Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/296)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Cebreros”

PDO-ES-02348-AM02

Datum obavijesti: 10. listopada 2024.

OPIS I OBRAZLOŽENJE ODOBRENE IZMJENE

1. IZMJENA ODREĐENIH ANALITIČKIH PARAMETARA

Opis

— Najmanja stvarna alkoholna jakost smanjena je s 12 % na 11,5 % za bijela i ružičasta vina te s 13 % na 12,5 % za crna vina.

— Najmanja ukupna kiselost (izražena kao vinska kiselina) smanjena je s 4 na 3,5 grama po litri za bijela vina, s 4,5 na 4 grama po litri za crna i ružičasta vina te s 4 na 3,5 grama po litri za odležana crna i ružičasta vina.

Izmjena se odnosi na točku 2.a specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Na starim trsovima karakterističnima za naše područje obično rastu grozdovi s većom koncentracijom šećera, koji daju veću alkoholnu jakost. Za razliku od njih, mladi trsovi u našim vinogradima zasađeni su na većoj nadmorskoj visini i u hladnijim uvjetima. Na njima raste grožđe s manjim sadržajem šećera, od kojeg se dobivaju vina manje alkoholne jakosti.

Smanjenje najmanje ukupne kiselosti uglavnom je posljedica promjene okolišnih uvjeta zbog toga što su prosječne temperature posljednjih godina porasle. Tome je pridonio i nedostatak padalina, koji je uzrokovao opće smanjenje kiselosti u svim sortama grožđa.

2. SMANJENJE NAJMANJE POTENCIJALNE ALKOHOLNE JAKOSTI GROŽĐA

Opis

Najmanja potencijalna alkoholna jakost grožđa smanjena je s 12 % na 11,5 % za crna vina i s 11 % na 10,5 % za bijela vina.

Izmjena se odnosi na točku 3.b.1 specifikacije proizvoda i točku 5.1. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Razlog

Na starim trsovima karakterističnima za naše područje obično rastu grozdovi s većom koncentracijom šećera, koji daju veću alkoholnu jakost. Za razliku od njih, mladi trsovi u našim vinogradima zasađeni su na većoj nadmorskoj visini i u hladnijim uvjetima. Na njima raste grožđe s manjim sadržajem šećera, od kojeg se dobivaju vina manje alkoholne jakosti.

3. POVEĆANJE NAJVEĆEG PRINOSA GROŽĐA PO HEKTARU

Opis

Najveći dopušteni prinos za ZOI Cebreros povećan je sa 6 000 na 8 000 kilograma po hektaru.

Mijenjaju se točka 5.1. specifikacije proizvoda i točka 5.2. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Okolnosti u vinogradima ZOI-ja Cebreros posljednjih su se godina promijenile. Prva specifikacija proizvoda sastavljena je u vrijeme kad se broj vinograda na tom području godinama smanjivao. Većina njih uglavnom se nije održavala, pa su prinosi bili niski. Posljednjih godina postupno su se intenzivirale aktivnosti oranja, gnojenja itd., pa se prinos na velikom broju parcela znatno povećao.

Nadalje, prinosi su veći i zbog novih vinograda na područjima s velikom gustoćom sadnje.

Naposljetku, prema registrima Uprave Autonomne zajednice Kastilje i Leóna u posljednje tri godine podneseni su zahtjevi za sadnju ili prijavu 82,5 hektara novih vinograda, a mladi trsovi daju veće prinose od starih.

Na području ZOI-ja Cebreros vinova loza uzgaja se na sušnom tlu. To znači da povećanje prinosa nije štetno za kvalitetu jer je riječ o prinosu koji biljka prirodno proizvodi.

Izmjena se stoga uvodi radi prilagodbe novim okolnostima u vinogradima na području ZOI-ja Cebreros.

4. IZMJENA ODREDABA O OZNAČIVANJU

Opis

— Uveden je novi izraz za označivanje, „vino de parcela”, zajedno s pravilima o njegovoj upotrebi.

— Za četiri postojeće manje zemljopisne jedinice („Sierra de Gredos”, „Valle del Alberche”, „Valle del Tiétar” i „Valle de Iruelas”) udio grožđa koje mora potjecati iz tih zemljopisnih jedinica povećan je s 85 % na 100 %.

