C/2025/296

9.1.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/296)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Cebreros“

PDO-ES-02348-AM02

Dátum oznámenia: 10. októbra 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. ZMENA NIEKTORÝCH ANALYTICKÝCH PARAMETROV

Opis

— Minimálny skutočný obsah alkoholu sa znížil z 12 % na 11,5 % v prípade bielych a ružových vín; a z 13 % na 12,5 % v prípade červených vín.

— Minimálna celková kyslosť (vyjadrená ako kyselina vínna) znížená zo 4 gramov na 3,5 gramu na liter v prípade bielych vín; z 4,5 gramu na 4 gramy na liter v prípade červených a ružových vín; a zo 4 gramov na 3,5 gramu na liter v prípade vyzretých červených a ružových vín.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Staré viniče charakteristické pre našu oblasť majú tendenciu vytvárať strapce hrozna s vyššou koncentráciou cukrov, ktoré následne produkujú vyšší obsah alkoholu. Naopak, mladé viniče v našich vinohradoch sú vysadené vo vyššej nadmorskej výške a s chladnejšími podmienkami. Z nich sa získava hrozno s nižším obsahom cukru, a teda aj vína s nižším obsahom alkoholu.

Zníženie minimálnej celkovej kyslosti je spôsobené najmä zmenou podmienok prostredia v dôsledku zvýšenia priemerných teplôt v uplynulých rokoch. Ďalším faktorom je nedostatok zrážok, ktorý spôsobil všeobecné zníženie kyslosti všetkých odrôd viniča.

2. ZNÍŽENIE MINIMÁLNEHO POTENCIÁLNEHO OBSAHU ALKOHOLU HROZNA

Opis

Minimálny potenciálny obsah alkoholu hrozna sa v prípade červeného vína znížil z 12 % na 11,5 % a v prípade bieleho vína z 11 % na 10,5 %.

Táto zmena sa týka bodu 3b.1 špecifikácie výrobku a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Dôvod

Staré viniče charakteristické pre našu oblasť majú tendenciu vytvárať strapce hrozna s vyššou koncentráciou cukrov, ktoré následne produkujú vyšší obsah alkoholu. Naopak, mladé viniče v našich vinohradoch sú vysadené vo vyššej nadmorskej výške a s chladnejšími podmienkami. Z nich sa získava hrozno s nižším obsahom cukru, a teda aj vína s nižším obsahom alkoholu.

3. ZVÝŠENIE MAXIMÁLNEHO HEKTÁROVÉHO VÝNOSU HROZNA

Opis

Maximálny hektárový výnos povolený pre CHOP „Cebreros“ sa zvýšil zo 6 000 na 8 000 kilogramov na hektár.

Zmenili sa bod 5.1 špecifikácie výrobku a bod 5.2 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Podmienky vinohradov pre CHOP „Cebreros“ sa v uplynulých rokoch zmenili. Prvá špecifikácia výrobku bola zostavená v čase, keď vinohrady v oblasti už roky upadali. Väčšina z nich jednoznačne nebola udržiavaná, a preto boli výnosy nízke. V uplynulých rokoch sa zintenzívnilo ich obrábanie prostredníctvom orby, hnojenia atď. V dôsledku toho došlo k výraznému zvýšeniu výnosov na veľkom počte pozemkov.

Okrem toho, novo zaregistrované vinohrady v oblastiach s vysokou hustotou výsadby znamenajú vyššie výnosy.

A napokon, podľa registrov vlády autonómneho spoločenstva Kastília a León boli za posledné tri roky podané žiadosti o registráciu 82,5 hektára nových vinohradov. Mladé viniče majú vyššie výnosy ako staré viniče.

V oblasti CHOP „Cebreros“ sa praktikuje vinohradníctvo bez závlahy. To znamená, že zvýšenie výnosu nie je na úkor kvality, pretože ide o výnos, ktorý rastlina produkuje prirodzene.

Cieľom zmeny je preto prispôsobiť sa novej realite vinohradov v oblasti CHOP „Cebreros“.

4. ZMENA USTANOVENÍ TÝKAJÚCICH SA OZNAČOVANIA

Opis

— Zaviedol sa nový pojem označovania: „vino de parcela“ (víno z konkrétneho pozemku) a pravidlá jeho používania.

— V štyroch existujúcich menších zemepisných jednotkách („Sierra de Gredos“, „Valle del Alberche“, „Valle del Tiétar“ a „Valle de Iruelas“) sa požiadavka, aby 85 % použitého hrozna pochádzalo z týchto zemepisných jednotiek, zvýšila na 100 %.

