C/2025/296

9.1.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu.

(C/2025/296)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Cebreros”

PDO-ES-02348-AM02

Paziņojuma datums: 2024. gada 10. oktobris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. DAŽU ANALĪTISKO PARAMETRU GROZĪŠANA

Apraksts

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija baltvīniem un sārtvīniem ir samazināta no 12 % līdz 11,5 % un sarkanvīniem – no 13 % līdz 12,5 %.

— Minimālais kopējais skābums (izteikts ar vīnskābi) baltvīniem ir samazināts no 4 līdz 3,5 gramiem uz litru, sarkanvīniem un sārtvīniem – no 4,5 līdz 4 gramiem uz litru un izturētiem sarkanvīniem un sārtvīniem – no 4 līdz 3,5 gramiem uz litru.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta a) apakšpunktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Mūsu apgabalam raksturīgo seno vīnogulāju vīnogās parasti ir lielāka cukuru koncentrācija, kas savukārt nodrošina augstāku spirta koncentrāciju. Turpretim jaunos vīnogulājus mūsu vīndārzos stāda lielākā augstumā un vēsākās vietās. Tie ražos vīnogas ar zemāku cukuru saturu, un zemāka būs arī no šādām vīnogām iegūto vīnu spirta koncentrācija.

Minimālā kopējā skābuma vērtības pazemināšana galvenokārt ir saistīta ar vides apstākļu izmaiņām, ko izraisījusi pēdējos gados vērojamā vidējās temperatūras paaugstināšanās. Vēl viens faktors ir nokrišņu trūkums, kas izraisījis vispārēju skābuma samazināšanos visu šķirņu vīnogās.

2. VĪNOGU MINIMĀLĀS POTENCIĀLĀS SPIRTA KONCENTRĀCIJAS SAMAZINĀŠANA

Apraksts

Vīnogu minimālā potenciālā spirta koncentrācija ir samazināta no 12 % līdz 11,5 % sarkanvīniem un no 11 % līdz 10,5 % baltvīniem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta b.1) apakšpunktu un vienotā dokumenta 5.1. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Pamatojums

Mūsu apgabalam raksturīgo seno vīnogulāju vīnogās parasti ir lielāka cukuru koncentrācija, kas savukārt nodrošina augstāku spirta koncentrāciju. Turpretim jaunos vīnogulājus mūsu vīndārzos stāda lielākā augstumā un vēsākās vietās. Tie ražos vīnogas ar zemāku cukuru saturu, un zemāka būs arī no šādām vīnogām iegūto vīnu spirta koncentrācija.

3. VĪNOGU MAKSIMĀLĀS RAŽAS NO HEKTĀRA PALIELINĀŠANA

Apraksts

Ar ACVN "Cebreros" apzīmētajam produktam izmantojamā maksimālā pieļaujamā raža ir palielināta no 6 000 līdz 8 000 kilogramiem no hektāra.

Grozīts produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunkts un vienotā dokumenta 5.2. punkts.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Apstākļi vīndārzos, kuros iegūst ar ACVN "Cebreros" apzīmēto produktu, pēdējos gados ir mainījušies. Pirmā produkta specifikācija tika sagatavota laikā, kad apgabala vīndārzos gadiem ilgi bija valdījis panīkums. Lielākā to daļa bija nekopta, tāpēc ražas bija zemas. Pēdējo gadu laikā darba apjoms tajos ir pakāpeniski palielinājies, un tie tiek arti un mēsloti utt. Rezultātā ir ievērojami palielinājusies raža daudzās parcelēs.

Turklāt, tā kā jaunreģistrētajos apgabala vīndārzos izmanto lielu stādījumu biezību, lielāka ir arī tajos iegūtā raža.

Visbeidzot, saskaņā ar Kastīlijas un Leonas autonomā apgabala valdības reģistriem pēdējo trīs gadu laikā ir iesniegti pieteikumi jaunu vīndārzu stādīšanai vai reģistrēšanai 82,5 hektāru platībā. Jaunie vīnogulāji dod lielāku ražu nekā vecie.