— U postojećim manjim zemljopisnim jedinicama, koje su bile općine navedene u odjeljku 5. specifikacije proizvoda i uz koje se mora navoditi izraz „Vino de Pueblo”, udio grožđa koje mora potjecati iz tih zemljopisnih jedinica povećan je s 85 % na 100 %.

— Određene su i razgraničene nove manje zemljopisne jedinice pod nazivom „parajes” (ruralna područja). Uz njihova se imena može navoditi izraz „Vino de Paraje” ako iz tog ruralnog područja potječe 100 % korištenog grožđa.

Izmjena se odnosi na točku 8.b.3 specifikacije proizvoda i točku 9. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena predviđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Potrošači pokazuju sve veće zanimanje za podrijetlo vina koje konzumiraju, a proizvođači žele te dodatne informacije navesti na oznaci kako bi istaknuli važnost selâ i geografskih jedinica u kojima postoji duga tradicija proizvodnje kvalitetnog grožđa. Usto žele potrošačima na oznaci pružati točne informacije, što znači da uvjete uporabe tih naziva treba regulirati.

Vina iz tih kategorija moraju biti visoke kvalitete te se obvezno mora omogućiti sljedivost, čime se jamči da potječu iz mjesta navedenih na oznaci. Zahvaljujući tome povećat će se asortiman dostupnih vina sa zaštićenom oznakom izvornosti Cebreros, pa će se poboljšati ugled te oznake među stručnjacima i potrošačima.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

„Cebreros”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Bijela vina*

KRATAK OPIS

Bijela vina nijanse su od boje slame do zlatnožute boje. Bistra su i sjajna, voćnih aroma, intenzivnog i uravnoteženog okusa te kremaste strukture. Ako su vina odležala u bačvama, prema rubovima mogu biti zlatne boje, zrelijih voćnih aroma i punijeg okusa.

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina za vina starija od godine dana: 16,67 miliekvivalenata po litri do 10 %, a povećava se za 1 miliekvivalent po litri za svaki stupanj alkoholne jakosti veće od 10 %. Ta vina mogu prekoračiti granice utvrđene u točki 1. dijelu C Priloga I. Uredbi Komisije (EZ) br. 2019/934 ako ispunjavaju uvjete navedene u točki 3. ovog Priloga.

* Najmanja ukupna kiselost za vina koja su odležala više od šest mjeseci: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina (46,67 miliekvivalenta po litri).

* Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s propisima na snazi.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 160

2. *Ružičasta vina*

KRATAK OPIS

Ružičasta vina bistra su i sjajna, a boja im varira od blijedoružičaste do ružičaste boje jagode odnosno maline. Obično imaju note crvenog i/ili crnog voća srednje strukture u ustima. Ako su odležala u bačvama, mogu imati i narančaste tonove s naznakama voća slabijeg intenziteta uz note drva u pozadini.

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina za vina starija od godine dana: 16,67 miliekvivalenata po litri do 10 %, a povećava se za 1 miliekvivalent po litri za svaki stupanj alkoholne jakosti veće od 10 %. Ta vina mogu prekoračiti granice utvrđene u točki 1. dijelu C Priloga I. Uredbi Komisije (EZ) br. 2019/934 ako ispunjavaju uvjete navedene u točki 3. ovog Priloga.

* Najmanja ukupna kiselost za vina koja su odležala više od 12 mjeseci: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina (46,67 miliekvivalenta po litri).

* Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s propisima na snazi.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 160

3. *Crna vina*

KRATAK OPIS

Crna vina su bistra s nijansama crvene boje višnje i ljubičaste. Obično imaju note crvenog i/ili crnog voća srednje strukture u ustima, što im daje finoću i eleganciju. Ako su odležala u bačvi, zadržat će voćni okus i note drva, postaju blaža te dobivaju dugotrajni okus i opeka-crvene tonove.

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina za vina starija od godine dana: 16,67 miliekvivalenata po litri do 10 %, a povećava se za 1 miliekvivalent po litri za svaki stupanj alkoholne jakosti veće od 10 %. Ta vina mogu prekoračiti granice utvrđene u točki 1. dijelu C Priloga I. Uredbi Komisije (EZ) br. 2019/934 ako ispunjavaju uvjete navedene u točki 3. ovog Priloga.

