C/2025/296

9.1.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/296)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Cebreros”

PDO-ES-02348-AM02

Datum van mededeling: 10.10.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. WIJZIGING VAN BEPAALDE ANALYTISCHE GRENSWAARDEN

Beschrijving:

— verlaging van het minimale effectieve alcoholgehalte van 12 naar 11,5 % vol voor witte en roséwijnen, en van 13 naar 12,5 % vol voor rode wijnen;

— verlaging van de minimale totale zuurgraad (uitgedrukt in wijnsteenzuur) van 4 naar 3,5 g/l voor witte wijnen, van 4,5 naar 4 g/l voor rosé- en rode wijnen, en van 4 naar 3,5 g/l voor geouderde rosé- en rode wijnen.

Punt 2, a), van het productdossier en punt 4 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

Het gaat om een standaardwijziging die niet leidt tot wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De oude wijngaarden die kenmerkend zijn voor het grondgebied, genereren doorgaans druiventrossen die meer suikers bevatten, wat leidt tot een hoger alcoholgehalte. Jonge wijnstokken van nieuwe aanplantingen, die veelal op steeds grotere hoogten en koeler zijn gelegen, leveren echter druiven op met een lager suikergehalte en dus een lager alcoholgehalte.

De lagere totale zuurgraad is voornamelijk toe te schrijven aan veranderingen in de omgevingsfactoren als gevolg van de stijging van de gemiddelde temperaturen in de afgelopen jaren, evenals aan een gebrek aan neerslag, wat heeft geleid tot een algemene daling van de zuurgraad bij alle druivenrassen.

2. VERLAGING VAN HET MINIMALE POTENTIËLE ALCOHOLGEHALTE VAN DE DRUIVEN

Beschrijving:

Het minimale potentiële alcoholgehalte van de druiven wordt verlaagd van 12 naar 11,5 % vol voor blauwe druivenrassen, en van 11 naar 10,5 % vol voor witte druivenrassen.

Punt 3, b), 1 van het productdossier en punt 5.1 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

Het gaat om een standaardwijziging die niet leidt tot wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Redenen:

De oude wijngaarden die kenmerkend zijn voor het grondgebied, genereren doorgaans druiventrossen die meer suikers bevatten, wat zich uit in een hoger alcoholgehalte. Jonge wijnstokken van nieuwe aanplantingen, die veelal op steeds grotere hoogten en koeler zijn gelegen, leveren echter druiven op met een lager suikergehalte en dus een lager alcoholgehalte.

3. VERHOGING VAN DE MAXIMALE DRUIVENOPBRENGST PER HECTARE

Beschrijving:

De maximale druivenopbrengst voor de BOB "Cebreros" is verhoogd van 6 000 kg/ha naar 8 000 kg/ha.

Punt 5.1 van het productdossier en punt 5.2 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

Het gaat om een standaardwijziging die niet leidt tot wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De situatie van de wijngaarden met de BOB "Cebreros" is de afgelopen jaren veranderd. Toen het productdossier werd opgesteld, waren de wijngaarden in het gebied al een aantal jaren in verval. De meeste wijngaarden werden onvoldoende onderhouden, met als gevolg een lage opbrengst. Het onderhoud is in de afgelopen jaren geleidelijk toegenomen (ploegen, bemesting enz.), wat voor veel percelen heeft geleid tot een aanzienlijke stijging van de opbrengst.

Daarnaast dragen nieuwe registraties van wijngaarden in gebieden met een hoge beplantingsdichtheid bij aan een hogere opbrengst.

Tot slot zijn er volgens de registers van de Junta de Castilla y León de afgelopen drie jaar 82,5 hectare nieuwe wijngaarden aangeplant of aangevraagd. Jonge wijngaarden produceren hogere opbrengsten dan oude wijngaarden.

