C/2025/296

9.1.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' isem fis-settur vitivinikulturali kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2025/296)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

NOTIFIKA TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Cebreros"

PDO-ES-02348-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 10.10.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. EMENDA TA' ĊERTI LIMITI ANALITIĊI.

Deskrizzjoni:

— It-tnaqqis tal-livell minimu tal-qawwa alkoħolika proprja minn 12 għal 11,5 % tal-volum fl-inbejjed bojod u rożè; u minn 13 għal 12,5 % tal-volum fl-inbejjed ħomor.

— It-tnaqqis tal-livell minimu ta' aċidità totali (espressa bħala aċidu tartariku) minn 4 għal 3,5 g/l fl-inbejjed bojod; u minn 4,5 għal 4 g/l fl-inbejjed rożè u ħomor. U minn 4 għal 3,5 g/l fl-inbejjed rożè u ħomor immaturati.

Il-punt 2a tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet previsti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġunijiet:

Il-vinji qodma li huma karatteristiċi tat-territorju tagħna għandhom it-tendenza li jkollhom konċentrazzjoni akbar ta' zokkor fl-għenieqed, li twassal għal qawwa alkoħolika ogħla. Madankollu, id-dwieli żgħażagħ li qegħdin jitħawlu dejjem aktar f'altitudni ogħla u b'orjentazzjonijiet ikseħ, se joffru għeneb b'inqas zokkor u għaldaqstant b'qawwa alkoħolika aktar baxxa.

Fir-rigward tat-tnaqqis tal-limitu tal-aċidità totali, dan huwa prinċipalment minħabba l-bidla fil-kundizzjonijiet ambjentali bħala riżultat taż-żieda fit-temperaturi medji osservata dawn l-aħħar snin, kif ukoll in-nuqqas ta' xita li wassal għal tnaqqis ġenerali fl-aċidità tal-varjetajiet kollha tal-għeneb.

2. TNAQQIS TAL-QAWWA ALKOĦOLIKA POTENZJALI MINIMA TAL-GĦENEB.

Deskrizzjoni:

Il-limitu minimu tal-qawwa alkoħolika potenzjali tal-għeneb għall-varjetajiet ħomor jitnaqqas minn 12 għal 11,5 % vol. u għall-varjetajiet bojod minn 11 għal 10,5 % vol.

Il-punt 3.b.1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5.1 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet previsti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Raġunijiet:

Il-vinji qodma li huma karatteristiċi tat-territorju tagħna għandhom it-tendenza li jkollhom konċentrazzjoni akbar ta' zokkor fl-għenieqed, li twassal għal qawwa alkoħolika ogħla. Madankollu, id-dwieli żgħażagħ li qegħdin jitħawlu dejjem aktar f'altitudni ogħla u b'orjentazzjonijiet ikseħ, se joffru għeneb b'inqas zokkor u għaldaqstant b'qawwa alkoħolika aktar baxxa.

3. ŻIEDA FIL-LIMITU TAR-RENDIMENT MASSIMU TA' GĦENEB GĦAL KULL ETTARU.

Deskrizzjoni:

Qed jiżdied ir-rendiment massimu permess fid-DOP. Cebreros jiżdied minn 6 000 kg/ha għal 8 000 kg/ha.

Il-punt 5.1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5.2 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet previsti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġunijiet:

Iċ-ċirkostanzi tal-vinji tad-DOP Cebreros inbidel f'dawn l-aħħar snin. Fiż-żmien tal-ewwel abbozzar tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-kultivazzjoni tal-vinja li kienet teżisti fiż-żona kienet ilha snin tonqos peress li fil-biċċa l-kbira kellha nuqqas ċar ta' attenzjoni u għalhekk ir-rendimenti kienu baxxi. Matul dawn l-aħħar snin, din il-kura żdiedet gradwalment (ħrit, tidmil, eċċ.), u għalhekk ġiet osservata żieda konsiderevoli fir-rendimenti fuq għadd kbir ta' rqajja' art.

Min-naħa l-oħra, ir-reġistrazzjonijiet il-ġodda tal-vinji f'żoni b'densità għolja ta' tħawwil ifissru li r-rendimenti huma ogħla.