Ar ACVN "Cebreros" apzīmēto produktu iegūst vīndārzos, kas netiek apūdeņoti. Tas nozīmē, ka ražas palielinājums nekaitē kvalitātei, jo šo daudzumu augs saražo dabiski.

Tāpēc grozījuma mērķis ir pielāgoties jaunajai realitātei vīndārzos ar ACVN "Cebreros" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā.

4. GROZĪJUMS MARĶĒŠANAS NOTEIKUMOS

Apraksts

— Iekļauts jauns marķējumā izmantojams apzīmējums "vino de parcela" (vīns no konkrētas parceles) kopā ar noteikumiem par tā izmantošanu.

— Attiecībā uz četrām pastāvošām mazākām ģeogrāfiskajām vienībām (*Sierra de Gredos*, *Valle del Alberche*, *Valle del Tiétar* un *Valle de Iruelas*) – prasība, ka tajās jābūt iegūtiem 85 % vīnogu, ir grozīta, šo vērtību palielinot līdz 100 %.

— Attiecībā uz vīniem, kuri iegūti pastāvošajās mazākajās ģeogrāfiskajās vienībās, kas bija produkta specifikācijas 5. punktā uzskaitītās pašvaldības, un uz kuriem jābūt apzīmējumam "Vino de Pueblo" (ciema vīns), – prasība, ka attiecīgajās ģeogrāfiskajās vienībās jābūt iegūtiem 85 % vīnogu, ir grozīta, šo vērtību palielinot līdz 100 %.

— Noteiktas jaunas mazākas ģeogrāfiskās vienības. Tās ir "parajes" (lauku teritorijas), ar kuru nosaukumiem var lietot apzīmējumu "Vino de Paraje" ar nosacījumu, ka 100 % izmantoto vīnogu ir iegūti attiecīgajās "parajes".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta b.3) apakšpunktu un vienotā dokumenta 9. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Patērētāji arvien vairāk interesējas par vīnu izcelsmi, un ražotāji vēlas darīt šo papildinformāciju pieejamu marķējumā, lai izceltu to ciemu un ģeogrāfisko vienību nozīmi, kurās tiek ilgstoši piekoptas kvalitatīvu vīnogu audzēšanas tradīcijas. Turklāt patērētājiem būs pieejama precīza informācija marķējumā, tādēļ ir nepieciešams reglamentēt attiecīgo nosaukumu lietošanas nosacījumus.

Šajās kategorijās iekļautajiem vīniem jābūt kvalitatīviem un obligāti izsekojamiem, garantējot, ka tie iegūti etiķetē norādītajās vietās. Tas palielinās ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Cebreros" apzīmēto vīnu klāstu, uzlabojot to tēlu ekspertu un patērētāju acīs.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Cebreros

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *Baltvīni*

ĪSS APRAKSTS

Pēc krāsas baltvīni ir dažādi – no salmdzeltena toņa līdz zeltaini dzeltenam tonim. Šie vīni ir dzidri un spilgti, tiem ir raksturīgs augļains aromāts un bagātīga, sabalansēta un krēmīga garša. Ja vīni ir izturēti mucās, tiem var būt zeltains spīdums, izteiktāks augļainums un pilnmiesīgāka garša.

* Maksimālais gaistošais skābums vīniem, kas vecāki par vienu gadu, ir 16,67 miliekvivalenti uz litru (ja spirta saturs nepārsniedz 10 tilp. %), taču, ja spirta saturu palielina, pārsniedzot 10 tilp. %, par katru nākamo grādu maksimālais gaistošais skābums palielinās par 1 miliekvivalentu uz litru. Šie vīni drīkst pārsniegt Komisijas Regulas (EK) Nr. 2019/934 I pielikuma C daļas 1. punktā noteiktās robežvērtības, ja vien tie atbilst šā pielikuma 3. iedaļā paredzētajiem nosacījumiem.

* Minimālais kopējais skābums vīniem, kas izturēti ilgāk par sešiem mēnešiem, ir 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi) (46,67 miliekvivalenti uz litru).

