaan johtaa suurempaan alkoholipitoisuuteen. Sitä vastoin viinitarhojen nuoret viiniköynnökset istutetaan korkeammalle ja kohti viileämpiä ilmansuuntia. Ne tuottavat rypäleitä, joiden sokeripitoisuus on alhaisempi, ja siten viinejä, joiden alkoholipitoisuus on pienempi.

3. RYPÄLEIDEN HEHTAARIKOHTAISEN ENIMMÄISTUOTOKSEN LISÄYS

Kuvaus

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Cebreros” varustetun viinin enimmäistuotos on korotettu 6 000 kilogrammasta 8 000 kilogrammaan hehtaaria kohti.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5.2 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

Perustelut

Suojatun alkuperänimityksen ”Cebreros” kattamien viinitarhojen olosuhteet ovat muuttuneet viime vuosina. Ensimmäinen tuote-eritelmä laadittiin aikana, jolloin alueen viinitilat olivat taantuneet vuosien ajan. Useimmat niistä olivat paljolti hoitamattomia, joten tuotokset olivat pieniä. Viime vuosina tarhoja on vähitellen hoidettu enemmän, ja niitä on muun muassa kynnetty ja lannoitettu. Tämän seurauksena tuotokset ovat kasvaneet huomattavasti useilla viljelylohkoilla.

Lisäksi viime aikoina viinitarhoja on rekisteröity alueilla, joilla istutustiheys on suuri, mikä myös kasvattaa tuotoksia.

Kastilia ja Leónin itsehallintoalueen hallituksen rekistereiden mukaan kolmen viime vuoden aikana tehtyjen uusien viinitarhojen istuttamista tai rekisteröimistä koskevien hakemusten kattama pinta-ala on 82,5 hehtaaria. Nuoret viiniköynnökset tuottavat suurempia tuotoksia kuin vanhat viiniköynnökset.

Suojatun alkuperänimityksen ”Cebreros” kattamalla alueella harjoitetaan viinin kuivaviljelyä. Tästä syystä tuotoksen kasvu ei heikennä laatua, koska kyse on kasvin luontaisesta tuotoksesta.

Muutoksella pyritään näin ollen ottamaan huomioon suojatun alkuperänimityksen ”Cebreros” kattaman alueen viinitarhojen nykytilanne.

4. MERKINTÖJÄ KOSKEVIEN MÄÄRÄYSTEN MUUTTAMINEN

Kuvaus

— On otettu käyttöön uusi merkintä ”vino de parcela” (tietyltä viljelylohkolta peräisin oleva viini) sekä sen käyttöä koskevat säännöt.

— Neljässä nykyisessä pienemmässä maantieteellisessä yksikössä (Sierra de Gredos, Valle del Alberche, Valle del Tiétar ja Valle de Iruelas) vaatimus, jonka mukaan 85 prosenttia rypäleistä on oltava peräisin kyseisistä maantieteellisistä yksiköistä, on nostettu 100 prosenttiin.

— Nykyisissä pienissä maantieteellisissä yksiköissä, jotka olivat tuote-eritelmän 5 kohdassa lueteltuja kuntia ja joiden viineissä on oltava merkitä ”Vino de Pueblo” (kyläviini), vaatimus, jonka mukaan 85 prosenttia rypäleistä on oltava peräisin kyseisistä maantieteellisistä yksiköistä, on nostettu 100 prosenttiin.

— On nimetty ja rajattu uusia pienempiä maantieteellisiä yksikköjä. Nämä ovat maaseutualueita (”parajes”), joiden nimiä voidaan käyttää merkinnän ”Vino de Paraje” kanssa sillä edellytyksellä, että 100 prosenttia käytetyistä rypäleistä on peräisin kyseiseltä maaseutualueelta.

Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 8.b.3 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

Perustelut

Kuluttajat ovat entistä kiinnostuneempia saamaan tarkempaa tietoa nauttimiensa viinien alkuperästä. Tuottajat haluavat asettaa tällaiset tiedot saataville korostaakseen sellaisten kylien ja maantieteellisten yksiköiden merkitystä, joilla on pitkät perinteet laadukkaiden rypäleiden tuottamisesta. Kuluttajat saavat merkinnöistä tarkkoja tietoja, ja sen vuoksi täydentävien nimien käyttöä on tarpeen säännellä.

Tähän luokkaan kuuluvien viinien on oltava korkealaatuisia ja jäljitettäviä, jolla voidaan taata, että viinit ovat peräisin etiketissä ilmoitetuista paikoista. Näin parannetaan suojatulla alkuperänimityksellä ”Cebreros” varustettujen viinien tarjontaa ja vahvistetaan niiden imagoa asiantuntijoiden ja kuluttajien keskuudessa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Cebreros

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinien sävyt vaihtelevat oljenkeltaisesta kullankeltaiseen. Ne ovat kirkkaita ja heleitä, niiden aromi on hedelmäinen ja maku on maukas, tasapainoinen ja täyteläinen. Jos viinejä on kypsytetty tynnyreissä, niiden sävy voi olla reunoilla kullankeltainen, niiden hedelmäinen aromi on kypsempi ja suutuntuma on täyteläisempi.

* Yli vuoden ikäisissä viineissä haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 16,67 milliekvivalenttia/litra 10 tilavuusprosenttiin asti; pitoisuus kasvaa 1 milliekvivalenttia/litra kutakin 10 prosentin ylittävää tilavuusprosenttia kohti. Nämä viinit voivat ylittää komission asetuksen (EY) N:o 2019/934 liitteessä I olevan C osan 1 kohdassa säädetyt raja-arvot, jos ne täyttävät kyseisen liitteen 3 kohdassa vahvistetut edellytykset.

* Yli 6 kuukauden ikäisissä viineissä happopitoisuus on vähintään 3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna (46,67 milliekvivalenttia/litra).

* Niiden analyyttisten ominaisuuksien, joita ei mainita tässä asiakirjassa, on oltava voimassa olevan sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) 160

2. *Roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Roseeviinit ovat kirkkaita ja heleitä, ja niiden väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta mansikan- tai vadelmanpunaiseen. Niissä on tavallisesti vivahteita punaisista ja/tai tummista hedelmistä, ja niiden suutuntuma on keskitäyteläinen. Jos viinejä on kypsytetty tynnyreissä, niiden sävy voi taittua oranssiin, hedelmäiset vivahteet viipyilevät hennompina ja niissä voi olla havaittavissa myös puumaisia vivahteita.

* Yli vuoden ikäisissä viineissä haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 16,67 milliekvivalenttia/litra 10 tilavuusprosenttiin asti; pitoisuus kasvaa 1 milliekvivalenttia/litra kutakin 10 prosentin ylittävää tilavuusprosenttia kohti. Nämä viinit voivat ylittää komission asetuksen (EY) N:o 2019/934 liitteessä I olevan C osan 1 kohdassa säädetyt raja-arvot, jos ne täyttävät kyseisen liitteen 3 kohdassa vahvistetut edellytykset.

* Yli 12 kuukauden ikäisissä viineissä happopitoisuus on vähintään 3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna (46,67 milliekvivalenttia/litra).

* Niiden analyyttisten ominaisuuksien, joita ei mainita tässä asiakirjassa, on oltava voimassa olevan sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) 160

3. *Punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinit ovat kirkkaita, sävyltään kirsikanpunaisia, ja niissä on häivähdys violettia. Punaviineissä on yleensä vivahteita punaisista ja/tai tummista hedelmistä sekä tasapainoinen hapokkuus ja rakenne, joka antaa viineille hienostuneisuutta ja tyylikkyyttä. Jos viinejä on kypsytetty tynnyreissä, ne säilyttävät hedelmäisen ja hieman puumaisen makunsa, niistä tulee pehmeämpiä ja ne saavat pitkäkestoisemman maun sekä tiilenpunaisen sävyn.

