C/2025/296

9.1.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/296)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Cebreros»

PDO-ES-02348-AM02

Date de la communication: 10.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. MODIFICATION DE CERTAINES LIMITES ANALYTIQUES

Description:

— diminution de la limite minimale du titre alcoométrique acquis, qui passe de 12 à 11,5 % vol. pour les vins blancs et rosés et de 13 à 12,5 % vol. pour les vins rouges;

— diminution de la limite minimale d'acidité totale (exprimée en acide tartrique), qui passe de 4 à 3,5 g/l pour les vins blancs, de 4,5 à 4 g/l pour les vins rosés et rouges et de 4 à 3,5 g/l pour les vins vieillis rosés et rouges.

Le point 2 a) du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

Les vignobles anciens caractéristiques de notre territoire ont tendance à accumuler davantage de sucres dans les grappes, ce qui se traduit par un titre alcoométrique plus élevé. Toutefois, les jeunes ceps des nouvelles plantations, dont beaucoup ont été plantés à des altitudes toujours plus élevées et avec des orientations de plus en plus froides, produiront des raisins présentant une moindre teneur en sucres et donc un titre alcoométrique plus faible.

La diminution de la limite d'acidité totale s'explique principalement par l'évolution des conditions environnementales due à l'augmentation des températures moyennes observée ces dernières années, ainsi qu'à la rareté des précipitations qui a entraîné une diminution généralisée de l'acidité dans tous les cépages.

2. DIMINUTION DU TITRE ALCOOMÉTRIQUE POTENTIEL MINIMAL DU RAISIN

Description:

La limite minimale du titre alcoométrique potentiel du raisin passe de 12 à 11,5 % vol. pour les cépages rouges et de 11 à 10,5 % vol. pour les cépages blancs.

Le point 3 b) 1 du cahier des charges et le point 5.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

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

Motifs:

Les vignobles anciens caractéristiques de notre territoire ont tendance à avoir une plus grande accumulation de sucres dans les grappes, ce qui se traduit par un titre alcoométrique plus élevé. Toutefois, les jeunes ceps des nouvelles plantations, dont beaucoup ont été plantés à des altitudes toujours plus élevées et avec des orientations de plus en plus froides, produiront des raisins présentant une moindre teneur en sucres et donc un titre alcoométrique plus faible.

3. AUGMENTATION DE LA LIMITE DE RENDEMENT MAXIMAL DES RAISINS PAR HECTARE

Description:

Le rendement maximal des raisins pour l'AOP «Cebreros» est porté de 6 000 kg/ha à 8 000 kg/ha.

Le point 5.1 du cahier des charges et le point 5.2 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

La situation des vignobles de l'AOP «Cebreros» a évolué ces dernières années. Au moment de la première rédaction du cahier des charges, le vignoble présent dans la zone était, pour sa majeure partie, en déclin depuis plusieurs années et souffrait d'un manque manifeste de soins, de sorte que les rendements étaient faibles. Ces soins ont augmenté progressivement au cours des dernières années (labourage, fertilisation, etc.), ce qui a permis de constater une augmentation considérable des rendements sur un grand nombre de parcelles.

Par ailleurs, les nouvelles inscriptions de vignobles dans les zones à forte densité de plantation contribuent à augmenter les rendements.

Enfin, selon les registres de la Junta de Castilla y León, 82,5 hectares de nouveaux vignobles ont été plantés ou demandés au cours des trois dernières années. Les jeunes vignobles produisent des rendements supérieurs à ceux des vieux vignobles.

Étant donné que le vignoble sur le territoire de l'AOP «Cebreros» est un vignoble non irrigué, cette augmentation de rendement ne nuira pas à la qualité puisqu'il s'agit d'un rendement obtenu naturellement grâce au plant.

Il s'agit donc d'une modification qui vise à s'adapter à la nouvelle réalité des vignobles de l'AOP «Cebreros».