* Šajā dokumentā nenoteiktie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem noteikumiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Spirta maksimālā kopējā koncentrācija (tilp. %): —

— Spirta minimālā faktiskā koncentrācija (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 160

2. *Sārtvīni*

ĪSS APRAKSTS

Sārtvīni ir dzidri un spilgti, pēc krāsas tie ir dažādi – no gaiši sārta toņa līdz zemeņsārtam vai aveņsārtam tonim. Parasti šiem vīniem piemīt sarkanaugļu un/vai melnaugļu sugu ogas atgādinošas nianses. Ja vīni ir izturēti mucās, tie var būt oranžākos toņos, ar mazāk izteiktu augļainumu un pēcgaršā jūtamām koksnes niansēm.

* Maksimālais gaistošais skābums vīniem, kas vecāki par vienu gadu, ir 16,67 miliekvivalenti uz litru (ja spirta saturs nepārsniedz 10 tilp. %), taču, ja spirta saturu palielina, pārsniedzot 10 tilp. %, par katru nākamo grādu maksimālais gaistošais skābums palielinās par 1 miliekvivalentu uz litru. Šie vīni drīkst pārsniegt Komisijas Regulas (EK) Nr. 2019/934 I pielikuma C daļas 1. punktā noteiktās robežvērtības, ja vien tie atbilst šā pielikuma 3. iedaļā paredzētajiem nosacījumiem.

* Minimālais kopējais skābums vīniem, kas izturēti ilgāk par 12 mēnešiem, ir 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi) (46,67 miliekvivalenti uz litru).

* Šajā dokumentā nenoteiktie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem noteikumiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Spirta maksimālā kopējā koncentrācija (tilp. %): —

— Spirta minimālā faktiskā koncentrācija (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 160

3. *Sarkanvīni*

ĪSS APRAKSTS

Sarkanvīni pēc izskata ir dzidri, ar ķiršsarkaniem toņiem un violetas nokrāsas niansēm. Parasti šiem vīniem piemīt sarkanaugļu un/vai melnaugļu sugu ogas atgādinošas nianses, kā arī līdzsvarots skābums un struktūra, kas piedod tiem izsmacinātu un elegantu garšu. Ja vīni ir izturēti mucās, tiem raksturīgās augļainuma notis veidojas sasaistē ar koksnei piemītošām niansēm, tie kļūst maigāki, iegūst paliekošāku pēcgaršu un ķieģeļsarkanus toņus.

* Maksimālais gaistošais skābums vīniem, kas vecāki par vienu gadu, ir 16,67 miliekvivalenti uz litru (ja spirta saturs nepārsniedz 10 tilp. %), taču, ja spirta saturu palielina, pārsniedzot 10 tilp. %, par katru nākamo grādu maksimālais gaistošais skābums palielinās par 1 miliekvivalentu uz litru. Šie vīni drīkst pārsniegt Komisijas Regulas (EK) Nr. 2019/934 I pielikuma C daļas 1. punktā noteiktās robežvērtības, ja vien tie atbilst šā pielikuma 3. iedaļā paredzētajiem nosacījumiem.

* Minimālais kopējais skābums vīniem, kas izturēti ilgāk par 12 mēnešiem, ir 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi) (46,67 miliekvivalenti uz litru).

* Šajā dokumentā nenoteiktie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem noteikumiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Spirta maksimālā kopējā koncentrācija (tilp. %): —

— Spirta minimālā faktiskā koncentrācija (tilp. %): 12,5

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Galvenās vīndarības metodes*

1.

Audzēšanas metode

— Stādīšanu, tukšo vietu piestādīšanu, potēšanu uz vietas un dubultpotēšanu [potēšanu ar starppoti] drīkst veikt, izmantojot tikai atļautās šķirnes.

— Jaunu stādījumu veidošanā drīkst izmantot tikai galvenās šķirnes: "Garnacha Tinta" un "Albillo Real".

Vīnkoku vainagu veido šādi:

— tradicionālajā kausveidā vai tā variantos,

— uz špalerām: vīndārzos, kuros izmanto vīnkoku veidošanu.