— V existujúcich menších zemepisných jednotkách, ktoré boli obcami uvedenými v oddiele 5 špecifikácie výrobku a ktoré musia byť označené pojmom „Vino de Pueblo“ (víno z dediny), sa požiadavka, aby 85 % použitého hrozna pochádzalo z týchto zemepisných jednotiek, zvýšila na 100 %.

— Boli označené a vymedzené nové menšie zemepisné jednotky. Ide o „parajes“ (vidiecke lokality) s názvami, ktoré sa môžu používať s označením „Vino de Paraje“, pod podmienkou, že 100 % použitého hrozna pochádza z danej „paraje“.

Táto zmena sa týka bodu 8.b.3 špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Spotrebitelia sa čoraz viac zaujímajú o pôvod vín, ktoré konzumujú, a výrobcovia im chcú tieto doplňujúce informácie dať k dispozícii na etikete, aby sa tak zdôraznil význam obcí a zemepisných jednotiek s dlhou tradíciou pestovania kvalitného hrozna. Ďalším účelom je poskytnúť spotrebiteľom presné informácie na etikete, z čoho plynie potreba regulovať podmienky používania týchto názvov.

Vína zaradené do týchto kategórií musia mať vysokú kvalitu a povinnú vysledovateľnosť, ktorá zaručuje, že pochádzajú z miest uvedených na etikete. Rozšíri sa tak ponuka vín s chráneným označením pôvodu „Cebreros“, čím sa zlepší jeho atraktivita v očiach odborníkov a spotrebiteľov.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Cebreros

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele vína*

STRUČNÝ OPIS

Biele vína majú odtiene od slamovožltej po zlatožltú farbu. Sú jasné a žiarivé, majú ovocné vône a v ústach príjemnú, vyváženú a olejnatú chuť. Ak vína vyzrievali v sudoch, môžu byť po okrajoch sfarbené do zlatista, ich ovocná aróma je vyzretejšia a majú oveľa telnatejšiu chuť v ústach.

* Maximálny obsah prchavých kyselín pri vínach starších ako jeden rok: 16,67 meq/l až do 10 obj. %, so zvýšením o 1 meq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 10 %. Tieto vína môžu presiahnuť maximálne hodnoty stanovené v časti C bode 1 prílohy I k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2019/934 za predpokladu, že spĺňajú podmienky stanovené v bode 3 tejto prílohy.

* Minimálna celková kyslosť pri vínach, ktoré vyzrievajú viac ako šesť mesiacov: 3,5 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna (46,67 meq/l).

* Analytické parametre nestanovené v tomto dokumente musia spĺňať platné pravidlá.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 160

2. *Ružové vína*

STRUČNÝ OPIS

Ružové vína sú jasné a žiarivé, ich farba prechádza od bledoružovej po jahodovoružovú alebo malinovú. Zvyčajne majú nádych červeného a/alebo čierneho ovocia so stredne veľkou štruktúrou v ústach. Ak vína vyzrievali v sudoch, môžu mať oranžovejšie tóny, náznaky ovocia pretrvávajú menej intenzívnejšie a na pozadí sa vynárajú drevité stopy.

* Maximálny obsah prchavých kyselín pri vínach starších ako jeden rok: 16,67 meq/l až do 10 obj. %, so zvýšením o 1 meq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 10 %. Tieto vína môžu presiahnuť maximálne hodnoty stanovené v časti C bode 1 prílohy I k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2019/934 za predpokladu, že spĺňajú podmienky stanovené v bode 3 tejto prílohy.

* Minimálna celková kyslosť pri vínach, ktoré vyzrievajú viac ako 12 mesiacov: 3,5 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna (46,67 meq/l).

* Analytické parametre nestanovené v tomto dokumente musia spĺňať platné pravidlá.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 160

3. *Červené vína*

STRUČNÝ OPIS

Červené vína majú číry vzhľad s čerešňovočervenými tónmi a náznakmi fialovej. Zvyčajne majú nádych červeného a/alebo čierneho ovocia, ako aj vyváženú kyslosť a štruktúru, čo do nich vnáša jemnosť a eleganciu. Ak vína zreli v sudoch, ponechávajú si svoju ovocnú paletu spolu s drevnatosťou, zjemnejú a získavajú dlhotrvajúcu chuť s tehlovočervenými tónmi.

* Maximálny obsah prchavých kyselín pri vínach starších ako jeden rok: 16,67 meq/l až do 10 obj. %, so zvýšením o 1 meq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 10 %. Tieto vína môžu presiahnuť maximálne hodnoty stanovené v časti C bode 1 prílohy I k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2019/934 za predpokladu, že spĺňajú podmienky stanovené v bode 3 tejto prílohy.

