Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/296)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1])

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Cebreros»

PDO-ES-02348-AM02

Data della comunicazione: 10.10.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. MODIFICA DI ALCUNI LIMITI ANALITICI

Descrizione

— Riduzione del titolo alcolometrico effettivo minimo per i vini bianchi e rosati da 12 a 11,5 % vol e per i vini rossi da 13 a 12,5 % vol.

— Riduzione del tenore minimo di acidità totale (espressa in acido tartarico) per i vini bianchi da 4 a 3,5 g/l, per i vini rosati e rossi da 4,5 a 4 g/l e per i vini invecchiati rosati e rossi da 4 a 3,5 g/l.

La modifica interessa la sezione 2.a del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

La tendenza ad un maggior accumulo di zuccheri nei grappoli dei vecchi vigneti caratteristici del nostro territorio porta ad una gradazione alcolica più elevata. Le viti giovani dei nuovi vigneti, molti dei quali impiantati sempre più spesso ad altitudini più elevate e in zone maggiormente esposte al freddo, producono invece uve con un minor contenuto di zuccheri, che porta quindi a una minor gradazione alcolica.

La riduzione del tenore minimo di acidità totale è invece legata principalmente al cambiamento delle condizioni ambientali dovuto all'aumento delle temperature medie osservato negli ultimi anni e alla scarsa piovosità che ha causato una diminuzione generalizzata dell'acidità in tutte le varietà di uve.

2. RIDUZIONE DEL TITOLO ALCOLOMETRICO POTENZIALE MINIMO DELLE UVE

Descrizione

Il titolo alcolometrico potenziale minimo delle uve è ridotto per le varietà rosse da 12 a 11,5 % vol e per le varietà bianche da 11 a 10,5 % vol.

La modifica interessa la sezione 3.b.1 del disciplinare di produzione e il punto 5.1 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Motivazione

La tendenza ad un maggior accumulo di zuccheri nei grappoli dei vecchi vigneti caratteristici del nostro territorio porta ad una gradazione alcolica più elevata. Le viti giovani dei nuovi vigneti, molti dei quali impiantati sempre più spesso ad altitudini più elevate e in zone maggiormente esposte al freddo, producono invece uve con un minor contenuto di zuccheri, che porta quindi a una minor gradazione alcolica.

3. AUMENTO DEL LIMITE MASSIMO DI RESA DELLE UVE PER ETTARO

Descrizione

La resa massima consentita per la DOP «Cebreros» viene aumentata da 6 000 a 8 000 kg/ha.

La modifica interessa la sezione 5.1 del disciplinare di produzione e il punto 5.2 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Negli ultimi anni il contesto dei vigneti della DOP «Cebreros» è cambiato. Al momento della prima stesura del disciplinare di produzione, il loro evidente stato d'incuria dovuto ad anni di declino e le basse rese che ne conseguivano erano gli aspetti che caratterizzavano la maggior parte dei vigneti della zona. In questi ultimi anni, la cura della vigna è andata gradualmente aumentando (aratura, concimazione, ecc.) e ha portato ad un notevole aumento delle rese in un gran numero di appezzamenti.

Le rese risultano inoltre più elevate grazie alle nuove iscrizioni di vigneti in zone ad alta densità d'impianto.

Infine, secondo i registri della Giunta regionale della Castilla y León, negli ultimi tre anni sono stati piantati o richiesti 82,5 ettari di nuovi vigneti ed è noto che i vigneti giovani offrono rese superiori a quelle dei vigneti vecchi.

Poiché i vigneti impiantati nella zona della DOP «Cebreros» non sono irrigati, questo aumento delle rese non andrà a scapito della qualità, dal momento che tali rese sono già ottenibili naturalmente dalla pianta.

Si tratta perciò di una modifica dovuta all'adeguamento alla nuova realtà dei vigneti della DOP «Cebreros».

4. MODIFICA DELLE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI ETICHETTATURA

Descrizione

— Si introducono una nuova menzione apponibile in etichetta, «vino de parcela», e requisiti riguardanti il suo utilizzo.

— Per quattro unità geografiche minori già esistenti («Sierra de Gredos», «Valle del Alberche», «Valle del Tiétar» e «Valle de Iruelas»), il requisito della provenienza delle uve da tali unità geografiche è aumentato dall'85 % al 100 %.

