Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/296)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Cebreros»

PDO-ES-02348-AM02

Data da comunicação: 10 de outubro de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. ALTERAÇÃO DE DETERMINADOS PARÂMETROS ANALÍTICOS

Descrição

— Título alcoométrico adquirido mínimo reduzido de 12 % para 11,5 % nos vinhos brancos e rosados e de 13 % para 12,5 % nos vinhos tintos.

— Acidez total mínima (expressa em ácido tartárico) reduzida de 4 para 3,5 gramas por litro nos vinhos brancos, de 4,5 para 4 gramas por litro nos vinhos tintos e rosados e de 4 para 3,5 gramas por litro nos vinhos tintos e rosados velhos.

A alteração diz respeito ao ponto 2.a do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, visto que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo

As cepas velhas características da nossa área tendem a produzir cachos de uvas com maior concentração de açúcares, que, por sua vez, dão origem a um título alcoométrico mais elevado. Em contrapartida, as cepas jovens das nossas vinhas são plantadas a uma altitude mais elevada e com uma orientação mais fresca. Produzirão uvas com um teor de açúcares mais baixo e, consequentemente, vinhos com um título alcoométrico inferior.

A redução da acidez total mínima deve-se sobretudo à alteração das condições ambientais resultante do aumento das temperaturas médias nos últimos anos. Um fator adicional a ter em conta é a falta de precipitação, que provocou uma diminuição geral da acidez em todas as castas de uva.

2. REDUÇÃO DO TÍTULO ALCOOMÉTRICO POTENCIAL MÍNIMO DAS UVAS

Descrição

O título alcoométrico potencial mínimo das uvas é reduzido de 12 % para 11,5 % nos vinhos tintos e de 11 % para 10,5 % nos vinhos brancos.

A alteração diz respeito ao ponto 3.b.1 do caderno de especificações e ao ponto 5.1 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, visto que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Motivo

As cepas velhas características da nossa área tendem a produzir cachos de uvas com maior concentração de açúcares, que, por sua vez, dão origem a um título alcoométrico mais elevado. Em contrapartida, as cepas jovens das nossas vinhas são plantadas a uma altitude mais elevada e com uma orientação mais fresca. Produzirão uvas com um teor de açúcares mais baixo e, consequentemente, vinhos com um título alcoométrico inferior.

3. AUMENTO DO RENDIMENTO MÁXIMO DE UVAS POR HECTARE

Descrição

O rendimento máximo permitido da DOP «Cebreros» aumenta de 6 000 para 8 000 quilos por hectare.

Alteram-se o ponto 5.1 do caderno de especificações e o ponto 5.2 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, visto que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo

A situação das vinhas da DOP «Cebreros» alterou-se nos últimos anos. O primeiro caderno de especificações foi elaborado numa altura em que as vinhas da área estavam em declínio há anos. Na sua maioria, não eram mantidas e, por conseguinte, apresentavam baixos rendimentos. Nos últimos anos, houve um aumento gradual do trabalho de lavoura, adubação, etc., o que levou a um aumento considerável dos rendimentos num grande número de parcelas.

Além disso, as vinhas recém-registadas em áreas com elevada densidade de plantação significam rendimentos mais elevados.

Por último, segundo os registos do Governo da Comunidade Autónoma de Castela e Leão, nos últimos três anos, houve pedidos de plantação ou registo de 82,5 hectares de novas vinhas. As cepas jovens obtêm rendimentos superiores aos das cepas velhas.

Na área da DOP «Cebreros», é praticada a viticultura de sequeiro, o que leva a que o aumento do rendimento não prejudique a qualidade, dado que se trata de um rendimento que a planta obtém naturalmente.

A alteração visa, portanto, a adaptação à nova realidade das vinhas da área da DOP «Cebreros».

4. ALTERAÇÃO DAS DISPOSIÇÕES RELATIVAS À ROTULAGEM

Descrição

— É introduzida uma nova menção de rotulagem: «vino de parcela» (vinho de uma parcela específica), juntamente com as regras relativas à sua utilização.