4. MODIFICATION DES DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE

Description:

— une nouvelle mention d'étiquetage est introduite: «vino de parcela», ainsi que ses exigences en matière d'utilisation;

— dans quatre unités géographiques plus petites déjà existantes («Sierra de Gredos», «Valle del Alberche», «Valle del Tiétar» et «Valle de Iruelas»), l'exigence selon laquelle 85 % des raisins doivent provenir de ces unités géographiques est portée à 100 %;

— dans les unités géographiques plus petites déjà existantes qui se composaient des communes énumérées au point 5 du cahier des charges (et qui doivent être accompagnées de la mention «Vino de Pueblo»), l'exigence selon laquelle 85 % des raisins doivent provenir de ces unités géographiques est portée à 100 %;

— sont désignées et délimitées de nouvelles unités géographiques plus petites, composées de régions dont les noms peuvent être utilisés avec la mention «Vino de Paraje», à condition que 100 % des raisins proviennent de la région concernée.

Le point 8.b.3 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

Les consommateurs veulent de plus en plus connaître l'origine des vins qu'ils vont déguster, c'est pourquoi les producteurs souhaitent faire figurer des informations supplémentaires sur l'étiquette des bouteilles de vin, afin que les villages et unités géographiques ayant une longue tradition de production de raisins de qualité soient mis en valeur, et que des informations précises soient disponibles sur l'étiquette. Il est donc nécessaire de réglementer les conditions d'utilisation des noms concernés.

Les vins entrant dans ces catégories doivent être de qualité supérieure et leur traçabilité est obligatoire, afin de garantir qu'ils proviennent des lieux indiqués sur l'étiquette. Ainsi, l'offre de vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Cebreros» sera améliorée et ces vins bénéficieront d'une meilleure image auprès des experts et des consommateurs.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Cebreros

2. **Type d'indication géographique:**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins blancs*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins blancs présentent des tons jaune paille à jaune doré, limpides et brillants. Leur parfum est fruité, et ils sont savoureux, équilibrés et onctueux en bouche. S'ils sont vieillis en fûts, ces vins peuvent être dorés sur le bord, leur arôme fruité est plus mûr et ils sont plus corsés en bouche.

* Acidité volatile maximale pour les vins de plus d'un an d'âge: 16,67 mEq/l jusqu'à 10 % vol., avec dépassement de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool supérieur à 10. Ces vins peuvent dépasser les limites établies à l'annexe I, partie C, point 1, du RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/934, pour autant qu'ils respectent les conditions fixées au point 3 de cette annexe.

* Acidité totale minimale pour les vins de plus de 6 mois d'âge: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique (46,67 mEq/l).

* Les paramètres analytiques qui ne sont pas décrits dans le présent document sont conformes aux règles en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 160

2. *Vins rosés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins rosés sont limpides et brillants, et leur couleur va du rose pâle au rose fraise ou framboise. Ils présentent généralement des notes de fruits rouges et/ou noirs et ont une structure moyenne en bouche. S'ils sont vieillis en fûts, leurs tons peuvent être plus orangés, des notes fruitées persistent avec moins d'intensité, et des impressions boisées apparaissent en arrière-bouche.

* Acidité volatile maximale pour les vins de plus d'un an d'âge: 16,67 mEq/l jusqu'à 10 % vol., avec dépassement de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool supérieur à 10. Ces vins peuvent dépasser les limites établies à l'annexe I, partie C, point 1, du RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/934, pour autant qu'ils respectent les conditions fixées au point 3 de cette annexe.

* Acidité totale minimale pour les vins de plus de 12 mois d'âge: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique (46,67 mEq/l).

* Les paramètres analytiques qui ne sont pas décrits dans le présent document sont conformes aux règles en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 4 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 160

3. *Vins rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins rouges sont limpides, avec des tons rouge cerise et des touches de violet. Ils ont généralement des notes de fruits rouges et/ou noirs et présentent de l'acidité et une structure équilibrée, qui leur confèrent finesse et élégance. S'ils sont vieillis en fûts, ils conservent leurs arômes fruités et boisés, deviennent plus doux et plus longs en bouche, et prennent des tons rouge brique.

* Acidité volatile maximale pour les vins de plus d'un an d'âge: 16,67 mEq/l jusqu'à 10 % vol., avec dépassement de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool supérieur à 10. Ces vins peuvent dépasser les limites établies à l'annexe I, partie C, point 1, du RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/934, pour autant qu'ils respectent les conditions fixées au point 3 de cette annexe.

* Acidité totale minimale pour les vins de plus de 12 mois d'âge: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique (46,67 mEq/l).