Fl-aħħar nett, skont ir-reġistri tal-Gvern Reġjonali ta' Kastilja u León, matul l-aħħar tliet snin tħawlu jew intalbu 82,5 ettaru ta' vinji ġodda. Il-vinji żgħażagħ joffru rendimenti ogħla minn vinji qodma.

Peress li l-vinja fiż-żona tad-DOP Cebreros hija vinja mhux irrigata, din iż-żieda fir-rendiment ma tkunx ta' detriment għall-kwalità, peress li huwa rendiment li l-pjanta toffri b'mod naturali.

Għalhekk hija emenda mfassla biex tadatta għar-realtà l-ġdida tal-vinji koperti mid-DOP Cebreros.

4. EMENDA TAD-DISPOŻIZZJONIJIET DWAR IT-TIKKETTAR.

Deskrizzjoni:

— Ġie introdott kliem ġdid għat-tikkettar: "vino de parcela" (inbid minn roqgħa art speċifika), kif ukoll ir-rekwiżiti għall-użu tagħha.

— F'erba' unitajiet ġeografiċi iżgħar diġà eżistenti ("Sierra de Gredos", "Valle del Alberche", "Valle del Tiétar" u "Valle de Iruelas"), ir-rekwiżit li 85 % tal-għeneb jiġi minn dawn l-unitajiet ġeografiċi żdied għal 100 %.

— Fl-unitajiet ġeografiċi iżgħar diġà eżistenti, li kienu jikkonsistu mill-muniċipalitajiet elenkati fil-paragrafu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott (u li jridu jkunu akkumpanjati mill-kliem "Vino de Pueblo"), ir-rekwiżit li 85 % tal-għeneb jiġi minn dawk l-unitajiet ġeografiċi, żdied għal 100 %.

— Jiġu mfassla u ddefiniti unitajiet ġeografiċi iżgħar ġodda, li jikkonsistu f'siti, li l-ismijiet tagħhom jistgħu jintużaw flimkien mal-kliem "Vino de Paraje" dment li 100 % tal-għeneb jiġi mis-sit korrispondenti.

Il-punt 8.b.3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet previsti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġunijiet:

Il-konsumaturi huma dejjem aktar interessati li jkunu jafu aktar dwar l-oriġini tal-inbejjed li jixorbu, u l-produtturi jixtiequ jagħmlu din l-informazzjoni addizzjonali disponibbli fuq it-tikketta tal-inbejjed sabiex jenfasizzaw l-importanza tal-irħula u tal-unitajiet ġeografiċi bi tradizzjoni twila ta' produzzjoni ta' għeneb ta' kwalità, u li l-konsumatur jkollu aċċess għal informazzjoni preċiża fuq it-tikketta, li jfisser li jeħtieġ li jiġu rregolati l-kundizzjonijiet tal-użu ta' dawn l-ismijiet.

L-inbejjed inklużi f'dawn il-kategoriji għandhom ikunu ta' kwalità għolja u t-traċċabilità tagħhom hi obbligatorja, biex b'hekk jiġi żgurat li jkunu ġejjin mill-postijiet indikati fuq it-tikketta. Dan se jtejjeb il-firxa ta' nbejjed offruti bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Cebreros u b'hekk isaħħaħ il-profil tiegħu f'għajnejn l-esperti u l-konsumaturi.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Cebreros

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika:**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodott tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 - XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 - Inbid ta' għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Inbejjed Bojod.*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed bojod ivarjaw minn lewn it-tiben għal isfar dehbi, ċari u jleqqu; b'riħa ta' frott, u huma mimlijin togħma, ibbilanċjati, u jħallu sensazzjoni żejtnija fil-palat. Jekk l-inbejjed ikunu ġew immaturati fil-btieti, jistgħu jkunu lewn id-deheb fit-truf, l-aroma ta' frott tagħhom tkun aktar misjura u jkunu aktar mimlija fil-palat.