— Per le unità geografiche minori già esistenti comprendenti i comuni elencati nella sezione 5 del disciplinare di produzione (e per le quali occorre aggiungere la menzione «Vino de Pueblo»), il requisito della provenienza delle uve da tali unità geografiche è aumentato dall'85 % al 100 %.

— Si designano e delimitano nuove unità geografiche minori, costituite da siti rurali, i cui nomi potranno essere utilizzati insieme alla menzione «Vino de Paraje», a condizione che il 100 % delle uve provenga dal sito indicato.

La modifica interessa la sezione 8.b.3 del disciplinare di produzione e il punto 9 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

I consumatori desiderano avere sempre più informazioni sull'origine dei vini che stanno per degustare e i produttori intendono fornirle inserendole in etichetta, così da valorizzare i paesi e le unità geografiche che vantano una lunga tradizione nella produzione di uve di qualità fornendo nel contempo al consumatore informazioni veritiere attraverso l'etichetta. Le condizioni d'uso di questi nomi vanno perciò regolamentate.

I vini rientranti in queste categorie devono essere di alta qualità e obbligatoriamente tracciabili per poterne garantire la provenienza dai luoghi indicati in etichetta. Si amplierà in tal modo l'offerta dei vini con denominazione di origine protetta «Cebreros» e se ne migliorerà l'immagine agli occhi degli esperti e dei consumatori.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Cebreros

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vini bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi presentano tonalità che variano dal giallo paglierino al giallo dorato, sono limpidi e brillanti; hanno un profumo fruttato, sono sapidi, equilibrati e untuosi in bocca. Se invecchiati in botte, possono presentare un'unghia dorata all'analisi visiva, avere aromi di frutta più matura e manifestare più corpo al palato.

* Acidità volatile massima dei vini di più di un anno: 16,67 milliequivalenti/l fino al 10 % vol, che aumentano di 1 milliequivalente/l per ogni grado di titolo alcolometrico superiore al 10 %. Tali vini possono superare i limiti di cui all'allegato I C, punto 1, del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, purché rispettino le condizioni di cui al punto 3 di tale allegato.

* Acidità totale minima per i vini con oltre 6 mesi di affinamento: 3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico (46,67 milliequivalenti/l).

* I parametri analitici che non figurano nel presente documento sono conformi alle norme in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 160

2. *Vini rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rosati sono limpidi e brillanti, il colore varia dal rosa pallido al rosa lampone o fragola. Presentano note tipiche di frutti rossi e/o neri e una struttura media in bocca. Se invecchiati in botte, le tonalità possono tendere all'arancio, i sentori di frutta persistono con minore intensità e si possono avvertire note di legno nel retrogusto.

* Acidità volatile massima dei vini di più di un anno: 16,67 milliequivalenti/l fino al 10 % vol, che aumentano di 1 milliequivalente/l per ogni grado di titolo alcolometrico superiore al 10 %. Tali vini possono superare i limiti di cui all'allegato I C, punto 1, del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, purché rispettino le condizioni di cui al punto 3 di tale allegato.

* Acidità totale minima dei vini con oltre 12 mesi di affinamento: 3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico (46,67 milliequivalenti/l).

* I parametri analitici che non figurano nel presente documento sono conformi alle norme in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 160

3. *Vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi sono limpidi all'analisi visiva, con tonalità rosso ciliegia e riflessi violacei. Presentano note tipiche di frutti rossi e/o neri, nonché acidità e struttura equilibrata, il che conferisce loro finezza ed eleganza. Se invecchiati in botte, conservano i sentori fruttato e legnoso, ma diventano più morbidi e acquisiscono persistenza gustativa e riflessi rosso mattone.

* Acidità volatile massima dei vini di più di un anno: 16,67 milliequivalenti/l fino al 10 % vol, che aumentano di 1 milliequivalente/l per ogni grado di titolo alcolometrico superiore al 10 %. Tali vini possono superare i limiti di cui all'allegato I C, punto 1, del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, purché rispettino le condizioni di cui al punto 3 di tale allegato.

* Acidità totale minima dei vini con oltre 12 mesi di affinamento: 3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico (46,67 milliequivalenti/l).