* Minimálna celková kyslosť pri vínach, ktoré vyzrievajú viac ako 12 mesiacov: 3,5 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna (46,67 meq/l).

* Analytické parametre nestanovené v tomto dokumente musia spĺňať platné pravidlá.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12,5

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

5. **Enologické postupy**

5.1. *Základné enologické postupy*

1.

Pestovateľský postup

— Výsadba, nahrádzanie vyhynutých krov, vrúbľovanie in situ a prešteppovanie sa môže vykonávať len pri povolených odrodách.

— Na novú výsadbu sa môžu používať len hlavné odrody: Garnacha Tinta a Albillo Real.

Vinič sa môže viesť týmito spôsobmi:

— tradičný tvar Gobelet a jeho varianty,

— Na špalieroch: pri vinohradoch, v ktorých sa využíva vedenie viniča.

2.

Osobitný enologický postup

Minimálny potenciálny obsah alkoholu v hrozne: 11,5 obj. % (modré odrody) a 10,5 obj. % (biele odrody).

Môžu sa používať len tanky a nádoby, ktoré víno nekontaminujú a ktoré sú povolené podľa súčasných právnych predpisov.

Maximálna výlisnosť: 70 litrov na 100 kg hrozna.

Podmienky vyzrievania:

— Pri vínach, ktoré sa označujú pojmom „FERMENTADO EN BARRICA“ (kvasené v sude), sa na kvasenie aj vyzrievanie na kaloch musia používať dubové sudy.

— Následné vyzrievanie sa uskutočňuje v dubových sudoch.

— Výpočet obdobia vyzrievania sa začína od 1. novembra roku zberu.

3.

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

— Biele vína sa vyrábajú výhradne z odrody Albillo Real.

— Ružové a červené vína sa vyrábajú minimálne s 95 % podielom odrody Garnacha Tinta.

Na extrakciu muštu sa zakazuje používanie vysokorýchlostných odstrediviek a kontinuálnych lisov.

5.2. *Maximálne výnosy*

1.

8 000 kilogramov hrozna na hektár

2.

56 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Ide o tieto obce, pričom všetky z nich sa nachádzajú v provincii 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, Villarejo del Valle.

7. **Muštové ODRoDY:**

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

TEMPRANILLO

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Prírodné a ľudské faktory*

Prírodné faktory

Oblasť, na ktorú sa ochrana má vzťahovať, sa nachádza v strednej časti Iberského pohoria medzi povodiami riek Alberche a Tiétar, ktoré sú prítokmi rieky Tajo. Tieto povodia oddeľuje východná časť pohoria Sierra de Gredos. Prevažujú materiály žulového pôvodu.

V povodí rieky Alberche je terén skalnatý, ale bez končistých prvkov. Je popretkávaný strmými kopcami značnej výšky. Vinohradnícka oblasť sa nachádza hlavne na úbočiach ľavého brehu údolia smerujúceho na juh. Nadmorská výška je 800 až 1 000 m, ale niektoré parcely sa môžu nachádzať aj vo výške nad 1 000 m. Povodie rieky Tiétar má menej členitý terén, ale smerom k riečisku je prudko klesá.

Zem je hlinitá, piesčitá a mierne kyslá so žulovým podložím a trochou organického materiálu. Je tu bridlicovitá oblasť s ílovito-hlinito-piesčitými pôdami, ktorá je však omnoho menšia. Podľa klasifikácie FAO prevládajú v oblasti kambizoly. Dystrické a humusové kambizoly tvoria väčšinu pôd vo vinohradoch.

Podnebie je stredomorské s kontinentálnym vplyvom. Vyznačuje sa relatívne krátkymi zimami, ktoré nie sú veľmi chladné. Letá sú dlhé, teplé a suché. Priemerná ročná teplota v oblasti, kde sa nachádzajú vinohrady (Sierra de Gredos má horské podnebie), je 12 až 15 °C a ročný úhrn zrážok sa pohybuje od 400 do 800 mm. Rok má 215 dní bez mrazu. Vo všeobecnosti sa dá povedať, že podnebie je teplejšie a daždivejšie než v iných oblastiach regiónu, v ktorých sa nachádzajú výrobky s CHOP vyrábané pozdĺž rieky Duero.

Ľudské faktory

Ľudia si po stáročia vyberali najlepšie pôdy na pestovanie viniča a vybrali si tie, ktoré boli najvhodnejšie a mali južnú až juhovýchodnú orientáciu. Treba poznamenať, že určité parcely sa nachádzajú vo vysokej nadmorskej výške (viac než 1 000 metrov).