— Em quatro unidades geográficas mais pequenas («Sierra de Gredos», «Valle del Alberche», «Valle del Tiétar» e «Valle de Iruelas»), é aumentado o requisito da percentagem de uvas utilizadas provenientes dessas unidades geográficas de 85 % para 100 %.

— Nas unidades geográficas mais pequenas existentes, que eram municípios enumerados no ponto 5 do caderno de especificações e que devem ostentar a menção «Vino de Pueblo» (vinho de aldeia), é aumentado o requisito da percentagem de uvas utilizadas provenientes dessas unidades geográficas de 85 % para 100 %.

— São reconhecidas e delimitadas novas unidades geográficas mais pequenas. Trata-se de «parajes» (localidades rurais) com nomes que podem ser utilizados com a menção «Vino de Paraje», desde que 100 % das uvas utilizadas provenham do «paraje» em questão.

A alteração diz respeito ao ponto 8.b.3 do caderno de especificações e ao ponto 9 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, visto que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo

Os consumidores procuram saber cada vez mais sobre a origem dos vinhos que consumirão e os produtores estão interessados, por um lado, em disponibilizar essa informação adicional nos rótulos dos vinhos, de modo a valorizar as localidades e as unidades geográficas com uma longa tradição em termos de produção de uvas de qualidade, e, por outro, em que o consumidor disponha de informações exatas na rotulagem, o que faz com que seja necessário regular as condições de utilização das denominações em questão.

Os vinhos incluídos nestas categorias têm de ser de qualidade elevada e obrigatoriamente rastreáveis, para que se garanta a proveniência da unidade geográfica indicada no rótulo. Tal permitirá melhorar a oferta de vinhos com a denominação de origem protegida «Cebreros», reforçando a sua imagem junto de peritos e consumidores.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Cebreros»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos brancos*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos brancos apresentam tonalidades que vão do amarelo-palha ao amarelo-dourado. São límpidos e brilhantes, têm aromas frutados e são saborosos, equilibrados e untuosos na boca. Se tiverem estagiado em barrica, podem apresentar matizes dourados na prova visual, aroma de frutos mais maduros e mais volume na boca.

* A acidez volátil máxima para os vinhos com mais de um ano é de 16,67 miliequivalentes por litro até 10 % vol., aumentando 1 miliequivalente por litro por cada grau alcoólico acima de 10 %. Estes vinhos podem exceder os limites fixados no anexo I, parte C, ponto 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, desde que sejam cumpridas as condições previstas na secção 3 desse anexo.

* A acidez total mínima para os vinhos com mais de seis meses de estágio é de 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico (46,67 miliequivalentes por litro).

* Os parâmetros analíticos não definidos no presente documento devem observar as regras em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 160

2. *Vinhos rosados*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos rosados são límpidos e brilhantes, com tonalidades que vão do rosa-pálido ao rosa-morango ou framboesa. Distinguem-se pelas notas de frutos vermelhos e/ou negros e apresentam uma estrutura média na boca. Se tiverem estagiado em barrica, podem apresentar tons mais alaranjados, notas frutadas menos intensas e notas de madeira em segundo plano.

* A acidez volátil máxima para os vinhos com mais de um ano é de 16,67 miliequivalentes por litro até 10 % vol., aumentando 1 miliequivalente por litro por cada grau alcoólico acima de 10 %. Estes vinhos podem exceder os limites fixados no anexo I, parte C, ponto 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, desde que sejam cumpridas as condições previstas na secção 3 desse anexo.

* A acidez total mínima para os vinhos com mais de 12 meses de estágio é de 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico (46,67 miliequivalentes por litro).

* Os parâmetros analíticos não definidos no presente documento devem observar as regras em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 160

3. *Vinhos tintos*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos tintos apresentam-se límpidos na prova visual, com tons vermelho-cereja e laivos violeta. Caracterizam-se pelas notas de frutos vermelhos e/ou negros e pela acidez e estrutura equilibrada, o que lhes confere fineza e elegância. Se tiverem estagiado em barrica, conservam a gama frutada combinada com notas de madeira, apresentando maior suavidade e persistência e tons vermelho-tijolo.