* Aċidità volatili massima għall-inbejjed li għandhom aktar minn sena: 16,67 meq/l sa 10 % vol., li tiżdied b'1 meq/l għal kull grad ta' qawwa alkoħolika li taqbeż l-10 %. Dawn l-inbejjed jistgħu jaqbżu l-limiti stipulati fl-Anness I, il-Parti C, il-punt 1 tar-Regolament Delegat (UE) Nru 2019/934, dment li dawn ikunu konformi mal-kundizzjonijiet stabbiliti fil-punt 3 ta' dan l-Anness.

* Aċidità totali minima għall-inbejjed li jitħallew jimmaturaw għal aktar minn 6 xhur: 3,5 g/l espressa bħala aċidu tartariku (46,67 meq/l).

* Il-parametri analitiċi li mhumiex stipulati f'dan id-dokument għandhom jikkonformaw mar-regoli fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 160

2. *Inbejjed Rożè*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed rożè huma ċari u jleqqu, u l-kulur tagħhom ivarja minn roża ċar għal roża lewn il-frawli jew il-lampun. Dawn tipikament ikollhom noti ta' frott aħmar u/jew iswed, bi struttura medja fil-palat. Jekk dawn ikunu ġew immaturati fil-btieti, l-ilwien tagħhom jistgħu jagħtu aktar fl-oranġjo, u l-ħjiliet ta' frott ikunu ta' anqas intensità, u jkollhom noti tal-injam fl-isfond.

* Aċidità volatili massima għall-inbejjed li għandhom aktar minn sena: 16,67 meq/l sa 10 % vol., li tiżdied b'1 meq/l għal kull grad ta' qawwa alkoħolika li taqbeż l-10 %. Dawn l-inbejjed jistgħu jaqbżu l-limiti stipulati fl-Anness I, il-Parti C. il-punt 1 tar-Regolament Delegat (UE) Nru 2019/934, dment li dawn ikunu konformi mal-kundizzjonijiet stabbiliti fil-punt 3 ta' dan l-Anness.

* Aċidità totali minima għall-inbejjed immaturati għal aktar minn 12-il xahar: 3,5 g/l espressa bħala aċidu tartariku (46,67 meq/l).

* Il-parametri analitiċi li mhumiex stipulati f'dan id-dokument għandhom jikkonformaw mar-regoli fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 4 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 160

3. *Inbejjed ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed ħomor għandhom dehra ċara, b'ilwien ħomor lewn iċ-ċirasa u bi ħjiliet ta' vjola. Dawn tipikament ikollhom noti ta' frott aħmar u/jew iswed, kif ukoll aċidità u struttura bbilanċjati, li jagħmluhom fini u eleganti. Jekk ikunu ġew immaturati fil-btieti, dawn iżommu l-firxa ta' frott tagħhom flimkien mat-togħma tal-injam, u jsiru aktar lixxi u jiksbu togħma li ddum bi ħjiliet ta' terrakotta.

* Aċidità volatili massima għall-inbejjed li għandhom aktar minn sena: 16,67 meq/l sa 10 % vol., li tiżdied b'1 meq/l għal kull grad ta' qawwa alkoħolika li taqbeż l-10 %. Dawn l-inbejjed jistgħu jaqbżu l-limiti stipulati fl-Anness I, il-Parti C, il-punt 1 tar-Regolament Delegat (UE) Nru 2019/934, dment li dawn ikunu konformi mal-kundizzjonijiet stabbiliti fil-punt 3 ta' dan l-Anness.

* Aċidità totali minima għall-inbejjed immaturati għal aktar minn 12-il xahar: 3,5 g/l espressa bħala aċidu tartariku (46,67 meq/l).

* Il-parametri analitiċi li mhumiex stipulati f'dan id-dokument għandhom jikkonformaw mar-regoli fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 12,5

— Aċidità totali minima: 4 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1.

Prattiki ta' kultivazzjoni

— It-tħawwil, il-mili tal-ispazji, it-tilqim *in situ*, u t-tlaqqim mill-ġdid jistgħu jsiru biss b'varjetajiet awtorizzati.

— It-tħawwil ġdid jista' juża biss il-varjetajiet ewlenin: Garnacha Tinta u Albillo Real.

Id-dielja tista' titħarreġ kif ġej:

— Bl-użu tal-metodu tradizzjonali f'forma ta' sġajriet u l-varjanti tiegħu.

— Fl-użu ta' kannizzata: tħawwil iggwidat u appoġġat.