* Najmanja ukupna kiselost za vina koja su odležala više od 12 mjeseci: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina (46,67 miliekvivalenta po litri).

* Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s propisima na snazi.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12,5

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Osnovni enološki postupci*

1.

Postupak uzgoja

— Sadnja, popunjavanje praznina, cijepljenje in situ i cijepljenje na kraju mogu se obavljati samo na odobrenim sortama.

— Pri novoj sadnji mogu se upotrebljavati samo glavne sorte: Garnacha Tinta i Albillo Real.

Vinova loza može se uzgajati na sljedeće načine:

— tradicionalni uzgoj valjkastog oblika i njegove varijante,

— na brajdama: za vinograde u kojima se vinova loza oblikuje.

2.

Poseban enološki postupak

Najmanja potencijalna alkoholna jakost grožđa: 11,5 % (crne sorte) i 10,5 % (bijele sorte).

Spremnici se upotrebljavaju samo ako ne kontaminiraju vino i ako su dopušteni u skladu s postojećim zakonodavstvom.

Najveća količina ekstrakcije: 70 litara na 100 kilograma grožđa.

Uvjeti odležavanja:

— za vina uz koja se navodi izraz „FERMENTADO EN BARRICA” (fermentirano u bačvi) moraju se i za fermentaciju i za odležavanje s vinskim talogom upotrebljavati hrastove bačve,

— za naknadno odležavanje moraju se upotrebljavati hrastove bačve,

— izračun razdoblja odležavanja počinje 1. studenog u godini berbe.

3.

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

— Bijela vina proizvode se isključivo od sorte grožđa Albillo Real.

— Najmanje 95 % grožđa od kojeg se proizvode ružičasta i crna vina mora biti sorte Garnacha Tinta.

Kad je riječ o ekstrakciji mošta od grožđa, zabranjena je upotreba strojeva za centrifugiranje i kontinuiranih preša.

5.2. *Najveći prinosi*

1.

8 000 kilograma grožđa po hektaru

2.

56 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Općine su navedene u nastavku, sve se nalaze u pokrajini 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 i Villarejo del Valle.

7. **Sorte vinove loze**

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

TEMPRANILLO

8. **Opis povezanosti**

8.1. *Prirodni i ljudski čimbenici*

Prirodni čimbenici

Zaštićeno područje nalazi se u Središnjem iberijskom sustavu planinskih područja, između sliva rijeka Alberche i Tiétar, koje su pritoci rijeke Tagus. Istočni dio planinskog lanca Sierra de Gredos odvaja dva riječna sliva. Prevladavaju materijali granitnog podrijetla.

U slivu Alberche teren je neravan, ali bez oštrih dijelova. Presijecan je vrlo visokim strminama. Vinogradi se uglavnom nalaze na bočnim dijelovima lijeve strane doline, koja je okrenuta prema jugu. Visina je između 800 i 1 000 metara, no ima i parcela iznad 1 000 metara. Sliv rijeke Tiétar na nižoj je nadmorskoj visini, koja se naglo povećava prema izvoru

Tla su sastavljena od ilovače, pjeskovita su i blago kisela, s granitnim stijenama i malo organskih tvari. Postoji i manje, pjeskovito područje škriljevca s tlom od ilovače i gline. Prema klasifikaciji FAO-a tla na tom području većinom su iz kalkokambisola. Većina je tla u vinogradima distrična i humusna iz kalkokambisola.

Klima je mediteranska s kontinentalnim utjecajem. Zime su relativno kratke i nisu vrlo hladne. Ljeta su duga, topla i suha. Prosječna godišnja temperatura na području na kojem se nalaze vinogradi (Sierra de Gredos ima gorsku klimu) iznosi između 12 i 15 °C, a količina oborina kreće se od 400 do 800 mm godišnje. U godini je barem 215 dana bez mraza. Općenito, može se reći da je klima toplija i ima više kiše nego u drugim područjima regije, u kojima se uzgajaju vina sa ZOI-jem s područja rijeke Duero.

Ljudski čimbenici

Stoljećima su ljudi tražili najbolja zemljišta za uzgoj vinove loze i birali najprikladnija, odnosno usmjerena prema jugoistoku. Potrebno je napomenuti da su određene parcele smještene na visini višoj od 1 000 metara.