2.

Īpašās vīndarības metodes

Vīnogu spirta minimālā potenciālā tilpumkoncentrācija: 11,5 % (sarkano šķirņu vīnogām) un 10,5 % (balto šķirņu vīnogām).

Izmanto tikai tvertnes un konteinerus, kas nevar kontaminēt vīnu un ir atļauti saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Maksimālais ekstrakcijas iznākums: 70 litri no 100 kilogramiem vīnogu.

Vīna izturēšanas apstākļi

— Tādu vīnu raudzēšanai un izturēšanai ar nogulsnēm, uz kuriem norādīts apzīmējums "FERMENTADO IN BARRICA" (raudzēts mucā), izmanto ozolkoka mucas.

— Turpmāka izturēšana norit ozolkoka mucās.

— Izturēšanas laikposmu sāk skaitīt no attiecīgās ražas novākšanas gada 1. novembra.

3.

Attiecīgais ierobežojums vīnu gatavošanā

— Baltvīnus ražo tikai no šķirnes "Albillo Real" vīnogām.

— Sārtvīnu un sarkanvīnu ražošanai izmanto vismaz 95 % šķirnes "Red Garnacha" vīnogu.

Misas ekstrakcijā nedrīkst izmantot ātrgaitas centrifūgas un nepārtrauktas darbības preses.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1.

8 000 kg vīnogu no hektāra

2.

56 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Šādu pašvaldību teritorija Avilas provincē: *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* un *Villarejo del Valle*.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

“ALBILLO REAL”

“GARNACHA TINTA”

“GARNACHA TINTORERA”

“TEMPRANILLO”

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Dabas faktori un cilvēkfaktori*

Dabas faktori

Aizsargājamais apgabals atrodas Ibērijas kalnu grēdas centrālajā daļā starp divu upju baseiniem – Alberči [*Alberche*] un Tjetaru [*Tiétar*], kas ir Taho [*Tajo*] pietekas. Robežu starp šo divu upju baseiniem veido Gredosas kalnu grēdas austrumu daļa. Dominē granīta izcelsmes materiāli.

Alberčes baseina reljefs ir nelīdzens, bet bez izteiktām augstienēm. Tomēr vietām ir ievērojama augstuma uzkalni ar stāvām nogāzēm. Vīnogulāji aug galvenokārt nogāzēs, kuras atrodas ielejas kreisajā pusē un vērstas dienvidu virzienā. To augstums virs jūras līmeņa ir 800–1 000 metru, lai gan dažas parceles var atrasties arī virs 1 000 metru augstuma. Tjetaras baseins atrodas zemākās vietās, taču, virzoties uz upes iztekas vietu, skatienam drīzi vien paveras stipri kraujāki reljefa pacēlumi.

Sastopamas galvenokārt smilšmāla un smilšu augsnes, tās ir viegli skābas, ar granīta cilmiezi, tajās ir maz organiskās vielas. Nelielu platību apgabalā aizņem smaga smilšmāla augsnes apvidus, kura dzīles bagātas ar slānekļa gāzes resursiem. Apgabala augsnes saskaņā ar ANO Pārtikas un lauksaimniecības organizācijas (*FAO*) klasifikāciju pieder galvenokārt pie kambisoliem (smagāka granulometriskā sastāva brūnzemes augsnes, kuru veidošanās vēl nav beigusies). Vīnogulājiem izmantojamas galvenokārt vidēji erodētās un ar humusu bagātinājušās velēnu podzolētās augsnes (distrofi un humozi kambisoli).

Apgabalā valda Vidusjūras klimats ar kontinentālā klimata ietekmi. Ziemas ir salīdzinoši īsas un ne pārāk aukstas. Vasaras ir garas, karstas un sausas. Apgabalā, kurā atrodas vīndārzi (Gredosas kalnu grēdā valda kalnu klimats), gada vidējā temperatūra ir 12–15 °C, bet nokrišņu daudzums dažāds – vidēji 400–800 milimetru gadā. Šajā reģionā 215 dienas gadā ir bez sala. Kopumā var teikt, ka klimats ir siltāks un lietaināks nekā citviet reģionā, kur reģistrēti ar Dvero [*Duero*] upes apgabalu saistīti aizsargātie cilmes vietas nosaukumi.