* Yli vuoden ikäisissä viineissä haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 16,67 milliekvivalenttia/litra 10 tilavuusprosenttiin asti; pitoisuus kasvaa 1 milliekvivalenttia/litra kutakin 10 prosentin ylittävää tilavuusprosenttia kohti. Nämä viinit voivat ylittää komission asetuksen (EY) N:o 2019/934 liitteessä I olevan C osan 1 kohdassa säädetyt raja-arvot, jos ne täyttävät kyseisen liitteen 3 kohdassa vahvistetut edellytykset.

* Yli 12 kuukauden ikäisissä viineissä happopitoisuus on vähintään 3,5 g/litra viinihappona ilmaistuna (46,67 milliekvivalenttia/litra).

* Niiden analyyttisten ominaisuuksien, joita ei mainita tässä asiakirjassa, on oltava voimassa olevan sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 12,5

— Vähimmäishappopitoisuus 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) 150

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Viljelymenetelmä

— Istuttaminen, aukkojen täyttäminen, varttaminen kasvupaikalla ja välivarrennus voidaan suorittaa ainoastaan hyväksytyille lajikkeille.

— Vain seuraavia pääasiallisia lajikkeita voidaan istuttaa uusina: Garnacha Tinta ja Albillo Real.

Viiniköynnösten koulinnassa voidaan käyttää seuraavia menetelmiä:

— perinteinen goblet-menetelmä ja sen eri muodot

— tukilangoitus viinitarhoissa, joilla käytetään ohjattua ja tuettua leikkausta.

2.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Rypäleiden potentiaalinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia (punaiset lajikkeet) ja 10,5 tilavuusprosenttia (valkoiset lajikkeet).

Käytetään vain sellaisia tankkeja ja säiliöitä, joissa viini ei altistu kontaminaatiolle ja jotka ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Uuttamisen enimmäistuotos: 70 litraa / 100 kilogrammaa rypäleitä.

Kypsytysolosuhteet

— Jos viinistä käytetään termiä ”FERMENTADO EN BARRICA” (”TYNNYRISSÄ KÄYTETTY”), sekä käyttäminen että sakan kanssa kypsyttäminen on tehtävä tammityynnyreissä.

— Jatkokypsyttämisen on tapahduttava tammityynnyreissä.

— Kypsytysajan laskeminen alkaa satovuonna 1. marraskuuta.

3.

Asianomainen viininvalmistusmenetelmien rajoitus

— Valkoviinit on valmistettava yksinomaan Albillo Real -lajikkeesta.

— Rosee- ja punaviineissä on oltava vähintään 95 prosenttia Red Garnacha -lajiketta.

Sekä suuritehoisten linkojen että jatkuvatoimisten puristimien käyttö rypälemehun uuttamisessa on kielletty.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1.

8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2.

56 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rajattu alue käsittää kaikki jäljempänä luetellut kunnat Avilan maakunnassa: 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 ja Villarejo del Valle.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

TEMPRANILLO

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Luontoon liittyvät ja inhimilliset tekijät*

Luontoon liittyvät tekijät

Luontoon liittyvät tekijät Suojattavat alueet sijaitsevat Kastilian rajavuoristossa, Tagusjoen sivujokien Alberche ja Tiétar valuma-alueiden välissä. Sierra de Gredos -vuoriston itäinen osa erottaa nämä kaksi jokialuetta toisistaan. Alueen maa-aines on pääosin graniittista alkuperää.

Alberchen jokialueen maaperä on kovaa mutta ei kivikkoista. Alueella on siellä täällä huomattavan korkeita ja jyrkkärinteisiä kukkuloita. Viinitarhat sijaitsevat pääosin etelänpuoleisten laaksojen vasemman puolen rinteillä. Viinitarha sijaitsee 800–1 000 metrin korkeudella, tosin jotkut lohkot voivat sijaita yli 1 000 m korkeudella. Tiétarjoen alue sijaitsee matalammalla, vaikka sen lähde sijaitseekin korkealla.