* A acidez volátil máxima para os vinhos com mais de um ano é de 16,67 miliequivalentes por litro até 10 % vol., aumentando 1 miliequivalente por litro por cada grau alcoólico acima de 10 %. Estes vinhos podem exceder os limites fixados no anexo I, parte C, ponto 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, desde que sejam cumpridas as condições previstas na secção 3 desse anexo.

* A acidez total mínima para os vinhos com mais de 12 meses de estágio é de 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico (46,67 miliequivalentes por litro).

* Os parâmetros analíticos não definidos no presente documento devem observar as regras em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12,5

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 150

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas essenciais*

1.

Método de cultivo

— A plantação, substituição, enxertia *in situ* e sobre-enxertia têm de ser feitas com castas autorizadas.

— Nas novas plantações, só podem ser utilizadas as castas principais: *garnacha-tinta* e *albillo-real*.

Na condução das cepas, podem utilizar-se os seguintes sistemas:

— vaso tradicional e as suas variantes,

— em espaldeira, nas vinhas com condução das videiras.

2.

Prática enológica específica

Título alcoométrico potencial mínimo das uvas: 11,5 % (castas tintas) e 10,5 % (castas brancas).

Só serão utilizados reservatórios e contentores que evitem a contaminação do vinho e que estejam autorizados pela legislação em vigor.

Rendimento máximo da extração: 70 litros por 100 quilogramas de uvas.

Condições de envelhecimento:

— Nos vinhos com a menção «FERMENTADO EN BARRICA» (fermentado em barrica), devem ser utilizadas barricas de carvalho, tanto na fase de fermentação como na fase de envelhecimento com as borras.

— O estágio far-se-á em barricas de carvalho.

— O período de estágio conta-se a partir do dia 1 de novembro do ano da colheita.

3.

Restrição aplicável à vinificação

— Os vinhos brancos são elaborados exclusivamente com a casta *albillo-real*.

— No mínimo 95 % das uvas utilizadas na elaboração dos vinhos rosados e tintos devem ser da casta *garnacha-tinta*.

É proibido utilizar máquinas de ação centrífuga de alta velocidade e prensas contínuas para extração do mosto.

5.2. *Rendimentos máximos*

1.

8 000 quilogramas de uvas por hectare

2.

56 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Compreende os seguintes municípios, pertencentes à província de Ávila: 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. **Casta(S) de uva de vinho**

ALBILLO-REAL

GARNACHA-TINTA

GARNACHA-TINTORERA

TEMPRANILLO

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Fatores naturais e humanos*

Fatores naturais

A área a proteger está situada no Sistema Central Ibérico, entre as bacias dos rios Alberche e Tiétar, afluentes do Tejo. O maciço oriental da Serra de Gredos faz a separação das bacias dos dois rios. Predominam os materiais de origem granítica.

Na bacia do rio Alberche, o relevo é acidentado, mas sem formas abruptas, pontuado por montes com declive pronunciado e altitude considerável. Os vinhedos encontram-se principalmente localizados nas encostas da margem esquerda do vale, orientados para sul. A altitude varia entre os 800 e 1 000 metros, podendo algumas parcelas estar acima dos 1 000 metros. Na bacia do Tiétar, o declive é menos acentuado, apresentando, contudo, um grande desnível na direção do leito do rio.

Os solos têm textura franco-arenosa com substrato granítico, são ligeiramente ácidos e contêm pouca matéria orgânica. Os vinhedos ocupam ainda uma zona de xisto, com textura franco-argilo-arenosa, mas de muito menor dimensão. Os solos predominantes são, de acordo com a classificação da FAO, os cambissolos, na sua maioria dístricos e húmicos.

O clima é mediterrânico, de influência continental, caracterizado por invernos relativamente curtos e não muito frios e por verões longos, quentes e secos. A temperatura média anual na zona de implantação dos vinhedos (a Serra de Gredos tem clima de montanha) varia entre 12 °C e 15 °C e o nível de precipitação entre 400 e 800 mm. O período sem geadas é de 215 dias por ano. Em geral, pode afirmar-se que o clima é mais quente e chuvoso do que noutras partes da região onde estão implantadas as DOP Douro.

Fatores humanos

Durante séculos, o homem foi escolhendo as melhores terras para o cultivo da vinha, optando pelas mais adequadas, com orientação sul-sudeste. De destacar a altitude elevada de algumas parcelas, superior a 1 000 metros.