* I parametri analitici che non figurano nel presente documento sono conformi alle norme in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12,5

— Acidità totale minima: 4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1.

Pratica colturale

— L'impianto, il riempimento degli spazi vuoti, l'innesto in campo e il sovrainnesto possono essere eseguiti solo con le varietà autorizzate.

— Per i nuovi impianti possono essere utilizzate soltanto le varietà principali: Garnacha Tinta e Albillo Real.

Le viti possono essere coltivate secondo le seguenti modalità:

— sistema tradizionale ad alberello e relative varianti;

— sistema di allevamento a spalliera: guidato e su supporto.

2.

Pratica enologica specifica

Titolo alcolometrico potenziale minimo delle uve: 11,5 % vol (varietà rosse) e 10,5 % vol (varietà bianche).

Sono usati solo cisterne o contenitori che non contaminino il vino, autorizzati dalla normativa vigente.

Resa massima di estrazione: 70 l per 100 kg di uve.

Condizioni d'invecchiamento:

— Per i vini che si avvalgono della menzione «FERMENTADO EN BARRICA» («fermentato in botte») si usano botti di rovere sia per la fermentazione che per l'invecchiamento sulle fecce.

— L'invecchiamento avviene in botti di rovere.

— Il calcolo del periodo d'invecchiamento inizia il 1° novembre dell'anno della vendemmia.

3.

Limitazione riguardante la vinificazione

— I vini bianchi sono ottenuti esclusivamente dalla varietà Albillo Real.

— I vini rosati e rossi sono ottenuti per almeno il 95 % dalla varietà Garnacha Tinta.

Per l'estrazione del mosto è vietato l'uso delle centrifughe ad alta velocità e dei torchi continui.

5.2. *Rese massime*

1.

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

2.

56 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica delimitata comprende i seguenti comuni, tutti situati nella provincia di 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 e Villarejo del Valle.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

TEMPRANILLO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Fattori naturali e umani*

Fattori naturali

La zona da proteggere è situata nella catena montuosa del Sistema centrale spagnolo, tra i bacini dei fiumi Alberche e Tiétar, affluenti del Tago. La parte orientale della Sierra de Gredos separa i due bacini fluviali. La zona geografica contiene materiali per la maggior parte di origine granitica.

Nel bacino dell'Alberche il terreno è in genere scosceso ma senza asperità; è intercalato da colline di notevole altezza e dai ripidi pendii. I vigneti sono situati principalmente sul versante collinare di sinistra, esposto a sud. L'altitudine è compresa tra gli 800 e i 1 000 m, sebbene alcune parcelle possano trovarsi sopra i 1 000 m. Il bacino del Tiétar è situato a un'altitudine inferiore, ma presenta un forte dislivello in direzione della sorgente del fiume.

I terreni sono limosi, sabbiosi e leggermente acidi, con un basamento granitico e scarsa materia organica. È presente una zona di scisto con suoli limoso-argilloso-sabbiosi, ma molto più piccola. Secondo la classificazione della FAO, i suoli della zona sono prevalentemente Cambisol. La maggior parte dei suoli nei vigneti è di tipo Dystric Cambisol e Humic Cambisol.

Il clima è mediterraneo, con influssi continentali: è caratterizzato da inverni relativamente brevi e non molto freddi e da estati lunghe, calde e asciutte. La temperatura media annua della zona in cui sono situati i vigneti (la Sierra de Gredos ha un clima di montagna) è compresa tra i 12 e i 15 °C, con precipitazioni che variano tra i 400 e gli 800 mm l'anno. Vi sono 215 giorni all'anno non soggetti a gelate. In generale, si può affermare che il clima è più caldo e più piovoso rispetto alle altre zone della regione che ospitano le DOP del fiume Duero.

Fattori umani

Per secoli gli uomini hanno selezionato i terreni migliori per coltivare la vite, scegliendo quelli più idonei, esposti a sud-sudest. Va rilevata l'altitudine di alcune parcelle, che possono arrivare oltre i 1 000 m.

Le varietà Garnacha Tinta e Albillo Real sono le più sfruttate per la vinificazione: esistono riferimenti storici dell'ideale adattamento di queste varietà al territorio. Sebbene esse siano coltivate anche in altre zone, i fattori pedoclimatici conferiscono caratteristiche molto peculiari ai vini protetti.