2.

Prattika enoloġika speċifika

Qawwa alkoħolika potenzjali minima tal-għeneb: 11,5 % vol. (varjetajiet ħomor) u 10,5 % vol. (varjetajiet bojod).

Għandhom jintużaw biss tankijiet u kontenituri li ma jikkontaminawx l-inbid u li huma permessi skont il-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Rendiment massimu ta' estrazzjoni: 70 l għal kull 100 kg ta' għeneb.

Kundizzjonijiet tal-maturazzjoni:

— L-inbejjed li jużaw it-terminu "FERMENTADO EN BARRICA" ("IFFERMENTAT FIL-BTIETI") għandhom jużaw btieti tal-injam tal-ballut kemm għall-fermentazzjoni kif ukoll għall-maturazzjoni Bil-karfa.

— Il-maturazzjoni għandha ssir fi btieti tal-injam tal-ballut.

— Il-perjodu ta' maturazzjoni għandu jingħadd mill-1 ta' Novembru tas-sena tal-ħsad.

3.

Restrizzjoni rilevanti għall-vinifikazzjoni

— L-inbejjed bojod għandhom isiru esklussivament bil-varjetà Albillo Real.

— Il-varjetajiet rożè u ħomor għandhom isiru b'minimu ta' 95 % tal-varjetà Garnacha Tinta.

Għall-estrazzjoni tal-most, huwa pprojbit l-użu kemm ta' magni ċentrifugi b'veloċità għolja kif ukoll ta' pressi kontinwi.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1.

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2.

56 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Il-muniċipalitajiet huma elenkati hawn taħt, u dawn kollha jinsabu fil-provinċja ta' 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 u Villarejo del Valle.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

TEMPRANILLO

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Fatturi naturali u umani*

Fatturi naturali.

Iż-żona li għandha tiġi protetta tinsab fis-Sistema Iberika Ċentrali tal-firxiet tal-muntanji, bejn il-baċiri tal-iskular tax-xmajjar Alberche u Tiétar, li huma tributarji tat-Tajo. Il-parti tal-Lvant tal-katina ta' muntanji Sierra de Gredos tifred iż-żewġ baċiri tal-iskular tax-xmajjar. Fil-biċċa l-kbira fiha materjali li huma ta' oriġini granitika.

Fil-baċir tal-iskular ta' Alberche, it-terren huwa mħattab, iżda mingħajr karatteristiċi qawwija. Dan jitħallat ma' għoljiet wieqfa ħafna ta' għoli konsiderevoli. Il-vinja tinsab prinċipalment fuq il-ġnub tal-għoljiet tax-xatt tax-xellug tal-wied li jħares lejn in-Nofsinhar. L-altitudni hija ta' bejn 800 m u 1 000 m, għalkemm xi rqajja' art jistgħu jkunu 'l fuq minn 1 000 m. Il-baċir tal-iskular tax-xmara Tiétar huwa aktar baxx, iżda jogħla f'salt lejn is-sors tiegħu.

Il-ħamrija hija ġulġliena, ramlija, u kemxejn aċiduża, b'sodda ta' blat tal-granit u bi ftit materjal organiku. Hemm żona tax-shale b'ħamrija ġulġliena, taflija u ramilja, għalkemm din hija ferm iżgħar. Skont il-klassifikazzjoni tal-FAO, il-ħamrija fiż-żona hija fil-biċċa l-kbira tat-tip Cambisols. Id-Dystric u l-Humic Cambisols jirrappreżentaw il-biċċa l-kbira tal-ħamrija fil-vinji.

Il-klima hija Mediterranja b'influwenza kontinentali; din għandha xtiewi relattivament qosra li mhumiex kesħin ħafna, filwaqt li s-sjuf huma twal, sħan u niexfa. It-temperatura medja annwali fiż-żona fejn tinsab il-vinja (is-Sierra de Gredos għandha klima tal-muntanji) hija ta' bejn 12-il u 15-il °C, u x-xita tvarja bejn 400 u 800 mm fis-sena, u hemm 215-il ġurnata fis-sena mingħajr ġlata. B'mod ġenerali, jista' jingħad li l-klima hija aktar sħuna u b'aktar xita milli fiż-żoni fi bnadi oħrajn fir-reġjun, fejn jinsabu d-DOP tax-xmara Douro.