As principais castas utilizadas para a produção de vinho são a *garnacha-tinta* e a *albillo-real*. Existem referências ao longo da história à boa adaptação destas castas ao território. Embora sejam cultivadas noutras zonas, os fatores edafoclimáticos estão na origem de uma tipicidade muito marcada dos vinhos protegidos.

Os vinhedos da área delimitada são muito antigos: 94 % das cepas têm mais de 50 anos e 37 % mais de 80 anos de idade. Significa isto uma produção baixa, mas de grande qualidade.

O padrão de plantação usado na zona é geralmente superior a 2,5 x 2,5 m. Assim, a densidade de plantação é de 1 600 cepas por hectare, adaptada a uma pluviometria escassa e irregular e a solos pobres em matéria orgânica.

8.2. *Características do produto*

Os vinhos da área delimitada podem dividir-se em: brancos, rosados, tintos, novos e velhos. Todos têm em comum as seguintes características do *terroir*:

— grau alcoólico elevado

— acidez tartárica elevada e equilibrada

— grande longevidade e boa capacidade de envelhecimento, especialmente no caso dos vinhos tintos

— equilíbrio, fineza e elegância na boca e grande vivacidade.

8.3. *Relação causal*

O caráter distinto dos vinhos da área delimitada deve-se, fundamentalmente, ao meio geográfico. Conforme anteriormente mencionado, a área define-se pela presença de dois maciços montanhosos e dois rios, ambos pertencentes à bacia do rio Tejo. Os vinhedos estão principalmente localizados na margem esquerda dos dois vales, nas encostas viradas a sul. Em consequência, as características edáficas, geológicas e climáticas do território criam um espaço excecional e específico para a cultura da vinha. Além disso, a seleção das castas mais adequadas e da forma de cultivo mais indicada permite obter um produto específico e único. Os principais fatores que demonstram esta relação são, resumidamente, os seguintes:

— Os solos de textura franco-arenosa, compostos por uma camada granítica, contribuem para a fineza dos vinhos, que resultam elegantes na boca.

— Ao contrário das áreas circundantes, a área protegida tem um microclima mais moderado do que nas outras partes da região de Castela e Leão e mais fresco do que nos territórios a leste e a sul, com características marcadas. Além disso, a ausência de precipitação no verão e no início do outono garante uvas sãs e de grande qualidade.

— Os vinhedos situam-se a altitudes elevadas, alguns deles a mais de 1 000 metros acima do nível do mar, dando origem a uvas com um excelente grau de acidez, o que proporciona frescura e vivacidade ao vinho.

— O mapa das castas mostra também o seu caráter distinto. Ao longo dos séculos, os viticultores foram selecionando as castas mais bem adaptadas à zona, *garnacha-tinta* e *albillo-real*, que constituem a base dos vinhos e lhes conferem o seu caráter distinto. A *garnacha-tinta* está na origem de vinhos com grau alcoólico elevado, mas que, graças à altitude e ao clima, resultam frescos na boca. A *albillo-real*, específica da área e distinta da *albillo-mayor*, típica de outras zonas da província de Castela e Leão, está na origem de vinhos brancos complexos, saborosos e vivazes, aptos para o envelhecimento em barrica.

— A par da baixa pluviosidade e da escassez de matéria orgânica dos solos, os intervalos de plantação tradicionalmente usados estão na origem de produções muito reduzidas de uvas. Este é um dos fatores que explica a grande qualidade das uvas, tanto do ponto de vista da produção como em termos de polifenóis. As uvas apresentam parâmetros analíticos equilibrados e muito boa maturação.

— Os vinhedos são muito antigos: 94 % das cepas têm mais de 50 anos e 37 % mais de 80 anos de idade. Este fator, combinado com as características anteriormente mencionadas, dota os vinhos de uma grande capacidade de envelhecimento.