Omdat de wijngaarden in het gebied van de BOB "Cebreros" niet-geïrrigeerde wijngaarden zijn, gaat deze verhoogde opbrengst niet ten koste van de kwaliteit, aangezien het een opbrengst is die op natuurlijke wijze uit de plant voortkomt.

De wijziging is dus bedoeld om het productdossier aan te passen aan de nieuwe realiteit van de wijngaarden met de BOB "Cebreros".

4. WIJZIGING VAN DE ETIKETTERINGSBEPALINGEN

Beschrijving:

— de nieuwe etiketvermelding "vino de parcela" (wijn van een specifiek perceel) en de bijbehorende gebruiksvoorschriften zijn toegevoegd;

— voor vier bestaande kleinere geografische eenheden ("Sierra de Gredos", "Valle del Alberche", "Valle del Tiétar" en "Valle de Iruelas") wordt de vereiste dat 85 % van de druiven afkomstig moet zijn uit deze geografische eenheden verhoogd tot 100 %;

— voor de bestaande kleinere geografische eenheden van de in punt 5 van het productdossier vermelde gemeenten (die vergezeld moeten gaan van de vermelding "Vino de Pueblo"), wordt de vereiste dat 85 % van de druiven afkomstig moet zijn uit deze geografische eenheden verhoogd tot 100 %;

— er zijn nieuwe kleinere geografische eenheden aangewezen en afgebakend. Dit zijn regio's waarvan de namen mogen worden gebruikt met de vermelding "Vino de Paraje", mits 100 % van de druiven afkomstig is uit de betreffende regio.

Punt 8, b), 3, van het productdossier en punt 9 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

Het gaat om een standaardwijziging die niet leidt tot wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Consumenten willen steeds vaker meer weten over de oorsprong van de wijnen die ze consumeren. Daarom willen producenten aanvullende informatie op het etiket van de wijn vermelden om zo recht te doen aan de dorpen en geografische eenheden die een lange traditie in de productie van kwalitatieve druiven hebben, en om ervoor te zorgen dat de etiketten precieze informatie bevatten. Daarom is het noodzakelijk dat de voorwaarden voor het gebruik van deze namen gereglementeerd worden.

Wijnen uit deze categorieën moeten van hogere kwaliteit zijn en ze moeten traceerbaar zijn om te garanderen dat ze afkomstig zijn uit de op het etiket vermelde regio's. Dit verbetert het aanbod van wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Cebreros" en leidt tot een verbetering van het imago van deze wijnen bij deskundigen en consumenten.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam / namen**

Cebreros

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De witte wijnen variëren qua tint van strogeel tot goudgeel. Ze hebben een fruitig aroma, en zijn smaakvol, gebalanceerd en vettig in de mond. Als de wijnen in vaten zijn gerijpt, kunnen ze goudkleurig aan de randen zijn, is het fruitige aroma ervan rijper en zijn ze voller van smaak.

* Maximaal gehalte aan vluchtige zuren voor wijnen die meer dan één jaar oud zijn: 16,67 meq/l tot 10 % vol, en telkens 1 meq/l meer per procent alcohol boven 10 %. De wijnen mogen de in bijlage I, deel C, punt 1, bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934 vastgelegde limieten overschrijden op voorwaarde dat ze voldoen aan de voorwaarden in punt 3 van die bijlage.

* Minimale totale zuurgraad voor wijnen die langer dan zes maanden hebben gerijpt: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur (46,67 meq/l).

* De analytische parameters die niet in dit document zijn vastgelegd, moeten voldoen aan de geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 160

2. *Roséwijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De roséwijnen zijn helder en fonkelend, en de kleur ervan varieert van lichtroze tot aardbeien- of frambozenrood. Ze hebben doorgaans toetsen van rode en/of zwarte vruchten, met een gemiddelde structuur in de mond. Als ze in vaten zijn gerijpt, kunnen de tinten eerder naar oranje neigen, is de zweem van vruchten minder intens en vormt zich iets houtachtigs op de achtergrond.