Maaperä on savinen, hiekkainen ja hieman hapan ja sisältää vain vähän orgaanista ainesta. Kallioperä on graniittia. Alueella on myös saviliuskealue, jonka maaperä on hietasavea, mutta se on kooltaan paljon pienempi. FAO:n luokituksen mukaan alueen maaperä on enimmäkseen Cambisol-luokan ruskomaata. Suurin osa viinitarhojen maaperästä kuuluu Cambisol-alatyyppeihin Dystric ja Humic.

Alueella vallitsee Välimeren ilmasto, jossa on mannerilmaston piirteitä. Talvet ovat kohtalaisen lyhyitä eivätkä kovin kylmiä. Kesät ovat pitkiä, kuumia ja kuivia. Vuoden keskilämpötila viinitarhojen alueella (Sierra de Gredosin alueella on vuoristoilmasto) on 12 ja 15 °C:n välillä. Vuosittainen sademäärä vaihtelee 400 ja 800 mm välillä. Vuodessa on 215 hallatonta päivää. Yleisesti ottaen voidaan sanoa, että ilmasto on lämpimämpi ja sateisempi kuin Duerojoen alueella sijaitsevien SAN-nimityksellä suojattujen tuotteiden tuotantoalueilla.

Inhimilliset tekijät

Vuosisatojen ajan viininviljelyyn parhaiten soveltuvat alueet on valittu eteläkaakon suunnalta. Eräiden lohkojen sijainti korkealla, yli 1 000 metrissä, on huomioitava.

Viini valmistetaan pääasiassa Garnacha Tinta ja Albillo Real -lajikkeista. Historian saatossa näiden lajikkeiden on katsottu sopivan hyvin juuri tälle alueelle. Kyseisiä lajikkeita viljellään myös muilla alueilla, mutta tämän alueen maaperä ja ilmasto antavat suojattaville viineille erityispiirteitä.

Rajatulla alueella sijaitsevat viinitarhat ovat hyvin vanhoja. Viiniköynnöksistä 94 prosenttia on yli 50 vuotta vanhoja ja 37 prosenttia yli 80 vuotta vanhoja. Tästä syystä tuotantomäärä on pieni mutta korkealaatuinen.

Istutusväli on kyseisellä alueella väljä, yleensä suurempi kuin 2,5 x 2,5 metriä. Istutustiheys on 1 600 viiniköynnöstä hehtaaria kohti, mikä on sovitettu vähäiseen ja epäsäännölliseen sademäärään sekä maaperän vähäiseen orgaanisen aineksen määrään.

8.2 *Tuotteiden ominaispiirteet*

Rajatulla alueella viinit voidaan erotella seuraaviin: valkoiset, roseet, punaiset, nuoret ja kypsytetyt viinit. Niissä kaikissa on seuraavat maaperän synnyttämät ominaispiirteet:

— Korkea alkoholipitoisuus.

— Korkea ja tasapainoinen viinihappopitoisuus.

— Hyvä varastointipotentiaali. Erityisesti punaviinit säilyvät erittäin hyvin.

— Viinit ovat tasapainoisia, pehmeitä, hienovaraisia ja hyvin eloisia.

8.3 *Syy-yhteys*

Rajatulla alueella tuotettavien viinien erityispiirteet ovat pohjimmiltaan seurausta maantieteellisestä ympäristöstä. Kuten edellä mainitaan, kyseistä aluetta rajaa kaksi vuorijonoa ja kaksi jokea, jotka molemmat kuuluvat Tagusjoen valuma-alueeseen. Viinitarhat sijaitsevat pääosin kahden laakson vasemman puolen etelään antavilla rinteillä. Kyseisellä alueella maaperän ja ilmaston ominaisuudet sekä geologiset ominaisuudet ovat erityiset ja poikkeuksellisen hyvin viininviljelyyn soveltuvat. Tämän lisäksi sopivimpien lajikkeiden ja kasvatusmenetelmien valintaan liittyvä tietämys mahdollistaa erityisen ja ainutlaatuisen tuotteen valmistuksen. Tärkeimmät tätä syy-yhteyttä tukevat tekijät ovat seuraavat:

— Hiekkainen maaperä ja graniittikallioperä tekevät viineistä hienostuneita ja antavat niille hienovaraisen suutuntuman.