Cilvēkfaktori

Jau gadsimtiem ilgi vīnkopji vīnogulāju audzēšanai izvēlas vislabākos, vispiemērotākos zemesgabalus, kas ir vērsti dienvidu un dienvidaustrumu virzienā. Jāatgādina, ka atsevišķas parceles atrodas augstāk nekā 1 000 metru virs jūras līmeņa.

Galvenās šķirnes, ko izmanto vīna ražošanā, ir “Red Garnacha” un “Albillo Real”. Vēstures gaitā ir bijušas atsauces uz to, cik labi šīs šķirnes ir piemērotas apgabala īpatnībām. Lai gan minētās šķirnes tiek audzētas arī citos apgabalos, aizsargāto vīnu īpašo raksturu nosaka tieši augsnes īpašības un klimats.

Noteiktā apgabala vīndārzi ir ļoti seni. 94 % vīnogulāju ir vecāki par 50 gadiem, bet 37 % ir vecāki par 80 gadiem. Tas nozīmē, ka ražošanas apjomi ir nelieli, toties ļoti augstā kvalitātē.

Vīnkokus šajā apgabalā stāda skrajās audzēs – attālumi starp vīnkokiem parasti pārsniedz 2,5 x 2,5 metrus. Tādēļ stādījumu biezība ir 1 600 vīnogulāju uz hektāru; ņemot vērā nelielu un neregulāru nokrišņu daudzumu un to, ka augsnē ir maz organiskās vielas, šāda biezība ir ļoti piemērota.

8.2. *Produkta īpašības*

Noteiktā apgabala vīnus var klasificēt šādi: baltvīni, sārtvīni, sarkanvīni, jauni vīni un izturēti vīni. Visiem šiem vīniem ir kopīgas ar apgabalu saistītās īpašības:

— augsta spirta koncentrācija;

— augsts un līdzsvarots vīnskābes saturs;

— ilgas izturēšanas potenciāls (sevišķi labi uzglabājas sarkanvīni);

— garšas ziņā vīni ir līdzsvaroti, maigi, harmoniski, izsmalcināti un ļoti dzīvīgi.

8.3. *Cēloniskā saikne*

Noteiktā apgabala vīnu atšķirīgums galvenokārt ir saistīts ar ģeogrāfisko vidi. Kā minēts iepriekš, apgabala raksturu nosaka divas kalnu grēdas un divas upes, kas pieder pie *Taho* baseina. Vīnogulāji aug galvenokārt nogāzēs, kas atrodas abu ieleju kreisajā pusē un vērstas dienvidu virzienā. Tādējādi augsne, ģeoloģiskās īpašības un klimats rada šajā apgabalā pavisam īpašus un vienreizējus apstākļus, kas vīnogulāju audzēšanai ir labvēlīgi. Turklāt vīnkopju prasme izvēlēties vispiemērotākās šķirnes un audzēšanas metodes dod iespēju iegūt īpašu un unikālu produktu. Turpmāk ir apkopoti galvenie faktori, kas apstiprina šo saikni.

— Smaga smilšmāla augsnes, kas veidojušās uz granīta cilmieža, piešķir vīniem zināmu izsmalcinātību un garšas ziņā dara tos pilnīgus.

— Salīdzinājumā ar apkaimes apgabaliem aizsargājamā apgabala mikroklimats ir mērenāks nekā pārējā Kastīlijas un Leonas teritorijā. Tas ir aukstāks nekā dienvidu un austrumu reģionos, un tam ir savas raksturīpašības. Savukārt neliels nokrišņu daudzums vasarā un rudens sākumā vīnogu novākšanas laikā nodrošina to, ka augļi paliek veseli un saglabā izcilu kvalitāti.