* Maximaal gehalte aan vluchtige zuren voor wijnen die meer dan één jaar oud zijn: 16,67 meq/l tot 10 % vol, en telkens 1 meq/l meer per procent alcohol boven 10 %. De wijnen mogen de in bijlage I, deel C, punt 1, bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934 vastgelegde limieten overschrijden op voorwaarde dat ze voldoen aan de voorwaarden in punt 3 van die bijlage.

* Minimale totale zuurgraad voor wijnen die langer dan twaalf maanden hebben gerijpt: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur (46,67 meq/l).

* De analytische parameters die niet in dit document zijn vastgelegd, moeten voldoen aan de geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 160

3. *Rode wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De rode wijnen hebben een helder uiterlijk, met kersenrode tinten en violette toetsen. Ze hebben doorgaans tonen van rode en/of zwarte vruchten en een evenwichtige zuurgraad en structuur, wat de wijnen finesse en elegantie geeft. Als ze in vaten zijn gerijpt, behouden ze het fruitige en houtachtige aroma, worden ze zachter, en ontwikkelen ze een langere afdronk en terracottatinten.

* Maximaal gehalte aan vluchtige zuren voor wijnen die meer dan één jaar oud zijn: 16,67 meq/l tot 10 % vol, en telkens 1 meq/l meer per procent alcohol boven 10 %. De wijnen mogen de in bijlage I, deel C, punt 1, bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934 vastgelegde limieten overschrijden op voorwaarde dat ze voldoen aan de voorwaarden in punt 3 van die bijlage.

* Minimale totale zuurgraad voor wijnen die langer dan twaalf maanden hebben gerijpt: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur (46,67 meq/l).

* De analytische parameters die niet in dit document zijn vastgelegd, moeten voldoen aan de geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12,5

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 150

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1.

Teeltwijze

— Aanplant, herplant, enten ter plaatse en dubbele entingen mogen alleen met toegestane rassen.

— Voor nieuwe aanplant mogen alleen de belangrijkste rassen worden gebruikt: garnacha tinta en albillo real.

De wijnranken kunnen als volgt worden geleid:

— door toepassing van de traditionele bekervormige methode en varianten daarop;

— door toepassing van het spaliersysteem: geleiding en ondersteuning.

2.

Specifiek oenologisch procedé

Minimaal potentieel alcoholgehalte van de druiven: 11,5 % vol (blauwe rassen) en 10,5 % vol (witte rassen).

Er worden alleen tanks en recipiënten gebruikt die de wijn niet verontreinigen en die op grond van de huidige wetgeving zijn toegestaan.

Maximumopbrengst: 70 l per 100 kg druiven.

Voorwaarden voor de veroudering:

— Voor wijnen waarvoor de vermelding “FERMENTADO EN BARRICA” (“GEGIST IN VATEN”) wordt gebruikt, worden eiken vaten gebruikt, zowel voor de gisting als voor de veroudering op de moer.

— De verdere veroudering vindt in eiken vaten plaats.

— De berekening van de verouderingsperiode begint op 1 november van het oogstjaar.

3.

Beperking met betrekking tot de wijnbereiding:

— De witte wijnen worden uitsluitend van het ras albillo real gemaakt.

— De rosé- en rode wijnen worden voor minstens 95 % verkregen uit garnacha tinta.

Het gebruik van zeer snelle centrifugale machines en continupersen voor de extractie van de most is verboden.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1.

8 000 kilogram druiven per hectare

2.

56 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De gemeenten worden hieronder genoemd en liggen allemaal in de provincie 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 en Villarejo del Valle.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

TEMPRANILLO

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Natuurlijke en menselijke factoren*

Natuurlijke factoren

Het beschermde gebied ligt in het Castiliaans Scheidingsgebergte, tussen de stroomgebieden van de Alberche en de Tiétar, die zijrivieren zijn van de Taag. Het oostelijke massief van de Sierra de Gredos scheidt de twee stroomgebieden en bevat overwegend materiaal van granietachtige oorsprong.