— Maantieteellisen alueen mikroilmasto on lauhkeampi kuin muualla Kastilia ja Leónin alueella ja viileämpi kuin eteläisillä ja itäisillä alueilla. Sillä on omat erityispiirteensä. Sateettomuus kesällä ja alkusyksyllä varmistaa kuitenkin terveen ja korkealaatuisen rypälesadon.

— Viinitarhat sijaitsevat korkealla, jotkin niistä yli 1 000 metrin korkeudella merenpinnasta. Sen vuoksi rypäleissä on erittäin hyvä hapokkuus, joka tuo viiniin raikkautta ja eloisuutta.

— Myös rypälelajikekartta on osoituksena viinin omaleimaisuudesta. Viininviljelijät ovat jo vuosisatojen ajan valinneet alueelle parhaiten soveltuvat lajikkeet viljeltäviksi. Nämä lajikkeet ovat viinien perustana toimivat Garnacha Tinta ja Albillo Real -lajikkeet, jotka antavat viineille niiden ominaispiirteet. Garnacha Tinta -lajikkeesta tuotettavassa viinissä on korkea alkoholipitoisuus, mutta sen suutuntuma on kuitenkin korkealla sijaitsevista viljelmistä ja vallitsevasta ilmastosta johtuen pirteä. Albillo Real on tälle alueelle erityinen lajike, joka eroaa Albillo Mayor -lajikkeesta, joka taas on tyypillinen Kastilia ja Leónin muilla alueilla. Albillo Real -lajikkeesta tuotettavat viinit ovat monivivahteisia, maukkaita ja eloisia ja sopivat hyvin tynnyrissä kypsytettäviksi.

— Alueella perinteisesti käytetty istutustiheys sekä alhainen sademäärä ja maaperän vähäinen orgaaninen aines tuottavat hyvin pienen rypälesadon. Tämä myötävaikuttaa osaltaan rypäleiden korkeaan laatuun sekä tuotannon että polyfenolien suhteen. Rypäleiden analyyttiset ominaisuudet ovat tasapainoiset ja rypäleet kypsyvät erittäin hyvin.

— Viinitarhat ovat hyvin vanhoja Viiniköynnöksistä 94 prosenttia on yli 50 vuotta vanhoja ja 37 prosenttia yli 80 vuotta vanhoja. Sen ja edellä mainittujen piirteiden vuoksi viinit säilyvät erityisen hyvin.

Edellä mainitut olosuhteet tuottavat erittäin hyvin kypsyviä rypäleitä, mikä tarkoittaa sitä, että niistä voidaan tuottaa viinejä, joiden alkoholipitoisuus on korkea (valkoisissa ja roseeviineissä vähintään 12 tilavuusprosenttia, punaisissa vähintään 13 tilavuusprosenttia). Viinit ovat silti huomattavan hapokkaita (kokonaishappopitoisuus vähintään 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna). Nämä kaksi ominaisuutta, korkea alkoholipitoisuus ja korkeahappoisuus, antavat Cebreros-viineille niille ominaisen tasapainon.

Suojattavan alueen viinit eroavat ympäröivän alueen viineistä ja erityisesti Duero-laakson viineistä niille tyypillisen alkoholin ja happamuuden välisen tasapainon ansiosta, ja ne ovat melko hyvärunkoisia olematta kuitenkaan liian ryhdikkäitä, mikä tekee viineistä hyvin elegantteja.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viininvalmistusprosessiin kuuluvat viinin pullotus ja viimeistely. Siksi tässä tuote-eritelmässä kuvatut aistinvaraiset, fyysiset ja kemialliset ominaisuudet voidaan taata vain, jos kaikki viinin käsittelyyn liittyvät toimet toteutetaan tuotantoalueella. SAN-nimityksen kattamien Cebreros-viinien pullotus on yksi kriittisistä tekijöistä, joiden avulla saavutetaan eritelmässä määritetyt ominaisuudet. Tästä syystä sekä laadun varmistamiseksi ja alkuperän ja valvonnan takaamiseksi pullotus on tehtävä tuotantoalueen viininvalmistamojen pullotuslaitoksissa.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Merkinnöissä on oltava maantieteellinen nimi ”Cebreros” ja nimitykset ”Denominación de Origen Protegida” (suojattu alkuperänimitys) tai perinteiset merkinnät ”Vino de Calidad” (laatuviini), ja ne on merkittävä näkyvästi pullotettujen viinien etikettiin.