Garnacha Tinta a Albillo Real sú hlavné odrody, ktoré sa používajú na výrobu vína. Počas celej histórie existovali zmienky o tom, aké vhodné sú tieto odrody pre danú oblasť. Hoci sa pestujú aj inde, kvalitná pôda a priaznivé podnebie v danej oblasti vytvárajú vo vínach, na ktoré sa ochrana má vzťahovať, veľmi osobité vlastnosti.

Vinohrady vo vymedzenej oblasti sú veľmi staré. Až 94 % viniča je starších ako 50 rokov a 37 % je starších ako 80 rokov. To znamená menšie objemy produkcie s vyššou kvalitou.

V oblasti je priestranný systém výsadby, ktorý je spravidla väčší ako 2,5 x 2,5 metra. Hustota výsadby je preto 1 600 rastlín viniča na hektár, čo je vhodné v podmienkach so slabými a nepravidelnými zrážkami a zeme chudobnej na organické látky.

8.2. *Vlastnosti výrobku*

Vína vo vymedzenej oblasti možno rozdeliť na: biele, ružové, červené, mladé a vyzreté. Všetky z nich majú spoločné tieto vlastnosti súvisiace s terroir:

— vysoký obsah alkoholu,

— vysoký a vyvážený obsah kyseliny vínnej,

— možnosť dlhého skladovania, predovšetkým červené vína sa uchovávajú veľmi dobre,

— vína sú vyvážené, jemné a elegantné v ústach a veľmi živé.

8.3. *Príčinná súvislosť*

Osobitosť vín z vymedzenej oblasti v zásade súvisí so zemepisným prostredím. Ako sa uvádza v predchádzajúcej časti, oblasť vymedzujú dve pohoria a dve rieky, ktoré patria do povodia rieky Tajo. Vinohradnícka oblasť sa nachádza hlavne na úbočiach ľavého brehu údolia smerujúceho na juh. Preto vlastnosti pôdy, geológia a podnebie v oblasti vytvárajú výnimočné a jedinečné podmienky na pestovanie viniča. Okrem toho vďaka odborným znalostiam o výbere najvhodnejších odrôd a najprimeranejších metód pestovania možno vyrábať osobitý a jedinečný produkt. Hlavné faktory, ktoré potvrdzujú túto súvislosť:

— Piesčito-hlinitá štruktúra pôdy so žulovým podložím dodáva vínam jemnosť a eleganciu v ústach.

— Mikroklíma oblasti, na ktorú sa ochrana má vzťahovať, je na rozdiel od okolitých oblastí omnoho rôznorodejšia než zvyšok regiónu Kastília a León a je chladnejšia než oblasti na juh a východ, no vyznačuje sa vlastnými zreteľnými črtami. Absencia zrážok cez leto a skorú jeseň však zabezpečuje, že zbierané hrozno je zdravé a má vysokú kvalitu.

— Vinohrady sa nachádzajú vo vysokej nadmorskej výške, niektoré z nich vyššie ako 1 000 metrov nad morom. Preto má výsledné hrozno veľmi dobrú kyslosť, ktorá vínu dodáva sviežosť a živosť.

— O jeho osobitosti svedčí aj mapa odrôd hrozna. Pestovatelia viniča si po stáročia vyberali odrody, ktoré sú najvhodnejšie pre túto oblasť: Garnacha Tinta a Albillo Real, ktoré sú základom vín a dodávajú im špecifické vlastnosti. Z odrody Garnacha Tinta sa vyrábajú vína s vysokým obsahom alkoholu, hoci vďaka nadmorskej výške a podnebiu sú svieže na podnebí. Odroda Albillo Real je príznačná pre oblasť a odlišuje sa od odrody Albillo Mayor, ktorá je typická pre ostatné oblasti regiónu Kastília a León. Vyrábajú sa z nej komplexné, príjemné a živé biele vína, ktoré sú veľmi vhodné na vyzrievanie v sude.

— Tradičné vzdialenosti výsadby spolu s nízkym úhrnom zrážok a nedostatkom organických látok v pôde spôsobuje veľmi nízke výnosy hrozna. Je to jeden z faktorov prispievajúcich k vysokej kvalite hrozna z hľadiska výroby, ako aj obsahu polyfenolov. Majú vyvážené analytické parametre a veľmi dobre dozrievajú.

— Vinohrady sú veľmi staré: Až 94 % viniča je starších ako 50 rokov a 37 % je starších ako 80 rokov. V kombinácii s uvedenými znakmi to znamená, že vína sa uchovávajú obzvlášť dobre.