De streek in het stroomgebied van de Alberche is ruig, maar zonder scherpe kenmerken. Her en der liggen hoge heuvels met steile hellingen. De wijngaarden zijn voornamelijk gelegen op de zuidelijke hellingen van de linkeroever van de vallei. De hoogte varieert tussen de 800 m en 1 000 m, hoewel sommige percelen boven de 1 000 m kunnen liggen. Het stroomgebied van de Tiétar is vlakker, maar ook hier is er een groot hoogteverschil naar de rivierbedding toe.

De bodem is leemachtig, zanderig en enigszins zuur, met een gesteente van graniet en weinig organisch materiaal. Er is ook een schistzone met een leem-, klei- en zandbodem, maar dit gebied is veel kleiner. Volgens de FAO-classificatie bestaat de bodem in het gebied meestal uit Cambisols (bruinaarde). De bodem in de wijngaarden bestaat voor het grootste deel uit dystrische en humusachtige Cambisols.

Het klimaat is mediterraan, met een continentale invloed. De winters zijn relatief kort en niet erg koud. De zomers zijn lang, warm en droog. De gemiddelde jaartemperatuur in het gebied waar de wijngaarden zich bevinden (de Sierra de Gredos heeft een bergklimaat) ligt tussen de 12 en 15 °C en de neerslag varieert tussen de 400 en 800 mm per jaar. Er zijn 215 vorstvrije dagen per jaar. In het algemeen kan worden gesteld dat het klimaat warmer en regenachtiger is dan in de andere gebieden in de regio, waar de BOB's langs de oevers van de rivier de Duero zijn gelegen.

Menselijke factoren

Eeuwenlang hebben mensen de beste bodems uitgekozen voor het verbouwen van wijnstokken, waarbij ze kozen voor de meest geschikte ligging op het zuiden/zuidoosten. Sommige percelen zijn erg hoog gelegen (op meer dan 1 000 meter).

Garnacha tinta en albillo real zijn de voornaamste rassen die voor de wijnbereiding worden gebruikt. Van oudsher wordt er al op gewezen hoe goed deze rassen aan het gebied zijn aangepast. Hoewel deze rassen ook in andere gebieden groeien, zorgen de bodem en het klimaat ervoor dat de beschermde wijnen zeer typische eigenschappen hebben.

De wijngaarden in het afgebakende gebied zijn zeer oud: 94 % van de wijnstokken is meer dan 50 jaar oud en 37 % meer dan 80 jaar. Dit impliceert dat de productie beperkt is, maar van hoge kwaliteit.

In het gebied wordt een ruime plantafstand toegepast, die doorgaans meer dan 2,5 bij 2,5 meter bedraagt. De plantdichtheid komt daarmee op
1 600 wijnstokken per hectare en is aangepast aan de geringe en onregelmatige neerslag en aan de bodem die arm is aan organisch materiaal.

8.2. *Kenmerken van het product*

In het afgebakende gebied kunnen de volgende wijnen worden onderscheiden: witte wijnen, roséwijnen en rode wijnen, zowel jong als geouderd. Ze hebben de volgende kenmerken van het terroir gemeen:

— een hoog alcoholgehalte;

— een hoog en evenwichtig gehalte aan wijnsteenzuur;

— goede houdbaarheid. Met name de rode wijnen kunnen zeer goed worden bewaard;

— ze zijn evenwichtig, verfijnd en elegant in de mond, en erg levendig.