Em conjunto, as circunstâncias acima descritas estão na origem da muito boa maturação das uvas, o que permite produzir vinhos de grau alcoólico elevado, não inferior a 12° nos brancos e rosados e 13° nos tintos. Ao mesmo tempo, estes vinhos apresentam uma acidez elevada: têm uma acidez total não inferior a 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico. Esta dupla característica, graduação alcoólica e acidez elevadas, permite alcançar o equilíbrio que define os vinhos de Cebreros.

Os vinhos abrangidos pela área protegida são diferentes dos vinhos dos territórios circundantes, em especial os do vale do Douro, dado apresentarem esse equilíbrio álcool-acidez característico, com uma estrutura marcada, mas não excessiva, resultando num produto com um caráter muito elegante.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafado na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O processo de vinificação inclui o engarrafamento e o acabamento dos vinhos. Por conseguinte, as características organoléticas e físico-químicas descritas no caderno de especificações só podem ser garantidas se todas as operações de manuseamento do vinho forem realizadas na zona de produção. O engarrafamento dos vinhos abrangidos pela DOP «Cebreros» é um dos fatores essenciais para a preservação das características definidas no caderno de especificações. Assim, a fim de salvaguardar a qualidade, garantir a origem e assegurar o controlo, esta operação é efetuada nos armazéns das instalações de engarrafamento da zona de produção.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Dos rótulos dos vinhos engarrafados constarão, enquanto indicações obrigatórias e de forma destacada, o nome geográfico «Cebreros» e a menção «Denominación de Origen Protegida» (denominação de origem protegida), ou, em alternativa, a expressão tradicional «Vino de Calidad» (vinho de qualidade).

Além disso, é obrigatória a indicação do ano da colheita, mesmo que o vinho não tenha sido submetido a processos de envelhecimento.

Os vinhos abrangidos pela DOP «Cebreros» podem também exibir nos rótulos as seguintes menções facultativas:

— As menções «FERMENTADO EN BARRICA» (fermentado em barrica) ou «ROBLE» (carvalho), desde que os vinhos satisfaçam as condições estabelecidas na legislação nacional em vigor.

— A menção «VINO DE PARCELA» (vinho de uma parcela), caso 100 % das uvas utilizadas na elaboração do vinho provenham de uma única parcela, ou de várias parcelas contíguas. É proibida a utilização de herbicidas nas parcelas que produzem as uvas utilizadas na elaboração destes vinhos. Os produtores são obrigados a verificar a ausência de herbicidas através de uma análise do solo. Esta menção pode ser acompanhada do nome de uma unidade geográfica mais pequena.

— O nome de uma ou mais unidades geográficas mais pequenas das abaixo enumeradas, bem como as menções que as devem acompanhar:

  — «SIERRA DE GREDOS»: os vinhos protegidos que tenham, no mínimo, sido elaborados com 100 % de uvas provenientes de parcelas situadas nos seguintes municípios: 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/ou Villarejo de Valle.

— «VALLE DEL ALBERCHE»: os vinhos protegidos que tenham, no mínimo, sido elaborados com 100 % de uvas provenientes de parcelas situadas nos seguintes municípios: Barraco (El) (exceto os polígonos 18 e 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (exceto os polígonos 8 e 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (exceto o polígono 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (exceto os polígonos 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 e 65) e/ou Villanueva de Ávila.

— «VALLE DEL TIÉTAR», os vinhos protegidos que tenham, no mínimo, sido elaborados com 100 % de uvas provenientes de parcelas situadas nos seguintes municípios: 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/ou Villarejo del Valle. «VALLE DE IRUELAS», os vinhos protegidos que tenham, no mínimo, sido elaborados com 100 % de uvas provenientes de parcelas situadas nos seguintes municípios:

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

— «VINO DE PUEBLO», seguido do nome geográfico de cada um dos municípios enumerados no ponto 5 do caderno de especificações, desde que 100 % das uvas utilizadas na elaboração do vinho protegido provenham de parcelas do município em causa.

— «VINO DE PARAJE», seguido do nome geográfico de um dos «parajes» identificados na área geográfica da DOP «Cebreros», desde que 100 % das uvas utilizadas na elaboração do vinho protegido provenham de parcelas situadas no «paraje» em causa. Excecionalmente, as partes de um «paraje» podem situar-se em municípios vizinhos diferentes.

Hiperligação para o caderno de especificações

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