* Les paramètres analytiques qui ne sont pas décrits dans le présent document sont conformes aux règles en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12,5

— Acidité totale minimale: 4 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 150

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1.

Pratique culturale

— Il est uniquement possible de planter, de combler les vides, de procéder au greffage sur place et au surgreffage pour les cépages autorisés.

— Seuls les principaux cépages peuvent être utilisés pour les nouvelles plantations: Garnacha Tinta et Albillo Real.

La vigne peut être taillée:

— selon la méthode traditionnelle en gobelet et ses variantes;

— selon les systèmes de palissage de vigne sur espalier: taille orientée et soutenue.

2.

Pratique œnologique spécifique

Titre alcoométrique en puissance minimal des raisins: 11,5 % vol. (rouges) y 10,5 % vol. (blancs).

Seuls les récipients et les cuves qui ne contaminent pas le vin et qui sont autorisés par la législation en vigueur sont utilisés.

Rendement maximal d'extraction: 70 l pour 100 kg de raisins.

Conditions de vieillissement:

— les vins présentant la mention «FERMENTADO EN BARRICA» («FERMENTÉ EN FÛT») utilisent des fûts de chêne tant pour la fermentation que pour le vieillissement sur lies;

— les vieillissements se font dans des fûts de chêne;

— le calcul de la période de vieillissement débute le 1er novembre de l'année de la récolte.

3.

Restriction applicable à l'élaboration:

— les vins blancs sont exclusivement produits à partir du cépage Albillo Real;

— les vins rosés et rouges sont produits à partir d'au moins 95 % du cépage Garnacha Tinta.

L'utilisation de centrifugeuses à haute vitesse et de presses en continu est interdite pour l'extraction du moût.

5.2. *Rendements maximaux*

1.

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

2.

56 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Les municipalités sont énumérées ci-dessous et se trouvent toutes dans la province d'Avila: 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 et Villarejo del Valle.

7. **Cépages principaux**

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

TEMPRANILLO

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Facteurs naturels et humains*

Facteurs naturels

La zone à protéger se situe dans les chaînes de montagnes du système central ibérique, entre les bassins des cours d'eau Alberche et Tiétar, qui sont des affluents du Tage. La partie orientale du massif montagneux de la Sierra de Gredos constitue l'axe transversal qui sépare les deux bassins versants. Elle se compose principalement de matériaux d'origine granitique.

Le relief du bassin de l'Alberche est accidenté mais ne présente pas de caractéristiques marquées. Il est ponctué de monts dont l'altitude est élevée et les pentes escarpées. Le vignoble se situe principalement sur les coteaux qui bordent la rive gauche de la vallée, avec une orientation sud. L'altitude est comprise entre 800 et 1 000 m, bien que certaines parcelles puissent culminer à plus de 1 000 m. Le bassin du Tiétar se trouve en contrebas, mais il remonte abruptement vers le lit du cours d'eau.

Les sols sont limoneux, sablonneux et légèrement acides, avec un soubassement granitique et peu de matière organique. On y trouve également une zone de plus petite taille riche en gaz de schiste, avec des sols sablonneux, argileux et limoneux. Selon la classification de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les sols de cette zone sont principalement des cambisols. Les cambisols dystriques et humiques constituent la plupart des sols des vignobles.

Le climat est méditerranéen avec une influence continentale. Les hivers ne sont pas très froids et sont relativement courts, tandis que les étés sont chauds, secs et longs. La température moyenne annuelle dans la zone où se trouve le vignoble oscille entre 12 et 15 °C (la Sierra de Gredos a un climat montagneux), les précipitations varient de 400 à 800 mm par an et la période sans gelées est de 215 jours. De manière générale, on peut affirmer que le climat est davantage chaud et pluvieux que dans les autres zones de la région où se trouvent les AOP produites aux abords du fleuve Duero.

Facteurs humains

Depuis des siècles, les humains sélectionnent les meilleures terres pour cultiver les vignes et s'établissent sur celles les plus adaptées, orientées sud/sud-est. Il convient de noter l'altitude élevée de certaines parcelles (plus de 1 000 mètres).

La «Garnacha Tinta» et l'«Albillo Real» sont les principaux cépages utilisés dans la production du vin. L'histoire fait souvent référence à la bonne adaptation de ces variétés au territoire. Bien que ces cépages soient également cultivés dans d'autres régions, les propriétés du sol et le climat confèrent des caractéristiques très spécifiques aux vins protégés.