Fatturi umani.

Għal sekli sħaħ, il-bnedmin għażlu l-aħjar artijiet għall-kultivazzjoni tad-dwieli, fejn għażlu dawk li kienu l-aktar adattati u li kienu jħarsu lejn in-Nofsinhar ix-Xlokk. Ta' min jinnota l-altitudni għolja ta' ċerti rqajja' - b'elevazzjoni ta' aktar minn 1 000 metru.

Il-Garnacha Tinta u l-Albillo Real huma l-varjetajiet ewlenin użati biex isir l-inbid. Matul l-istorja kien hemm referenzi dwar kemm dawn il-varjetajiet huma adattati għat-territorju. Għalkemm dawn il-varjetajiet jitkabbru f'żoni oħra, il-kwalitajiet tal-ħamrija u l-klima jipproduċu karatteristiċi distintivi ħafna fl-inbejjed protetti.

Il-vinji fiż-żona demarkata huma antiki ħafna, 94 % tad-dwieli għandhom aktar minn 50 sena u 37 % għandhom aktar minn 80 sena. Dan ifisser volumi ta' produzzjoni baxxi u ta' kwalità għolja.

Hemm mudell ta' tħawwil spazjuż fiż-żona, ġeneralment akbar minn 2,5 x 2,5 metri. Għalhekk, id-densità tat-tħawwil hija ta' 1 600 dielja għal kull ettaru, adattata għall-ammont baxx u rregolari ta' xita u għall-ħamrija li ftit li xejn fiha materja organika.

8.2. *Karatteristiċi tal-prodott*

L-inbejjed fiż-żona demarkata jistgħu jiġu separati fi: bojod, rożè, ħomor, żgħażagħ u mmaturati. Dawn kollha għandhom il-karatteristiċi li ġejjin tat-territorju:

— Qawwa alkoħolika għolja.

— Aċidu tartariku għoli u bbilanċjat.

— Potenzjal tajjeb għall-ħżin, b'mod partikolari l-inbejjed ħomor li jibqgħu tajbin għal żmien twil.

— Huma bbilanċjati, lixxi u grazzjużi fuq il-palat, u vivaċi ħafna.

8.3. *Rabta kawżali*

Il-karattru distintiv tal-inbejjed miż-żona demarkata huwa essenzjalment dovut għall-ambjent ġeografiku. Kif imsemmi hawn fuq, iż-żona hija ddefinita minn żewġ firxiet ta' muntanji u żewġ xmajjar, li t-tnejn jappartjenu għall-baċin tal-iskular tax-xmara Tagus. Il-vinja tinsab prinċipalment fuq il-ġnub tal-għoljiet tax-xtut tax-xellug tal-widien li jħarsu lejn in-Nofsinhar. Bħala riżultat, il-karatteristiċi tal-ħamrija, tal-ġeoloġija u tal-klima taż-żona jagħmluha żona eċċezzjonali u unika għall-kultivazzjoni tad-dwieli. Barra minn hekk, l-għarfien espert tal-bniedem li għażel l-aktar varjetajiet xierqa u l-aktar metodu tat-tkabbir adattat, li jagħmel il-produzzjoni ta' prodott speċifiku u uniku possibbli. Il-fatturi ewlenin li juru din ir-rabta huma miġbura fil-qosor hawn taħt:

— Is-sawra ġulġliena ramlija tal-ħamrija b'sodda ta' blat tal-granit tagħmel lill-inbejjed fini u grazzjużi fil-palat.

— Il-mikroklima taż-żona li għandha tiġi protetta, b'differenza miż-żoni tal-madwar, hija aktar varjata mill-bqija ta' Kastilja u León, u hija aktar friska miż-żoni lejn in-Nofsinhar u l-Lvant, bil-karatteristiċi mmarkati tagħha stess. Madankollu, in-nuqqas ta' xita fis-sajf u fil-bidu tal-ħarifa jiżgura li l-għeneb maħsud ikun b'saħħtu u ta' kwalità għolja.