8.3. *Oorzakelijk verband*

De onderscheidende kenmerken van de wijnen uit het afgebakende gebied zijn hoofdzakelijk toe te schrijven aan de geografische omgeving. Zoals hierboven is vermeld, wordt het gebied gekenmerkt door twee bergketens en twee rivieren, die beide behoren tot het stroomgebied van de rivier de Taag. De wijngaarden zijn voornamelijk gelegen op de zuidelijke hellingen van de linkeroever van de twee valleien. Als gevolg hiervan zorgen de kenmerkende eigenschappen van de bodem, de geologie en het klimaat van het gebied ervoor dat dit unieke gebied bij uitstek geschikt is voor de wijnbouw. Daarnaast maakt de menselijke knowhow bij het selecteren van de meest geschikte rassen en de meest geschikte teeltwijze het mogelijk om een specifiek en uniek product te produceren. De belangrijkste factoren die dit verband aantonen, worden hieronder samengevat:

— De zandleemtextuur van de bodems met een gesteente van graniet geeft de wijnen finesse en maakt ze verfijnd van smaak.

— Het microklimaat van het beschermde gebied is (in tegenstelling tot de omliggende gebieden) gevarieerder dan de rest van Castilla y León, en koeler dan de gebieden ten zuiden en ten oosten, en heeft zijn eigen specifieke kenmerken. Voorts zorgt de afwezigheid van neerslag in de zomer en het vroege najaar ervoor dat de druivenoogst gezond en van hoge kwaliteit is.

— De wijngaarden liggen op grote hoogte: sommige liggen meer dan duizend meter boven zeeniveau. Daardoor hebben de druiven een zeer goede zuurgraad, wat de wijn fris en levendig maakt.

— Het onderscheidende karakter van de wijn blijkt ook uit de kaart met druivenrassen. De wijnbouwers kiezen al eeuwenlang de rassen die het best bij het gebied passen: garnacha tinta en albillo real vormen de basis van de wijnen en zorgen voor het onderscheidende karakter ervan. Garnacha tinta genereert wijnen met een hoog alcoholgehalte, hoewel deze door de hoogte en het klimaat fris aanvoelen in de mond. Albillo real is kenmerkend voor het gebied en onderscheidt zich van albillo mayor, die kenmerkend is voor andere gebieden in Castilla y León; albillo real zorgt voor complexe, smaakvolle en levendige wijnen, die uiterst geschikt zijn om in het vat te verouderen.

— De plantafstand die traditioneel wordt toegepast, zorgt samen met de geringe neerslag en het gebrek aan organisch materiaal in de bodem voor een zeer beperkte druivenopbrengst. Dit is een van de redenen dat de kwaliteit van de druiven zo hoog is, zowel wat de productie als het polyfenolgehalte betreft. De druiven hebben evenwichtige analytische parameters en rijpen erg goed.

— De wijngaarden zijn erg oud (94 % van de wijnstokken is meer dan 50 jaar oud, en 37 % meer dan 80 jaar). Samen met de eerdergenoemde kenmerken betekent dit dat de wijnen bijzonder goed bewaard kunnen worden.

Alles bij elkaar zorgen de hierboven beschreven omstandigheden voor druiven die erg goed rijpen, waardoor wijnen met een hoog alcoholgehalte (niet minder dan 12° in de witte en roséwijnen en 13° in de rode wijnen) kunnen worden geproduceerd. Tegelijkertijd is de zuurgraad behoorlijk (met een totale zuurgraad van niet minder dan 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur). Deze dubbele eigenschap, een hoog alcoholgehalte en een hoge zuurgraad, zorgt voor het kenmerkende evenwicht van de Cebreros-wijnen.

De wijnen uit het beschermde gebied verschillen van de wijnen uit de omliggende gebieden en met name van de wijnen uit de Duero-vallei, omdat ze een kenmerkend evenwicht tussen alcohol en zuurgraad vertonen, evenals een kenmerkende, maar niet buitensporige structuur, wat resulteert in wijnen met een zeer elegant karakter.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Tot het wijnbereidingsproces behoren ook het bottelen en het rijpen van de wijnen. Bijgevolg kunnen de in dit productdossier beschreven organoleptische en fysisch-chemische kenmerken enkel worden gewaarborgd als alle handelingen met betrekking tot de wijn in het productiegebied plaatsvinden. Het bottelen van de wijnen met de BOB "Cebreros" is een van de factoren die van cruciaal belang zijn om de in het productdossier vermelde kenmerken te verkrijgen. Daarom, en met het oog op de waarborging van de kwaliteit en oorsprong evenals de controles, moet de botteling gebeuren in de wijnhuizen bij de bottelarijen die in het productiegebied zijn gevestigd.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Op het etiket van gebottelde wijnen moeten de geografische naam "Cebreros" en de vermelding "Denominación de Origen Protegida" (beschermde oorsprongsbenaming) of de traditionele vermelding "Vino de Calidad" (kwaliteitswijn) duidelijk leesbaar worden aangebracht.