Garnacha Tinta i Albillo Real glavne su sorte koje se upotrebljavaju za proizvodnju vina. U povijesti je bilo navoda o prikladnosti tih sorti za predmetno područje. Iako se uzgajaju i na drugim područjima, zahvaljujući svojstvima tla i klimatskim svojstvima zaštićena vina imaju vrlo prepoznatljiva svojstva.

Vinogradi na razgraničenom području vrlo su stari: 94 % vinove loze starije je od 50 godina, a 37 % više od 80 godina. To znači da je obujam proizvodnje nizak, no visoke je kvalitete.

Na tom području dovoljno je prostora za sađenje, parcele su uglavnom veće od 2,5 x 2,5 metara. Stoga je gustoća sadnje 1 600 trsova po hektaru, što odgovara području s malom i nepravilnom količinom kiše te tlu siromašnom organskim tvarima.

8.2. *Posebnosti proizvoda*

Vina na razgraničenom području mogu se podijeliti na: bijela, ružičasta, crna, mlada i odležana. Sva imaju jednake karakteristike teroara:

— visoka alkoholna jakost,

— visok i uravnotežen sadržaj vinske kiseline,

— dugotrajni potencijal za odležavanje; crna vina mogu se posebno dobro skladištiti,

— vina su uravnotežena, blaga i profinjena okusa te vrlo živahna.

8.3. *Uzročna povezanost*

Prepoznatljivost vina s razgraničenog područja prvenstveno je posljedica zemljopisnog okruženja. Kako je prethodno navedeno, područje određuju dva planinska lanca i dvije rijeke koje pripadaju slivu rijeke Tagus. Vinogradi se uglavnom nalaze na bočnim dijelovima lijeve strane dviju dolina, koje su okrenute prema jugu. Zbog toga su svojstva tla te klimatska i geološka svojstva zaslužna za izvanrednu i posebnu površinu za uzgoj vinove loze. Osim toga, ljudsko znanje i iskustvo pri odabiru najprikladnijih sorti i najprikladnije metode uzgoja omogućuju proizvodnju specifičnog i jedinstvenog proizvoda. Glavni čimbenici te povezanosti sažeti su u nastavku:

— pjeskovita tekstura ilovače s granitnim stijenama vinima daje kvalitetan i profinjen okus,

— za razliku od okolnih područja, na zaštićenom području prevladava umjerenija mikroklima u odnosu na ostatak regije Kastilja i León. Hladnija je od klime u područjima na jugu i istoku te ima posebna svojstva. Međutim, zbog nedostatka oborina ljeti i u ranu jesen ubrano je grožđe zdravo i visoke kvalitete,

— vinogradi su smješteni visoko, neki i na više od 1 000 metara nadmorske visine. Zbog toga se dobije vino dobre kiselosti, svježe i živahno,

— karta sorti grožđa isto tako može potvrditi tu prepoznatljivost. Vinogradari već stoljećima odabiru sorte koje su najprikladnije za to područje: Garnacha Tinta i Albillo Real daju tim vinima karakteristične osobine. Od sorte Garnacha Tinta proizvode se vina s visokom alkoholnom jakosti, koja su ipak zbog visine i klime svježa na nepcu. Albillo Real sorta je specifična za to područje i razlikuje se od sorte Albillo Mayor, tipične za ostala područja u regiji Kastilja i León. Od nje se proizvode složena, ukusna i živahna vina pogodna za odležavanje u bačvi,

— tradicionalne određene udaljenosti među trsovima zajedno s malim količinama padalina i nedostatkom organskih materijala u tlu uzrokuju vrlo slab urod grožđa. No to je jedan od čimbenika visoke kvalitete grožđa kad je riječ o proizvodnji i sadržaju polifenola. To je grožđe uravnoteženih analitičkih parametara koje dobro dozrijeva,

— vinogradi su vrlo stari: 94 % vinove loze starije je od 50 godina, a 37 % više od 80 godina. Zahvaljujući tome i već navedenim karakteristikama ta vina imaju izvrsne mogućnosti odležavanja.

Zbog svih tih okolnosti grožđe dobro dozrijeva, što znači da se od njega mogu proizvoditi vina velike alkoholne jakosti: najmanje 12° za bijela i ružičasta vina te 13° za crna. Istodobno je riječ o vinima visoke kiselosti: imaju ukupnu kiselost od najmanje 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina. Zbog tih dviju karakteristika, tj. velike alkoholne jakosti i visoke razine kiselosti, vina Cebreros vrlo su uravnotežena.