Vďaka opísaným okolnostiam sa urodí hrozno, ktoré veľmi dobre zreje, takže možno vyrábať vína s vysokým obsahom alkoholu (minimálne 12° pri bielych a ružových vínach a 13° pri červených). Vyznačujú sa aj vysokou kyslosťou (celková kyslosť najmenej 4,5 g/l vyjadrená ako kyselina vínna). Táto dvojitá charakteristika, vysoký obsah alkoholu a vysoká kyslosť dodávajú vínam Cebreros ich typickú vyváženosť.

Vína z chránenej oblasti sa od vín z okolitých oblastí (najmä od vín z údolia rieky Duero) odlišujú touto typickou vyváženosťou medzi obsahom alkoholu a kyslosťou, ako aj štruktúrou, ktorá je zreteľná, ale nie nadmerná, výsledkom čoho sú vína s veľmi elegantným charakterom.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Postup výroby vína zahŕňa fľašovanie a zošľachťovanie vín. Organoleptické, fyzikálne a chemické vlastnosti opísané v tejto špecifikácii výrobku teda možno zaručiť len vtedy, ak sa všetky jednotlivé kroky manipulácie s vínom uskutočňujú v oblasti výroby. Fľašovanie vín s CHOP „Cebreros“ je jedným z rozhodujúcich faktorov, vďaka ktorým víno získa vlastnosti stanovené v špecifikácii. Preto sa v záujme zachovania kvality, zaručenia pôvodu a zabezpečenia kontroly na túto operáciu musí použiť fľašovacia linka vo vinárskom podniku, ktorý sa nachádza vo výrobnej oblasti.

Právny rámec

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Na etiketách fliaš vín sa musí zreteľne uviesť zemepisný názov „Cebreros“ a slová „Denominación de Origen Protegida“ (chránené označenie pôvodu) alebo tradičný pojem „Vino de Calidad“ (akostné víno).

Takisto sa musí povinne uviesť ročník, a to aj vtedy, keď víno neprešlo vyzrievaním.

Na etiketách vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Cebreros“, možno navyše použiť tieto voliteľné pojmy:

— Pojmy „FERMENTADO EN BARRICA“ alebo „ROBLE“ (dub) sa môžu použiť za predpokladu, že vína spĺňajú podmienky stanovené v aktuálnych právnych predpisoch.

— Pojem „VINO DE PARCELA“ (víno z pozemku), ak 100 % hrozna použitého na výrobu vína pochádza z jedného pozemku alebo z niekoľkých susediacich pozemkov. Používanie herbicídov na pozemkoch, na ktorých sa pestuje hrozno na výrobu týchto vín, je zakázané. Výrobcovia sú povinní tento zákaz kontrolovať prostredníctvom analýz pôdy. Tento pojem nemožno doplniť názvom menšej zemepisnej jednotky

— Názov jednej alebo viacerých menších zemepisných jednotiek, ktoré sa uvádzajú ďalej, a pojmy, ktoré ich musia sprevádzať:

  — „SIERRA DE GREDOS“: v prípade vín s chráneným označením, pri ktorých najmenej 100 % hrozna pochádza z parciel nachádzajúcich sa v týchto obciach: 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 a/alebo Villarejo del Valle,

— „VALLE DEL ALBERCHE“: v prípade vín s chráneným označením, pri ktorých najmenej 100 % hrozna pochádza z parciel nachádzajúcich sa v týchto obciach: El Barraco (okrem zón č. 18 a 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (okrem zón č. 8 a 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (okrem zóny č. 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (okrem zón č. 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 a 65) a/alebo Villanueva de Ávila,

— „VALLE DEL TIÉTAR“ v prípade vín s chráneným označením, pri ktorých najmenej 100 % hrozna pochádza z parciel nachádzajúcich sa v týchto obciach: 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 a/alebo Villarejo del Valle, „ALLE DE IRUELAS“ v prípade vín s chráneným označením, pri ktorých najmenej 100 % hrozna pochádza z parciel nachádzajúcich sa v týchto obciach:

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

— „VINO DE PUEBLO“, za ktorým nasleduje zemepisný názov každej z obcí uvedených v oddiele 5 špecifikácie výrobku za predpokladu, že 100 % hrozna použitého na výrobu chráneného vína pochádza z pozemkov v danej obci.

— „VINO DE PARAJE“, za ktorým nasleduje zemepisný názov jednej z „parajes“ vymedzených v zemepisnej oblasti CHOP „Cebreros“ za predpokladu, že 100 % hrozna použitého na výrobu chráneného vína pochádza z pozemkov nachádzajúcich sa v príslušnej „paraje“. Výnimočne sa časti „paraje“ môžu nachádzať v rôznych susedných obciach.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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