A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/296)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Cebreros”

PDO-ES-02348-AM02

Az értesítés időpontja: 2024.10.10.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. EGYES ANALITIKAI PARAMÉTEREK MÓDOSÍTÁSA

Leírás

— A minimális tényleges alkoholtartalom a fehér- és rozé borok esetében 12 %-ról 11,5 %-ra csökken; a vörösborok esetében pedig 13 %-ról 12,5 %-ra.

— A minimális összes savtartalom (borkősavban kifejezve) 4 gramm/literről 3,5 gramm/literre csökken a fehérborok esetében; 4,5-ről 4 gramm/literre a vörös- és rozé borok esetében; illetve 4-ről 3,5 gramm/literre az érlelt vörös- és rozé borok esetében.

Ez a módosítás a termékleírás 2. szakaszának a) pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás

A térségünkre jellemző régi szőlőtőkék jellemzően nagyobb cukorkoncentrációjú szőlőfürtöket adnak, amelyek pedig magasabb alkoholtartalmat eredményeznek. Ezzel szemben a szőlőültetvényeink fiatal szőlőtőkéit nagyobb magasságban és hűvösebb fekvésben ültetik. Ezek alacsonyabb cukortartalmú szőlőt, és következésképpen alacsonyabb alkoholtartalmú borokat fognak adni.

A minimális összes savtartalom csökkenése főként annak tudható be, hogy az elmúlt években a megnövekedett átlaghőmérséklet következtében változtak a környezeti feltételek. További tényező a csapadékhiány, amely valamennyi szőlőfajta esetében a savtartalom általános csökkenéséhez vezetett.

2. A SZŐLŐ MINIMÁLIS POTENCIÁLIS ALKOHOLTARTALMÁNAK CSÖKKENTÉSE

Leírás

A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma a vörösborok esetében 12 %-ról 11,5 %-ra, a fehérborok esetében pedig 11 %-ról 10,5 %-ra csökkent.

Ez a módosítás a termékleírás 3. szakasza b) pontjának 1) alpontját és az egységes dokumentum 5.1. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Indokolás

A térségünkre jellemző régi szőlőtőkék jellemzően nagyobb cukorkoncentrációjú szőlőfürtöket adnak, amelyek pedig magasabb alkoholtartalmat eredményeznek. Ezzel szemben a szőlőültetvényeink fiatal szőlőtőkéit nagyobb magasságban és hűvösebb fekvésben ültetik. Ezek alacsonyabb cukortartalmú szőlőt, és következésképpen alacsonyabb alkoholtartalmú borokat fognak adni.

3. A HEKTÁRONKÉNTI MAXIMÁLIS SZŐLŐHOZAM NÖVELÉSE

Leírás

A Cebreros OEM esetében megengedett maximális terméshozam hektáronként 6 000 kilogrammról 8 000 kilogrammra emelkedett.

Ez a módosítás a termékleírás 5.1. pontját és az egységes dokumentum 5.2. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás

A Cebreros OEM szőlőültetvényeinek körülményei az elmúlt években megváltoztak. Az első termékleírást egy olyan időszakban állították össze, amikor a terület szőlőültetvényei évek óta csökkentek. Többségüket nagyrészt elhanyagolták, ezért a terméshozamok alacsonyak voltak. Az utóbbi években a szántással, trágyázással stb. egyre inkább fokozódott a művelés. Ennek következtében számos parcellán jelentősen nőtt a terméshozam.

Ezenkívül a magas ültetési sűrűségű területeken újonnan bejegyzett szőlőültetvények magasabb terméshozamot eredményeznek.

Végezetül Kasztília és León Autonóm Közösség kormányának nyilvántartásai szerint az elmúlt három évben 82,5 hektárnyi új szőlőültetvény telepítésére vagy nyilvántartásba vételére irányulóan nyújtottak be kérelmet. A fiatal szőlők hozama magasabb, mint a régi szőlőtőkéké.

A Cebreros OEM területén száraz szőlőtermesztést folytatnak. Ez azt jelenti, hogy a terméshozam növekedése nem megy a minőség kárára, mivel olyan hozamról van szó, amely a növényen természetes módon terem.