I vigneti della zona delimitata sono molto vecchi: il 94 % ha più di 50 anni e il 37 % ne ha più di 80. Ne derivano volumi di produzione modesti ma qualitativamente ottimi.

Nella zona, il sesto d'impianto è spazioso, generalmente superiore a 2,5 x 2,5 m, il che porta a una densità d'impianto di 1 600 ceppi per ettaro, adatta alle precipitazioni scarse e irregolari e ai terreni poveri di materia organica.

8.2. *Caratteristiche del prodotto*

I vini nella zona delimitata possono essere suddivisi in: bianchi, rosati, rossi, giovani e invecchiati. Presentano tutti le seguenti caratteristiche legate al terroir:

— titolo alcolometrico elevato;

— acidità tartarica elevata ed equilibrata;

— buon potenziale di conservazione (i vini rossi in particolare si conservano molto bene);

— equilibrio, morbidezza ed eleganza al palato, uniti ad esuberanza.

8.3. *Legame causale*

Il carattere distintivo dei vini della zona delimitata è dovuto essenzialmente all'ambiente geografico: come sopra indicato, la zona è delimitata da due catene montuose e due fiumi, entrambi appartenenti al bacino del fiume Tago. I vigneti sono situati principalmente sul versante collinare di sinistra, esposto a sud. Le caratteristiche del suolo, la geologia e il clima favorevole ne fanno una zona eccezionale e specificamente adatta alla coltivazione della vite. Inoltre, le competenze dell'uomo nella scelta delle varietà più idonee e del metodo di coltivazione migliore consentono una produzione specifica e unica. I principali fattori che confermano tale legame sono riassunti di seguito:

— la componente limosa e sabbiosa dei terreni che poggiano su un basamento granitico conferisce ai vini eleganza, rendendoli gradevoli al palato;

— il microclima della zona da proteggere, diverso da quello delle aree circostanti, più vario rispetto al resto della regione Castilla y León e più fresco rispetto alle zone a sud e ad est, conferisce uno spiccato carattere distintivo. Inoltre, l'assenza di precipitazioni in estate e all'inizio dell'autunno assicura raccolti di uve sane e di qualità;

— i vigneti sono situati ad altitudine elevata, alcuni a più di 1 000 m sul livello del mare; le uve hanno un ottimo grado di acidità che apporta freschezza ed esuberanza al vino;

— l'assortimento varietale ha anch'esso delle peculiarità. Per secoli i viticoltori hanno selezionato le varietà più adatte al territorio, ossia la Garnacha Tinta e la Albillo Real, che sono la base dei vini, ai quali conferiscono il loro carattere distintivo. La Garnacha Tinta produce vini ad alto titolo alcolometrico, ma che risultano freschi al palato grazie all'altitudine e al clima della zona. La Albillo Real è caratteristica della zona e diversa dalla Albillo Mayor, tipica di altre zone della regione Castilla y León; produce vini complessi, sapidi ed esuberanti, molto adatti all'invecchiamento in botte;

— le distanze d'impianto tradizionali, insieme alle scarse precipitazioni e alla carenza di materiale organico nel suolo, producono rese di uva molto basse: è uno dei fattori che spiegano l'alta qualità, legata a uve dai parametri analitici equilibrati e con una buona maturazione sotto il profilo sia dei polifenoli che della produzione;

— i vigneti sono molto vecchi: il 94 % ha più di 50 anni e il 37 % ne ha più di 80; combinato alle caratteristiche precedentemente menzionate, questo aspetto è indice di vini particolarmente adatti alla conservazione.

Nell'insieme, le circostanze sopra descritte producono uve dalla perfetta maturazione che consentono di produrre vini ad alto tenore alcolico (almeno 12° nei vini bianchi e rosati, 13° nei rossi). Occorre d'altra parte tener conto della notevole acidità totale, non inferiore a 4,5 grammi per litro espressa in acido tartarico. Abbinata all'alto tenore alcolico, l'elevata acidità conferisce ai vini «Cebreros» l'equilibrio caratteristico.