— Vīndārzi atrodas lielā augstumā, atsevišķas parceles atrodas pat augstāk par 1 000 metriem virs jūras līmeņa. Tieši tādēļ vīnogām piemīt ļoti labs skābums, kas piedod vīnam svaigumu un dzīvīgumu.

— Par šo vīnu īpašo raksturu liecina arī vīnogu šķirņu karte. Jau gadsimtiem ilgi vīnkopji izvēlas šim apgabalam vispiemērotākās vīnogu šķirnes – "Garnacha Tinta" un "Albillo Real", kas ir šo vīnu pamatšķirnes un nosaka to atšķirīgumu no citiem vīniem. Pateicoties klimatam un vīndārzu izvietojumam lielā augstumā virs jūras līmeņa, vīni pēc garšas ir svaigi, tomēr no "Garnacha Tinta" iegūtiem vīniem ir augsta spirta koncentrācija. Savukārt "Albillo Real" ir specifiska šā apgabala šķirne, kas atšķiras no "Albillo Mayor", kura ir citu Kastīlijas un Leonas apgabalu tipiska šķirne. No "Albillo Real" iegūst vīnus, kuriem piemīt daudzveidīga aromātu buķete, pilnestīga garša un dzīvīgums un kuri ir lieliski piemēroti izturēšanai mucās.

— Izmantotā tradicionālā stādījumu biezība, kā arī nelielais nokrišņu daudzums un organiskās vielas nepietiekamība augsnē ir par pamatu tam, ka ražas apjomi ir samērā nelieli. Tas ir viens no faktoriem, kas nosaka vīnogu augsto kvalitāti gan ražošanas, gan arī polifenolu satura ziņā. Vīnogu analītiskie parametri ir līdzsvaroti, un tās ļoti labi nogatavojas.

— Vīndārzi ir ļoti seni: 94 % vīnogulāju ir vecāki par 50 gadiem, bet 37 % ir vecāki par 80 gadiem. Šo un iepriekšminēto faktoru dēļ vīnu uzglabājamība ir ļoti laba.

Visi iepriekš aprakstītie apstākļi kopumā nodrošina to, ka vīnogas ļoti labi nogatavojas, un tātad no tām var ražot vīnus ar augstu spirta koncentrāciju: vismaz 12° baltvīnos un sārtvīnos un 13° sarkanvīnos. Tajā pašā laikā arī skābuma saturs ir augsts: kopējais ar vīnskābi izteiktais skābums ir vismaz 4,5 grami uz litru. Abas šīs iezīmes – augsts spirta un skābuma saturs – piešķir "Cebreros" vīniem raksturīgo līdzsvaru.

Aizsargātā apgabala vīni atšķiras no apkārtējos reģionos ražotajiem vīniem, it īpaši no Dvero ielejas vīniem, jo tiem raksturīgs spirta un skābuma līdzsvars un labi (bet ne pārāk) izteikta struktūra, kas piešķir vīniem elegantu raksturu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

vīndarības procesā ietilpst vīnu pildīšana pudelēs un ražošanas pabeigšana. Tāpēc šajā produkta specifikācijā aprakstītās organoleptiskās, fizikālās un ķīmiskās īpašības var tikt garantētas tikai tad, ja visas vīna apstrādes darbības tiek veiktas noteiktajā apgabalā. To vīnu pildīšana pudelēs, kuriem piešķirts aizsargāts cilmes vietas nosaukums "Cebreros", ir viens no kritiski svarīgajiem faktoriem specifikācijā norādīto īpašību sasniegšanā. Tādēļ, kā arī lai varētu nodrošināt kvalitāti un garantiju attiecībā uz izcelsmi un kontroli, vīnu pilda pudelēs ražošanas apgabalā esošo noliktavu iekārtās.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

vīna pudeļu marķējumā ir jāiekļauj un skaidri jāparāda ģeogrāfiskais nosaukums "Cebreros" un apzīmējums "Denominación de Origen Protegida" (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) vai tradicionālais apzīmējums "Vino de Calidad" (kvalitatīvs vīns).

Ražas novākšanas gads obligāti jānorāda arī tad, ja vīni nav bijuši izturēti.