A módosítás célja tehát a Cebreros OEM területén található szőlőültetvények új realitásaihoz való alkalmazkodás.

4. A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK MÓDOSÍTÁSA

Leírás

— Új címkézési kifejezés került bevezetésre: a „vino de parcela” (egy adott parcelláról származó bor), a használatára vonatkozó szabályokkal együtt.

— Négy meglévő kisebb földrajzi egység („Sierra de Gredos”, „Valle del Alberche”, „Valle del Tiétar” és „Valle de Iruelas”) esetében azt a követelményt, hogy a felhasznált szőlő 85 %-ának kell ezekből a földrajzi egységekből származnia, 100 %-ra emelték.

— A meglévő kisebb földrajzi egységekben, amelyek a termékleírás 5. szakaszában felsorolt települések voltak, és amelyeknél fel kell tüntetni a „Vino de Pueblo” (falubor) kifejezést, azt a követelményt, hogy a felhasznált szőlő 85 %-ának kell ezekből a földrajzi egységekből származnia, 100 %-ra emelték.

— Új kisebb földrajzi egységeket jelöltek ki és határoltak körül. Ezek „paraje” megnevezésű egyedi területek, amelyek neve a „Vino de Paraje” kifejezéssel együtt használható azzal a feltétellel, hogy a felhasznált szőlő 100 %-a a szóban forgó „paraje” területéről származik.

Ez a módosítás a termékleírás 8. szakasza b) pontjának 3. alpontját és az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás

A fogyasztók egyre nagyobb érdeklődést mutatnak az általuk fogyasztott borok származása iránt, a termelők pedig azért kívánják feltüntetni ezt a kiegészítő információt a címkén, hogy kiemeljék a minőségi szőlő termesztése terén régi hagyományokkal rendelkező falvak és földrajzi egységek jelentőségét. Cél továbbá, hogy a fogyasztók pontos információt találjanak a címkén, ezért szabályozni kell az elnevezések használatának feltételeit.

Az e kategóriákba tartozó boroknak kiváló minőségűnek és kötelezően nyomon követhetőnek kell lenniük, garantálva, hogy a címkén feltüntetett helyekről származnak. Ez növelni fogja a Cebreros oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok választékát, tovább javítva megítélésüket a szakértők és a fogyasztók körében.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Cebreros

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborok színében a szalmasárgától az aranysárgáig terjedő árnyalatok figyelhetők meg. Ezek a borok tiszták és fényesek, gyümölcsös illatúak, továbbá zamatosak, harmonikusak és a szájban selymes érzetűek. A hordóban érlelt borokat a pohár szélén mutatkozó aranysárga szegély, érettebb gyümölcsös aromák és a szájban érezhető testesebb íz jellemezheti.

* A maximális illósavtartalom az egy évnél idősebb boroknál 10 térfogat-százalékos alkoholtartalomig 16,67 milliekvivalens/liter, mely érték 10 térfogat-százalékos alkoholtartalom felett alkoholfokonként 1 milliekvivalens/liter mértékben emelkedik. Ezek a borok túlléphetik az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. melléklete C. részének 1. pontjában megállapított határértékeket, amennyiben megfelelnek az ugyanazon melléklet 3. pontjában foglalt feltételeknek.

* A 6 hónapnál tovább érlelt borok minimális összes savtartalma: 3,5 gramm/liter borkősavban kifejezve (46,67 milliekvivalens/liter).

* Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek meg kell felelniük a hatályos szabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 160

2. *Rozé borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A rozé borok tiszták és fényesek, színük a halvány rózsaszíntől az eper- vagy málnapirosig változik. Általában piros és/vagy fekete gyümölcsökre emlékeztető ízjegyek és a szájban közepes komplexitást mutató szerkezet jellemzi őket. A hordóban érlelt borok esetében narancssárgásabb árnyalatok figyelhetők meg, a gyümölcsös jegyek kevésbé intenzív lecsengésűek, és a háttérben fás jelleg érezhető.