Vuosikerran ilmoittaminen on myös pakollista, vaikka viini ei ole käynyt läpi kypsymisprosesseja.

Suojatulla alkuperämerkinnällä ”Cebreros” varustettujen viinien merkinnöissä voidaan käyttää myös seuraavia valinnaisia merkintöjä:

— Merkintää ”FERMENTADO EN BARRICA” (tynnyrissä kypsytetty) tai ”ROBLE” (tammi) voidaan käyttää sillä edellytyksellä, että viini täyttää voimassa olevassa lainsäädännössä vahvistetut ehdot.

— Merkintää ”VINO DE PARCELA” (tietyltä viljelylohkolta peräisin oleva viini) voidaan käyttää, jos 100 prosenttia viinin valmistukseen käytetyistä rypäleistä on peräisin samalta viljelylohkolta tai useilta vierekkäisiltä viljelylohkoilta. Rikkakasvien torjunta-aineiden käyttö on kielletty lohkoilla, joilla tuotetaan näiden viinien valmistuksessa käytettäviä rypäleitä. Tuottajien on tarkistettava tämä maaperäanalyysillä. Tähän merkintään ei saa liittää pienemmän maantieteellisen yksikön nimeä.

— Seuraavassa lueteltujen yhden tai useamman pienemmän maantieteellisen yksikön nimi ja merkinnät, jotka on liitettävä nimeen:

  — ”SIERRA DE GREDOS” suojatuissa viineissä, joissa käytetyistä rypäleistä vähintään 100 prosenttia on peräisin jostakin seuraavista kunnista sijaitsevilta lohkoilta: 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 ja/tai Villarejo del Valle.

— ”VALLE DEL ALBERCHE” suojatuissa viineissä, joissa käytetyistä rypäleistä vähintään 100 prosenttia on peräisin jostakin seuraavista kunnista sijaitsevilta lohkoilta: El Barraco (paitsi alueet 18 ja 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (paitsi alueet 8 ja 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (paitsi alue 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (paitsi alueet 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 ja 65) ja/tai Villanueva de Ávila.

— ”VALLE DEL TIÉTAR” sellaisten suojattujen viinien kohdalla, joissa käytetyistä rypäleistä vähintään 100 prosenttia on peräisin jostakin seuraavista kunnista sijaitsevilta lohkoilta: 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 ja/tai Villarejo del Valle. ”VALLE DE IRUELAS” suojatuissa viineissä, joissa käytetyistä rypäleistä vähintään 100 prosenttia on peräisin jostakin seuraavista kunnista sijaitsevilta lohkoilta:

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

— ”VINO DE PUEBLO” ja kunkin tuote-eritelmän 5 kohdassa luetellun kunnan maantieteellinen nimi, edellyttäen, että 100 prosenttia suojatun viinin valmistukseen käytetyistä rypäleistä on peräisin kyseisen kunnan lohkoilta.

— ”VINO DE PARAJE” ja jonkin suojatun alkuperänimityksen ”Cebreros” kattamalla maantieteellisellä alueella yksilöidyn maaseutualueen (”paraje”) maantieteellinen nimi, edellyttäen, että 100 prosenttia suojatun viinin valmistukseen käytetyistä rypäleistä on peräisin kyseisen maaseutualueen lohkoilta. Jotkin maaseutualueen osat voivat poikkeuksellisesti sijaita useampien naapurikuntien alueilla.

Linkki tuote-eritelmään

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