Ar ACVN "Cebreros" apzīmēto vīnu marķējumā var izmantot arī šādus fakultatīvos apzīmējumus:

— apzīmējums "FERMENTADO EN BARRICA" (raudzēts mucā) vai "ROBLE" (ozolkoks), ko drīkst izmantot, ja vīni atbilst spēkā esošajos tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem,

— apzīmējums "VINO DE PARCELA" (vīns no konkrētas parceles), ja 100 % vīnogu, kas izmantotas vīna gatavošanā, iegūti vienā parcelē vai vairākās blakusesošās parcelēs. Parcelēs, kurās audzē vīnogas šo vīnu ražošanai, aizliegts izmantot herbicīdus. Ražotājiem tas ir jāpārbauda, veicot augsnes analīzi. Šim apzīmējumam nevar pievienot mazākas ģeogrāfiskas vienības nosaukumu,

— vienas vai vairāku mazāku ģeogrāfisko vienību, kas uzskaitītas turpmāk, nosaukums un apzīmējumi, kas tam jāpievieno:

  — "SIERRA DE GREDOS" aizsargātiem vīniem, kuri izgatavoti no ne mazāk kā 100 % vīnogu, kas iegūtas parcelēs šādu pašvaldību teritorijā: *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* un/vai *Villarejo del Valle*,

— "VALLE DEL ALBERCHE" aizsargātiem vīniem, kuri izgatavoti no ne mazāk kā 100 % vīnogu, kas iegūtas parcelēs šādu pašvaldību teritorijā: *El Barraco* (izņemot 18. un 19. zonu), *Burgohondo*, *Cebreros*, *Herradón de Pinares*, *Hoyo de Pinares*, *Navalmoral*, *Navaluenga* (izņemot 8. un 9. zonu), *Navarredondilla*, *Navarrevisca*, *Navatalgordo*, *San Bartolomé de Pinares*, *San Juan de la Nava* (izņemot 6. zonu), *San Juan del Molinillo* (*Navandrinal*), *Santa Cruz de Pinares*, *Serranillos*, *El Tiemblo* (izņemot 43., 46., 47., 48., 49., 52., 53., 54., 55., 56., 58., 59., 60., 61., 62., 63., 64. un 65. zonu) un/vai *Villanueva de Ávila*,

— "VALLE DEL TIÉTAR" aizsargātiem vīniem, kuri izgatavoti no ne mazāk kā 100 % vīnogu, kas iegūtas parcelēs šādu pašvaldību teritorijā: *La Adrada*, *Casavieja*, *Casillas*, *Fresnedilla*, *Gavilanes*, *Higuera de las Dueñas Lanzahíta*, *Mijares*, *Navahondilla*, *Pedro Bernardo*, *Piedralaves*, *Santa María del Tiétar* un *Sotillo de la Adrada*, *Cuevas del Valle*, *Mombeltrán*, *San Esteban del Valle*, *Santa Cruz del Valle* un/vai *Villarejo del Valle*, "VALLE DE IRUELAS" aizsargātiem vīniem, kuri izgatavoti no ne mazāk kā 100 % vīnogu, kas iegūtas parcelēs šādu pašvaldību teritorijā:

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

— "Vino DE PUEBLO", pēc kura norāda produkta specifikācijas 5. punktā uzskaitīto pašvaldību ģeogrāfisko nosaukumu, ar nosacījumu, ka 100 % vīnogu, kas izmantotas aizsargātā vīna ražošanai, ir iegūti attiecīgās pašvaldības parcelēs,

— "VINO DE PARAJE", pēc kura norāda kādu no to "parajes" ģeogrāfiskajiem nosaukumiem, kuri noteikti ar ACVN "Cebreros" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā, ar nosacījumu, ka 100 % vīnogu, kas izmantotas aizsargātā vīna ražošanai, ir iegūti zemesgabalos, kuri atrodas attiecīgajā "paraje". Izņēmuma kārtā "paraje" daļas var atrasties citu blakusesošo pašvaldību teritorijā.

Saite uz produkta specifikāciju

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