* Az egy évnél idősebb borok maximális illósavtartalma: 10 térfogat-százalékos alkoholtartalomig 16,67 milliekvivalens/liter, mely érték 10 térfogat-százalékos alkoholtartalom felett alkoholfokonként 1 milliekvivalens/liter mértékben emelkedik. Ezek a borok túlléphetik az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. melléklete C. részének 1. pontjában megállapított határértékeket, amennyiben megfelelnek az ugyanazon melléklet 3. pontjában foglalt feltételeknek.

* A 12 hónapnál tovább érlelt borok minimális összes savtartalma: 3,5 gramm/liter borkősavban kifejezve (46,67 milliekvivalens/liter).

* Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek meg kell felelniük a hatályos szabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 160

3. *Vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok külső jellemzőiket tekintve tiszták, meggypiros tónusú színükbe lilás árnyalatok vegyülnek. Jellemzően piros és/vagy fekete gyümölcsös ízjegyeket mutatnak, savasságuk és szerkezetük harmonikus, ennek köszönhetően pedig finomak és elegánsak. A hordóban érlelt borok a fás jellegük mellett megőrzik gyümölcsös ízjegyeiket, és idővel lágyabbá válnak, ízük hosszabb ideig megmarad a szájban, színük pedig téglavörös tónusú lesz.

* Az egy évnél idősebb borok maximális illósavtartalma: 10 térfogat-százalékos alkoholtartalomig 16,67 milliekvivalens/liter, mely érték 10 térfogat-százalékos alkoholtartalom felett alkoholfokonként 1 milliekvivalens/liter mértékben emelkedik. Ezek a borok túlléphetik az (EU) 2019/934 bizottsági rendelet I. melléklete C. részének 1. pontjában megállapított határértékeket, amennyiben megfelelnek az ugyanazon melléklet 3. pontjában foglalt feltételeknek.

* A 12 hónapnál tovább érlelt borok minimális összes savtartalma: 3,5 gramm/liter borkősavban kifejezve (46,67 milliekvivalens/liter).

* Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek meg kell felelniük a hatályos szabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12,5

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Alapvető borászati eljárások*

1.

Művelési gyakorlat

— Telepítés, tőkepótlás, helybenoltás és átoltás céljára kizárólag engedélyezett fajták használhatók.

— Új szőlőültetvények telepítéséhez kizárólag a fő szőlőfajták használhatók, nevezetesen a Garnacha Tinta és az Albillo Real.

A szőlő művelése a következő módszerek alkalmazásával történhet:

— hagyományos bakművelés és annak változatai,

— karózás: olyan szőlőültetvények esetében, ahol támrendszeres művelést alkalmaznak.

2.

Konkrét borászati eljárás

A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma: 11,5 % (vörös fajták), illetve 10,5 % (fehér fajták).

Kizárólag olyan tartályok és tárolóedények használhatók, amelyektől a bor nem válik szennyezetté, és amelyek használata a hatályos jogszabályok értelmében engedélyezett.

Maximális extrakciós arány: 70 liter / 100 kg szőlő.

Az érlelésre vonatkozó feltételek:

— Azon borok esetében, amelyek címkéjén a „FERMENTADO EN BARRICA” („HORDÓBAN ERJESZTETT”) kifejezés szerepel, mind az erjesztés, mind a borseprőn történő érlelés során kötelező tölgyfahordót használni.

— Ezt követően a bort tölgyfahordóban kell tovább érlelni.

— Az érlelési időszakot a szüret évének november 1-jétől kell számítani.

3.

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

— A fehérborok kizárólag az Albillo Real szőlőfajtából készülhetnek.

— A rozé és vörösborok készítéséhez felhasznált szőlő legalább 95 %-ának a Garnacha Tinta fajtából kell származnia.

A must kipréseléséhez tilos nagy sebességű centrifugát vagy folyamatos prést használni.

5.2. *Maximális hozamok*

1.

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

2.