— Il-vinji jinsabu f'altitudni għolja, b'xi wħud li jinsabu aktar minn elf metru 'l fuq mil-livell tal-baħar. Din hija r-raġuni għalfejn l-għeneb li jirriżulta jkollu aċidità tajba ħafna, li tagħti freskezza u vivaċità lill-inbid.

— Il-mappa tal-varjetà tal-għeneb turi wkoll il-karattru distintiv tiegħu. Għal sekli sħaħ il-vitikulturi għażlu l-aktar varjetajiet adattati għaż-żona: il-Garnacha Tinta u l-Albillo Real, li huma l-bażi tal-inbejjed u li jagħtuhom il-karatteristika distintiva tagħhom. Il-Garnacha Tinta tipproduċi nbejjed b'qawwa alkoħolika għolja, għalkemm minħabba l-altitudni u l-klima dawn huma friski fil-palat. L-Albillo Real huwa speċifiku għaż-żona u distint mill-Albillo Mayor, tipiku ta' żoni oħra f'Kastilja u León; jipproduċi nbejjed kumplessi, mimlija togħma u vivaċi, adattati ħafna għall-maturazzjoni fil-btieti.

— Id-distanzi tat-tħawwil li ntużaw tradizzjonalment, flimkien mal-ammont baxx ta' xita u n-nuqqas ta' materjal organiku fil-ħamrija jirriżultaw f'rendimenti tal-għeneb baxxi ħafna. Dan huwa wieħed mill-fatturi wara l-kwalità għolja tal-għeneb, li għandhom parametri analitiċi bbilanċjati u jimmaturaw tajjeb ħafna, kemm mill-perspettiva tal-produzzjoni kif ukoll minn dik tal-polifenol.

— Il-vinja hija antika ħafna (94 % tad-dwieli għandhom aktar minn 50 sena u 37 % għandhom aktar minn 80 sena). Flimkien mal-karatteristiċi msemmija hawn fuq, dan ifisser li l-inbejjed jifilħu tajjeb għall-ħżin.

Meħuda flimkien, iċ-ċirkostanzi deskritti hawn fuq jipproduċu għeneb li jimmatura tajjeb ħafna, u dan ifisser li jistgħu jiġu prodotti nbejjed b'qawwa alkoħolika għolja (mhux anqas minn 12º fl-inbejjed bojod u rożè u 13º f'dawk ħomor). Fl-istess ħin hemm aċidità konsiderevoli (aċidità totali ta' mhux anqas minn 4,5 g/l espressa bħala aċidu tartariku). Din il-karatteristika doppja, il-qawwa alkoħolika għolja u l-aċidità għolja, jagħtu lill-inbejjed Cebreros il-bilanċ karatteristiku tagħhom.

L-inbejjed koperti miż-żona protetta huma differenti minn dawk taż-żoni tal-madwar, b'mod partikolari l-inbejjed mill-wied ta' Duero, minħabba li dawn juru dan il-bilanċ tipiku bejn l-alkoħol u l-aċidità, bi struttura li hija mmarkata iżda mhux eċċessiva, li tirriżulta f'inbejjed b'karattru eleganti ħafna.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Ippakkjar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Il-proċess tal-produzzjoni tal-inbid jinkludi l-ibbottiljar u l-irfinar tal-inbejjed. Għalhekk, il-karatteristiċi organolettiċi u fiżikokimiċi deskritti f'din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jistgħu jiġu ggarantiti biss jekk l-operazzjonijiet kollha tal-immaniġġar tal-inbid iseħħu fiż-żona ta' produzzjoni. B'konsegwenza ta' dan, bil-għan li tiġi żgurata l-kwalità, u tiġi pprovduta garanzija fir-rigward tal-oriġini u tal-kontroll, u filwaqt li jitqies li l-ibbottiljar tal-inbejjed koperti mid-DOP Cebreros huwa wieħed mill-fatturi kritiċi għall-ksib tal-karatteristiċi stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, l-ibbottiljar għandu jsir fil-fabbriki tal-inbid li jinsabu fl-impjanti tal-ibbottiljar irreġistrati fiż-żona tal-produzzjoni.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-isem ġeografiku Cebreros u l-kliem "Denominación de Origen Protegida" (Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta) jew il-kliem tradizzjonali "Vino de Calidad" (Inbid ta' Kwalità) jridu jiġu inklużi u jidhru b'mod prominenti fuq it-tikkettar tal-inbejjed ibbottiljati.