I vini che rientrano nella zona protetta sono diversi da quelli delle zone circostanti, in particolare da quelli della valle del Duero, in quanto presentano questo caratteristico equilibrio tra acidità e gradazione alcolica, con una struttura decisa ma non eccessiva, che dà ai vini un carattere elegante.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

condizionamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

la vinificazione comprende l'imbottigliamento e l'invecchiamento in bottiglia dei vini, e dunque le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche descritte nel disciplinare di produzione possono essere garantite solo se tutte le operazioni di manipolazione del vino si svolgono all'interno della zona di produzione. Di conseguenza, nell'intento di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo, e tenuto conto del fatto che l'imbottigliamento dei vini protetti dalla DOP «CEBREROS» è uno dei punti critici per il raggiungimento delle caratteristiche definite nel disciplinare di produzione in questione, tale operazione sarà effettuata nelle cantine situate negli impianti di imbottigliamento all'interno della zona di produzione.

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

sulle etichette dei vini imbottigliati figureranno come indicazioni obbligatorie, in evidenza, il nome geografico «CEBREROS» e l'espressione «Denominazione di origine protetta» ovvero la menzione tradizionale «Vino de Calidad»;

è obbligatorio inoltre indicare l'annata, anche sui vini non invecchiati.

I vini protetti dalla DOP «CEBREROS», infine, potranno riportare nell'etichetta le indicazioni facoltative seguenti:

— le menzioni «FERMENTADO IN BARRICA» («fermentato in botte») o «ROBLE» («rovere») se il vino soddisfa le condizioni di utilizzo previste dalla normativa nazionale vigente;

— la menzione «VINO DE PARCELA», quando il vino è stato ottenuto per il 100 % da uve provenienti da un'unica parcella o da più parcelle confinanti. Nelle parcelle da cui provengono le uve utilizzate per la produzione di questi vini è vietato l'uso di erbicidi e, a fini di controllo, il produttore è tenuto ad effettuare un'apposita analisi del terreno. Questa menzione non può essere accompagnata dal nome di un'unità geografica più piccola;

— il nome di una o più unità geografiche più piccole rispetto a quelle descritte di seguito e le menzioni che devono accompagnarle:

  — o «SIERRA DE GREDOS», per i vini protetti elaborati con almeno il 100 % di uve provenienti da parcelle situate nei comuni seguenti: 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 e/o Villarejo de Valle;

— o «VALLE DEL ALBERCHE», per i vini protetti elaborati con almeno il 100 % di uve provenienti da parcelle situate nei comuni seguenti: Barraco (El) (eccetto i poligoni 18 e 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (eccetto i poligoni 8 e 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (eccetto il poligono 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (eccetto i poligoni 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 e 65) e/o Villanueva de Ávila;

— o «VALLE DEL TIÉTAR», per i vini protetti elaborati con almeno il 100 % di uve provenienti da parcelle situate nei comuni seguenti: Adrada (La), Casavieja, Casillas, Fresnedilla, Gavilanes, Higuera de las Dueñas Lanzahíta, Mijares, Navahondilla, Pedro Bernardo, Piedralaves, Santa María del Tiétar y Sotillo de la Adrada, Cuevas del Valle, Mombeltrán, San Esteban del Valle, Santa Cruz del Valle e/o Villarejo del Valle;

— o «VALLE DE IRUELAS», per i vini protetti elaborati con almeno il 100 % di uve provenienti da parcelle situate nei comuni seguenti: Barraco (El) (poligoni 19 e 18), Tiemblo (El) (poligoni 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 e 65), Navaluenga (poligoni 8 e 9) e San Juan de la Nava (poligono 6);

— o «VINO DE PUEBLO», seguito dal nome geografico di uno dei comuni elencati nella sezione 5 del disciplinare di produzione, a condizione che il vino protetto sia stato ottenuto per il 100 % da uve provenienti da parcelle situate nel comune indicato;

— o «VINO DE PARAJE», seguito dal nome geografico di uno dei siti rurali identificati nella zona geografica della DOP «CEBREROS», a condizione che il vino protetto sia stato ottenuto per il 100 % da uve provenienti da parcelle situate in tale sito. In via eccezionale, il territorio del sito rurale può estendersi in parte su vari comuni limitrofi.

Link al disciplinare del prodotto

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