56 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az érintett települések – amelyek mindegyike Ávila tartományban található – a következők: 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 és Villarejo del Valle.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

TEMPRANILLO

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Természeti és emberi tényezők*

Természeti tényezők

Az oltalom alá helyezendő terület a közép-ibériai hegységrendszeren belül, a Tajo folyóba ömlő Alberche és Tiétar folyók medencéi között található. A két folyómedencét a Sierra de Gredos hegyvonulat keleti része választja el egymástól. A hegyvonulatot főként gránitos eredetű anyagok alkotják.

Az Alberche medencéjében a terep tagolt, de markáns jegyek nem jellemzik. Meglehetősen magas, meredek lejtésű dombok tarkítják. A szőlőültetvények túlnyomó részben a völgy bal oldalán húzódó, déli fekvésű domboldalakon találhatók. A tengerszint feletti magasság 800 m és 1 000 m között változik, noha egyes parcellák 1 000 m fölötti magasságban is elhelyezkedhetnek. A Tiétar folyó medencéje alacsonyabban húzódik, de a folyó forrása felé haladva a tengerszint feletti magasság hirtelen megnövekszik.

A gránitos alapkőzeten elhelyezkedő talajok vályogosak, homokosak és enyhén savasak, szervesanyag-tartalmuk csekély. A terület egy jóval kisebb részén az alapkőzetet agyagpala alkotja, amelyet vályogos-agyagos-homokos talaj borít. A terület talajai a FAO besorolása szerint főként a Cambisol csoporthoz tartoznak. A szőlőültetvények talajait zömmel savanyú és humuszos Cambisol talajok alkotják.

A mediterrán éghajlatot némi kontinentális hatás befolyásolja. A telek viszonylag rövidek és nem túl hidegek. A nyarak hosszúak, melegek és szárazak. Az éves átlaghőmérséklet a szőlőültetvény helye szerinti területen (a Sierra de Gredos hegyvidéki éghajlatának hatására) 12 és 15 °C közötti, a csapadékmennyiség pedig évi 400 és 800 mm között változik. A fagymentes napok száma évente 215. Általánosságban elmondható, hogy az éghajlat melegebb és csapadékosabb, mint a régió más területein, ahol a Duero folyóhoz kapcsolódó OEM-ekkel ellátott borok termelése folyik.

Emberi tényezők

Az évszázadok során az emberek a legjobb földeket választották ki a szőlőtermeléshez: azokat a déli, délkeleti tájolású területeket, amelyek a legalkalmasabbak voltak e célra. Megjegyzendő, hogy egyes parcellák nagy tengerszint feletti magasságban – 1 000 méternél magasabban – fekszenek.

A borkészítéshez használt főbb szőlőfajták a Garnacha Tinta és az Albillo Real. A történelem folyamán többen is méltatták, hogy e fajták milyen jól igazodnak a terület adottságaihoz. Noha ezeket a fajtákat más területeken is termesztik, a talajviszonyoknak és az éghajlati adottságoknak köszönhetően az oltalom alatt álló borokban nagyon sajátos tulajdonságok alakulnak ki.

A körülhatárolt területen található szőlőültetvények nagyon régiek: a szőlők 94 %-a több mint 50 éves, 37 %-uk pedig több mint 80 éves. Ebből kifolyólag a termelés mennyisége alacsony, ám a minőség magas.

A területet szellős ültetés jellemzi: az ültetési távolság általában meghaladja a 2,5 x 2,5 métert. Az ültetési sűrűség így hektáronként 1 600 tőke, ami megfelel a csapadék csekély mennyiségének és rendszertelenségének, valamint a szerves anyagban szegény talajnak.

8.2. *A termék jellemzői*

A körülhatárolt terület borai között a következő típusok különböztethetők meg: fehérborok, rozék, vörösborok, fiatal borok és érlelt borok. Ezek mindegyike rendelkezik a termőterülethez kapcsolódó alábbi jellemzőkkel:

— magas alkoholtartalom,

— magas és harmonikus borkősavtartalom,

— jó érlelési potenciál; különösen a vörösborok tarthatók el igen hosszú ideig,

— a borok kiegyensúlyozottak, lágyak, elegáns ízvilágúak és nagyon élénkek.