Għandu jkun ukoll obbligatorju li tiġi indikata l-vendemmja, anki jekk l-inbid ma jkunx għadda minn proċessi ta' maturazzjoni.

Barra minn hekk, it-tikkettar tal-inbejjed koperti mid-DOP Cebreros jista' juża l-indikazzjonijiet fakultattivi li ġejjin:

— Il-kliem "FERMENTADO EN BARRICA" jew "ROBLE" ("BALLUT") jistgħu jintużaw, dment li l-inbejjed jissodisfaw il-kundizzjonijiet stipulati fil-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

— Il-kliem "VINO DE PARCELA" ("INBID TAR-ROQGĦA ART"), fejn l-inbid ikun sar minn 100 % tal-għeneb minn roqgħa art waħda jew minn diversi rqajja' art li jmissu ma' xulxin. Fuq l-irqajja' art li minnhom ġej l-għeneb użat biex isiru dawn l-inbejjed, l-użu tal-erbiċidi huwa pprojbit, u jeħtieġ li tiġi vverifikata l-analiżi tal-ħamrija fuq ir-roqgħa art mill-produttur. Dan il-kliem ma jistax ikun akkumpanjat mill-isem ta' unità ġeografika iżgħar.

— L-isem ta' unità ġeografika, waħda jew aktar, iżgħar minn dawk deskritti hawn taħt u d-dettalji li għandhom ikunu magħhom:

  — jew "SIERRA DE GREDOS": għall-inbejjed protetti li għalihom tal-anqas 100 % tal-għeneb ġie minn irqajja' art li jinsabu fil-muniċipalitajiet li ġejjin: 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 u/jew Villarejo del Valle.

— jew “VALLE DEL ALBERCH”: għall-inbejjed protetti li għalihom tal-anqas 100 % tal-għeneb ġie minn irqajja’ art li jinsabu fil-muniċipalitajiet li ġejjin: El Barraco (għajr iż-żoni 18 u 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (għajr iż-żoni 8 u 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (għajr iż-żona 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (għajr iż-żoni 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 u 65) u/jew Villanueva de Ávila.

— jew “VALLE DEL TIÉTAR” għall-inbejjed protetti li għalihom tal-anqas 100 % tal-għeneb ġie minn irqajja’ art li jinsabu fil-muniċipalitajiet li ġejjin: La Adrada, Casavieja, Casillas, Fresnedilla, Gavilanes, Higuera de las Dueñas Lanzahíta, Mijares, Navahondilla, Pedro Bernardo, Piedralaves, Santa María del Tiétar u Sotillo de la Adrada, Cuevas del Valle, Mombeltrán, San Esteban del Valle, Santa Cruz del Valle u/jew Villarejo del Valle.

— jew “VALLE DE IRUELAS” għall-inbejjed protetti li għalihom tal-anqas 100 % tal-għeneb ġie minn irqajja’ art li jinsabu fil-muniċipalitajiet li ġejjin: El Barraco: iż-żoni 19 u 18, El Tiemblo: iż-żoni 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 u 65, Navaluenga: iż-żoni 8 u 9, San Juan de la Nava: ż-żona 6.

— jew “VINO DE PUEBLO” (“INBID TAR-RAĦAL”) segwit mill-isem ġeografiku ta’ kull waħda mill-muniċipalitajiet elenkati fil-punt 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, dment li l-inbid protett ikun sar minn 100 % tal-għeneb minn irqajja’ art li jinsabu f’dik il-muniċipalità.

— jew “VINO DE PARAJE” segwit mill-isem ġeografiku ta’ wieħed mis-siti Identifikati fiż-żona ġeografika tad-DOP. “CEBREROS”, dment li l-inbid protett ikun sar minn 100 % tal-għeneb minn irqajja’ art li jinsabu f’dak is-sit. B’mod eċċezzjonali, sit jista’ jkollu parti mit-territorju tiegħu f’diversi muniċipalitajiet ġirien.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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