Vina iz zaštićenog područja razlikuju se od vina iz okolnih područja, a posebno od vina iz doline Duero, po toj tipičnoj ravnoteži između alkohola i kiselosti, strukturi koja je primjetna, ali nije pretjerana, što im daje karakterističnu eleganciju.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Postupak proizvodnje vina uključuje punjenje u boce i završnu obradu vina. Organoleptička, fizička i kemijska svojstva opisana u ovoj specifikaciji proizvoda stoga se mogu zajamčiti samo ako se svi postupci obrade vina provode u području proizvodnje. Punjenje vina obuhvaćenih ZOI-jem Cebreros u boce jedan je od ključnih čimbenika posebnosti navedenih u specifikaciji. Zbog toga se, radi osiguravanja kvalitete i pružanja jamstva u pogledu podrijetla i kontrole, punjenje u boce provodi u skladištima punionica koje se nalaze na području proizvodnje.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Zemljopisni naziv „Cebreros” i izraz „Denominación de Origen Protegida” (zaštićena oznaka izvornosti) ili tradicionalni izraz „Vino de Calidad” moraju se navesti i vidljivo istaknuti na oznakama boca vina.

Obvezno je i navođenje godine berbe, čak i ako vino nije odležalo.

Na oznakama vina sa ZOI-jem „Cebreros” mogu se navesti i sljedeći neobvezni pojmovi:

— mogu se navesti izrazi „FERMENTADO EN BARRICA” („fermentirano u bačvi”) ili „ROBLE” („hrast”) ako ta vina ispunjavaju uvjete utvrđene u zakonodavstvu na snazi,

— izraz „VINO DE PARCELA” ako 100 % grožđa od kojeg je vino proizvedeno potječe s jedne parcele ili više susjednih parcela. Na parcelama na kojima se uzgaja grožđe za proizvodnju tih vina zabranjena je primjena herbicida. Proizvođači su dužni analizirati tlo kako bi to provjerili. Uz taj izraz ne smije se navoditi ime manje zemljopisne jedinice,

— ime jedne ili više manjih zemljopisnih jedinica navedenih u nastavku i izrazi koji se moraju navesti uz njih:

  — „SIERRA DE GREDOS”: za zaštićena vina u kojima 100 % grožđa potječe s parcela koje se nalaze u sljedećim općinama: 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 i/ili Villarejo del Valle,

— „VALLE DEL ALBERCHE”: za zaštićena vina u kojima 100 % grožđa potječe s parcela koje se nalaze u sljedećim općinama: El Barraco (osim za zone 18 i 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (osim za zone 8 i 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (osim za zonu 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (osim za zone 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 i 65) i/ili Villanueva de Ávila,

— „VALLE DEL TIÉTAR” za zaštićena vina u kojima 100 % grožđa potječe s parcela koje se nalaze u sljedećim općinama: La Adrada, Casavieja, Casillas, Fresnedilla, Gavilanes, Higuera de las Dueñas Lanzahíta, Mijares, Navahondilla, Pedro Bernardo, Piedralaves, Santa María del Tiétar i Sotillo de la Adrada, Cuevas del Valle, Mombeltrán, San Esteban del Valle, Santa Cruz del Valle i/ili Villarejo del Valle, „VALLE DE IRUELAS” za zaštićena vina u kojima 100 % grožđa potječe s parcela koje se nalaze u sljedećim općinama:

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

— „VINO DE PUEBLO” nakon kojeg se navodi zemljopisni naziv svake od općina navedenih u odjeljku 5. specifikacije proizvoda ako 100 % grožđa od kojeg je proizvedeno zaštićeno vino potječe s parcela u predmetnoj općini,

— „VINO DE PARAJE” nakon kojeg se navodi zemljopisni naziv jednog od „parajea” utvrđenih na zemljopisnom području ZOI-ja Cebreros ako 100 % grožđa od kojeg je proizvedeno zaštićeno vino potječe s parcela koje se nalaze na predmetnom „parajeu”. U iznimnim slučajevima dijelovi „parajea” mogu se nalaziti u susjednim općinama.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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