8.3. *Ok-okozati összefüggés*

A körülhatárolt területről származó borok egyedisége alapvetően a földrajzi környezetnek tudható be. A fent említetteknek megfelelően a területet két hegyvonulat és két, a Tajo folyó vízgyűjtő területéhez tartozó folyó határozza meg. A szőlőültetvények túlnyomórészt a két völgy bal oldalán húzódó, déli tájolású domboldalakon helyezkednek el. Ennélfogva a talaj-, geológiai és éghajlati adottságok kivételes és egyedülálló szőlőtermő vidékké teszik a területet. Ezenkívül a legmegfelelőbb fajták és a legalkalmasabb termesztési módszerek kiválasztásához szükséges emberi szakértelem különleges és egyedi termék előállítását teszi lehetővé. Az e kapcsolatot alátámasztó főbb tényezők a következőkben foglalhatók össze:

— A gránitos alapkőzetet borító talajok homokos-vályogos textúrája kifinomultságot és elegáns ízvilágot kölcsönöz a boroknak.

— Az oltalom alá tartozó terület mikroklímája – a környező területekétől eltérően – mérsékeltebb, mint Kasztília és León többi részének éghajlata. Hűvösebb a tőle délre és keletre eső területekhez képest, és saját jellegzetességekkel rendelkezik. Ugyanakkor a nyári és kora őszi csapadékmentes időszaknak köszönhetően a leszüretelt szőlő egészséges és kiváló minőségű.

— A szőlőültetvények nagy magasságban helyezkednek el; olyan is akad, amely több mint 1 000 méterrel a tengerszint felett található. Ebből adódik, hogy az ott termett szőlő nagyon jó savtartalommal rendelkezik, ami frissességet és élénkséget biztosít a bornak.

— A szőlőfajták térképe is tanúsítja e borok egyediségét. A bortermelők az évszázadok során kiválasztották a terület adottságaihoz legjobban igazodó fajtákat: a Garnacha Tinta és az Albillo Real képezi a borok alapját és biztosítja azok megkülönböztető jegyeit. A Garnacha Tintából készült borok alkoholtartalma magas, ugyanakkor a tengerszint feletti magasságnak és az éghajlatnak köszönhetően e borok íze üde. Az Albillo Real e terület sajátossága, és különbözik a Kasztília és León más területein tipikusnak számító Albillo Mayortól; összetett, zamatos és élénk borok készülnek belőle, amelyek kiválóan alkalmasak a hordóban történő érlelésre.

— A hagyományosan alkalmazott ültetési távolságok, valamint a csekély csapadékmennyiség és a talaj szervesanyag-tartalmának hiánya együttesen azzal a következménnyel járnak, hogy a szőlő terméshozama nagyon alacsony. Ez egyike azon tényezőknek, amelyek – úgy a termelést, mint a polifenolt tekintve – a szőlő kiváló minőségének hátterében állnak. A szőlő harmonikus analitikai paraméterekkel rendelkezik és nagyon jól beérik.

— A szőlőültetvények nagyon régiek: a szőlők 94 %-a több mint 50 éves, 37 %-uk pedig több mint 80 éves. A fent említett jellemzőkkel együtt ez a borok különösen jó eltarthatóságát eredményezi.

A fenti körülmények együttesen olyan szőlők termesztését biztosítják, amelyek nagyon jól beérnek és ennek köszönhetően magas alkoholtartalmú borok előállítását teszik lehetővé: a fehér- és a rozé borok legalább 12 fokosak, a vörösborok pedig legalább 13 fokosak. Ugyanakkor a savtartalom is jelentős: az összes savtartalom legalább 4,5 g/l, borkősavban kifejezve. A magas alkoholtartalom és a magas savtartalom e kettőssége biztosítja a Cebreros borok jellegzetes harmóniáját.