Les vignobles de la zone délimitée sont très anciens: 94 % des vignes ont plus de 50 ans et 37 % plus 80 ans, ce qui entraîne des productions de faible volume mais de qualité élevée.

L'intervalle de plantation est grand dans la région, généralement supérieur à 2,5 x 2,5 mètres. La densité de plantation est donc de 1 600 pieds de vignes par hectare, ce qui est adapté à la faiblesse et à l'irrégularité des précipitations ainsi qu'à la rareté des matières organiques dans le sol.

8.2. *Caractéristiques du produit*

Les vins de la zone délimitée peuvent être classés comme suit: blancs, rosés, rouges, jeunes et vieillis. Ils partagent tous les caractéristiques du terroir suivantes:

— titre alcoométrique élevé;

— acidité tartrique élevée et équilibrée;

— bon potentiel de conservation, en particulier pour les vins rouges;

— ils sont équilibrés, doux et harmonieux en bouche, et sont très vifs.

8.3. *Lien de causalité*

La spécificité des vins de la zone délimitée s'explique essentiellement par l'environnement géographique: comme indiqué précédemment, la zone se caractérise par la présence de deux chaînes de montagnes et de deux cours d'eau appartenant tous deux au bassin du fleuve Tage. Le vignoble se situe principalement sur les coteaux qui bordent la rive gauche des deux vallées, avec une orientation sud. La région est par conséquent une zone exceptionnelle et particulière pour la viticulture, en raison des caractéristiques du sol, de la géologie et du climat. En outre, le savoir-faire humain pour sélectionner les cépages les plus appropriés et appliquer la méthode de culture la plus adaptée permet d'obtenir un produit spécifique et unique. Les principaux facteurs qui confirment ce lien sont résumés ci-après:

— la texture sablonneuse et limoneuse des sols liée au soubassement granitique confère aux vins une certaine finesse, ce qui les rend harmonieux en bouche;

— le microclimat de la zone à protéger est (contrairement aux régions environnantes) plus varié que dans le reste de la région de Castille et León, plus froid que dans les régions du sud et de l'est, et confère des caractéristiques spécifiques aux vins. En outre, l'absence de précipitations durant l'été et au début de l'automne garantit des vendanges saines et de bonne qualité;

— les vignobles sont situés à une altitude élevée, certains à plus de mille mètres au-dessus du niveau de la mer. Les raisins obtenus présentent ainsi une très bonne acidité, qui apporte au vin fraîcheur et vivacité;

— la carte des variétés de raisins présente également des spécificités. Depuis des siècles, les viticulteurs sélectionnent les cépages les plus adaptés à la région: les cépages «Garnacha Tinta» et «Albillo Real», qui constituent la base des vins et leur confèrent des particularités. Les vins issus du cépage «Garnacha Tinta» présentent un titre alcoométrique élevé, bien qu'ils soient frais en bouche en raison de l'altitude et du climat. Le cépage «Albillo Real» est propre à cette zone et se distingue de l' «Albillo Mayor», typique d'autres zones de Castille et León. Il produit des vins blancs complexes, savoureux et vifs, très adaptés au vieillissement en fût;

— les intervalles de plantation généralement utilisés, ainsi que la faiblesse des précipitations et le manque de matières organiques dans le sol sont à l'origine d'un très faible rendement de raisins. C'est un facteur de qualité, car les raisins obtenus présentent des paramètres analytiques équilibrés et que leur maturité tant technologique que polyphénolique est bonne;

— le vignoble est très vieux (94 % des vignes ont plus de 50 ans et 37 % plus de 80 ans). Ce facteur, cumulé aux caractéristiques mentionnées précédemment, confère aux vins une grande capacité de conservation.

La réunion des conditions décrites ci-dessus rend possible la bonne maturation du raisin et permet d'obtenir des vins présentant un titre alcoométrique élevé (au moins 12° pour les vins blancs et rosés et 13° pour les rouges). Ces vins sont en même temps très acides (leur acidité totale est d'au moins 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique). Cette double caractéristique (titre alcoométrique et acidité tous deux élevés) confère aux vins de Cebreros leur équilibre particulier.