Ook het wijnjaar moet verplicht worden vermeld, ook als er geen sprake is geweest van oudering.

Tevens mogen op het etiket van wijnen met de BOB "Cebreros" de onderstaande facultatieve aanduidingen worden gebruikt:

— De vermeldingen "FERMENTADO EN BARRICA" (gegist in vaten) of "ROBLE" (eik) mogen worden gebruikt, op voorwaarde dat de wijnen aan de voorwaarden in de huidige wetgeving voldoen.

— de vermelding "VINO DE PARCE", wanneer de wijn voor 100 % is bereid uit druiven die afkomstig zijn van één perceel of van meerdere aangrenzende percelen. Het gebruik van onkruidbestrijdingsmiddelen is verboden op percelen waar de voor de bereiding van deze wijnen gebruikte druiven worden geproduceerd, en voor controledoeleinden moet de producent een bodemanalyse van het perceel uitvoeren. Deze vermelding mag niet in combinatie met de naam van een kleinere geografische eenheid worden gebruikt.

— De naam van een of meer hieronder omschreven kleinere geografische eenheden en de daarbij horende vermeldingen:

  — o "SIERRA DE GREDOS": voor beschermde wijnen waarvan 100 % van de druiven afkomstig is van percelen die zich in de volgende gemeenten bevinden: 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 en/of Villarejo del Valle.

— o “VALLE DEL ALBERCHE”: voor beschermde wijnen waarvan 100 % van de druiven afkomstig is van percelen die zich in de volgende gemeenten bevinden: El Barraco (met uitzondering van de zones 18 en 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (met uitzondering van de zones 8 en 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (met uitzondering van zone 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (met uitzondering van de zones 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 en 65) en/of Villanueva de Ávila.

— o “VALLE DEL TIÉTAR”: voor beschermde wijnen waarvan 100 % van de druiven afkomstig is van percelen die zich in de volgende gemeenten bevinden: La Adrada, Casavieja, Casillas, Fresnedilla, Gavilanes, Higuera de las Dueñas Lanzahíta, Mijares, Navahondilla, Pedro Bernardo, Piedralaves, Santa María del Tiétar en Sotillo de la Adrada, Cuevas del Valle, Mombeltrán, San Esteban del Valle, Santa Cruz del Valle en/of Villarejo del Valle.

— o “VALLE DEL IRUELAS”: voor beschermde wijnen waarvan 100 % van de druiven afkomstig is van percelen die zich in de volgende gemeenten bevinden: El Barraco: de zones 19 en 18, El Tiemblo: de zones 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 en 65, Navaluenga: de zones 8 en 9, San Juan de la Nava: zone 6.

— o “VINO DE PUEBLO” gevolgd door de geografische naam van een in punt 5 van het productdossier vermelde gemeente, op voorwaarde dat 100 % van de beschermde wijn is geproduceerd uit druiven van percelen in die gemeente.

— o “VINO DE PARAJE” gevolgd door de geografische naam van een van de regio’s van het geografische gebied van de BOB “Cebreros”, op voorwaarde dat 100 % van de beschermde wijn is geproduceerd uit druiven van percelen in die regio. Bij wijze van uitzondering kan een regio een deel van haar grondgebied in meerdere aangrenzende gemeenten hebben.

Link naar het productdossier

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