Az oltalom alatt álló terület borai annyiban térnek el a környező területek boraitól, különösen a Duero völgyének boraitól, hogy ez az alkohol- és savtartalom közötti jellegzetes egyensúly markáns, de nem túlságosan erős szerkezettel párosul, ami nagyon elegáns jelleget kölcsönöz a boroknak.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A borkészítési folyamat részét képezi a borok palackozása és utóérlelése. Ezért a termékleírásban ismertetett érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzők csak akkor garantálhatók, ha a bor kezelésével kapcsolatos valamennyi művelet elvégzésére az előállítási területen kerül sor. A „Cebreros" OEM borok palackozása a termékleírásban meghatározott jellemzők elérése szempontjából kritikus fontosságú tényezők egyike. Következésképpen a minőség biztosítása, valamint a származás és az ellenőrzés szavatolása érdekében a palackozást az előállítási területen található borászatok palackozó üzemeiben kell végezni.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Cebreros" földrajzi név és a „Denominación de Origen Protegida" (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) kifejezés vagy a hagyományos „Vino de Calidad" (minőségi bor) kifejezés szerepeltetendő és jól láthatóan feltüntetendő a palackozott borok címkéjén.

A szüret évét akkor is kötelező feltüntetni, ha a bort nem érlelték.

Emellett a „Cebreros" OEM borok címkéjén az alábbi opcionális kifejezések tüntethetők fel:

— A „FERMENTADO EN BARRICA" vagy „ROBLE" („TÖLGYFA") kifejezés használható, amennyiben a borok megfelelnek a hatályos jogszabályok feltételeinek.

— A „VINO DE PARCELA" (parcelláról származó bor) kifejezés, ha a bor előállításához felhasznált szőlő 100 %-a egyetlen parcelláról vagy több összefüggő parcelláról származik. Az e borokhoz használt szőlő termesztésére szolgáló parcellákon tilos gyomirtó szereket használni. A termelőknek ezt talajelemzéssel kell ellenőrizniük. Ezt a kifejezést nem kísérheti egy kisebb földrajzi egység neve.

— Az alábbiakban felsoroltak közül egy vagy több kisebb földrajzi egység neve és az azokat kötelezően kísérő kifejezések:

  — „SIERRA DE GREDOS": azon oltalom alatt álló borok esetében, amelyeknél a felhasznált szőlő nem kevesebb mint 100 %-a a következő települések területén található parcellákról származik: 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 és/vagy Villarejo del Valle.

— „VALLE DEL ALBERCHE”: azon oltalom alatt álló borok esetében, amelyeknél a felhasznált szőlő nem kevesebb mint 100 %-a a következő települések területén található parcellákról származik: El Barraco (kivéve a 18. és 19. zónát), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (kivéve a 8. és 9. zónát), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (kivéve a 6. zónát), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (kivéve a 43., 46., 47., 48., 49., 52., 53., 54., 55., 56., 58., 59., 60., 61., 62., 63., 64. és 65. zónát) és/vagy Villanueva de Ávila.

— „VALLE DEL TIÉTAR” azon oltalom alatt álló borok esetében, amelyeknél a felhasznált szőlő nem kevesebb mint 100 %-a a következő települések területén található parcellákról származik: La Adrada, Casavieja, Casillas, Fresnedilla, Gavilanes, Higuera de las Dueñas Lanzahíta, Mijares, Navahondilla, Pedro Bernardo, Piedralaves, Santa María del Tiétar és Sotillo de la Adrada, Cuevas del Valle, Mombeltrán, San Esteban del Valle, Santa Cruz del Valle és/vagy Villarejo del Valle. „VALLE DE IRUELAS” azon oltalom alatt álló borok esetében, amelyeknél a felhasznált szőlő nem kevesebb mint 100 %-a a következő települések területén található parcellákról származik:

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

— „VINO DE PUEBLO”, amely kifejezést a termékleírás 5. szakaszában felsorolt települések földrajzi neve követ, feltéve, hogy az oltalom alatt álló bor előállításához felhasznált szőlő 100 %-a a szóban forgó településen található parcellákról származik.

— „VINO DE PARAJE”, amely kifejezést a Cebreros OEM földrajzi területén azonosított egyik „paraje” földrajzi neve követ, feltéve, hogy az oltalom alatt álló bor előállításához felhasznált szőlő 100 %-a a szóban forgó „paraje” területén található parcellákról származik. Kivételes esetben a „paraje” egyes részei különböző szomszédos településeken is elhelyezkedhetnek.

A termékleíráshoz vezető link

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