Les vins de la zone protégée sont différents de ceux des régions environnantes, en particulier de ceux de la vallée du Duero, car ils présentent un équilibre typique entre teneur en alcool et acidité, avec une structure marquée mais pas excessive, permettant d'obtenir des vins au caractère très élégant.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le processus de vinification comprend la mise en bouteille et le vieillissement des vins, ce pourquoi les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques décrites dans le présent cahier des charges ne peuvent être garanties que si l'ensemble des opérations de traitement du vin se déroulent dans la zone de production. Par conséquent, étant donné que la mise en bouteille constitue l'une des étapes essentielles permettant aux vins protégés par l'AOP «CEBREROS» d'acquérir les caractéristiques définies dans le cahier des charges, cette opération doit être effectuée dans les caves des installations de mise en bouteille situées dans la zone de production, afin de préserver la qualité des vins, de garantir leur provenance et d'assurer les contrôles.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les étiquettes des vins embouteillés doivent obligatoirement indiquer, de façon lisible, le nom géographique «CEBREROS» ainsi que la mention «Denominación de Origen Protegida» ou la mention traditionnelle «Vino de Calidad».

Il est également obligatoire d'indiquer le millésime, même si les vins n'ont pas été vieillis.

En outre, les indications facultatives énumérées ci-dessous peuvent être utilisées sur l'étiquette des vins protégés par l'AOP «CEBREROS»:

— les mentions «FERMENTADO EN BARRICA» («FERMENTÉ EN FÛTS») ou «ROBLE» («CHÊNE»), pour autant que les vins respectent les conditions prévues dans la législation en vigueur;

— la mention «VINO DE PARCELA», lorsque le vin a été produit à partir de 100 % des raisins provenant d'une seule parcelle ou de plusieurs parcelles contiguës. L'utilisation d'herbicides est interdite sur les parcelles où sont produits les raisins utilisés pour l'élaboration de ces vins et une analyse du sol de la parcelle par le producteur est requise à des fins de contrôle. Cette mention ne peut être accompagnée du nom d'une entité géographique plus petite.

— Le nom d'une ou de plusieurs unités géographiques plus petites décrites ci-après et les mentions qui doivent les accompagner:

  — o «SIERRA DE GREDOS»: pour les vins protégés produits à partir de raisins provenant au moins à 100 % de parcelles situées dans les communes suivantes: 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 et/ou Villarejo del Valle;

— o «VALLE DEL ALBERCHE»: pour les vins protégés produits à partir de raisins provenant au moins à 100 % de parcelles situées dans les communes suivantes: Barraco (El) (à l'exception des zones 18 et 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (à l'exception des zones 8 et 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (à l'exception de la zone 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (à l'exception des zones 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 et 65) et/ou Villanueva de Ávila;

— o «VALLE DEL TIÉTAR», pour les vins protégés produits à partir de raisins provenant au moins à 100 % de parcelles situées dans les communes suivantes: Adrada (La), Casavieja, Casillas, Fresnedilla, Gavilanes, Higuera de las Dueñas Lanzahíta, Mijares, Navahondilla, Pedro Bernardo, Piedralaves, Santa María del Tiétar et Sotillo de la Adrada, Cuevas del Valle, Mombeltrán, San Esteban del Valle, Santa Cruz del Valle et/ou Villarejo del Valle;

— o «VALLE DE IRUELAS», pour les vins protégés produits à partir de raisins provenant au moins à 100 % de parcelles situées dans les communes suivantes: Barraco (El): zones 19 et 18, Tiemblo (El): zones 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 et 65, Navaluenga: zones 8 et 9, San Juan de la Nava: zone 6.

— o «VINO DE PUEBLO» suivi du nom géographique de chacune des communes énumérées au point 5 du cahier des charges, à condition que le vin protégé ait été produit à 100 % à partir de raisins provenant de parcelles situées dans cette commune.

— o «VINO DE PARAJE» suivi du nom géographique de chacune des régions recensées dans la zone géographique de l'AOP «CEBREROS», à condition que le vin protégé ait été produit à 100 % à partir de raisins provenant de parcelles situées dans cette région. À titre exceptionnel, une région peut avoir une partie de son territoire dans plusieurs communes limitrophes.

Lien vers le cahier des charges du produit

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