C/2025/296

9.1.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/296)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 [1].

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Cebreros”

PDO-ES-02348-AM02

Datum för meddelandet: den 10 oktober 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. ÄNDRING AV VISSA ANALYTISKA PARAMETRAR

Beskrivning

— Lägsta verkliga alkoholhalt sänks från 12 % till 11,5 % för vita viner och roséviner och från 13 % till 12,5 % för röda viner.

— Lägsta totala syrahalt (uttryckt som vinsyra) sänks från 4 till 3,5 gram per liter i vita viner, från 4,5 till 4 gram per liter i röda viner och roséviner och från 4 till 3,5 gram per liter i lagrade röda viner och roséviner.

Denna ändring påverkar punkt 2 a i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering

De gamla vinstockarna som är typiska för vårt område tenderar att producera druvklasar med högre sockerhalt, vilket i sin tur ger högre alkoholhalt. De unga vinstockarna i våra vingårdar planteras däremot på högre höjder och i svalare lägen. De producerar druvor med lägre sockerhalt och därmed viner med lägre alkoholhalt.

Sänkningen av den lägsta totala syrahalten beror främst på de förändrade miljöförhållandena till följd av de senaste årens ökade medeltemperaturer. En ytterligare faktor är bristen på nederbörd som har lett till en allmän sänkning av syrahalten hos alla druvsorter.

2. SÄNKNING AV DRUVANS LÄGSTA POTENTIELLA ALKOHOLHALT

Beskrivning

Den lägsta potentiella alkoholhalten i druvan har sänkts från 12 % till 11,5 % för röda viner och från 11 % till 10,5 % för vita viner.

Denna ändring påverkar punkt 3.b.1 i produktspecifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

[1] EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Motivering

De gamla vinstockarna som är typiska för vårt område tenderar att producera druvklasar med högre sockerhalt, vilket i sin tur ger högre alkoholhalt. De unga vinstockarna i våra vingårdar planteras däremot på högre höjder och i svalare lägen. De producerar druvor med lägre sockerhalt och därmed viner med lägre alkoholhalt.

3. HÖJNING AV DEN HÖGSTA AVKASTNINGEN FÖR DRUVOR PER HEKTAR

Beskrivning

Den högsta tillåtna avkastningen för den skyddade ursprungsbeteckningen Cebreros har höjts från 6 000 till 8 000 kilo per hektar.

Punkt 5.1 i produktspecifikationen och punkt 5.2 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering

Förhållandena för vingårdarna med den skyddade ursprungsbeteckningen Cebreros har förändrats under de senaste åren. Den första produktspecifikationen utarbetades vid en tidpunkt då vingårdarna i området hade varit på tillbakagång i flera år. De flesta av dem hade i stort sett inte skötts och avkastningen var därför låg. Under de senaste åren har skötseln successivt ökat med plöjning, gödsling m.m. Detta har lett till en avsevärd ökning av avkastningen på ett stort antal skiften.

Därtill innebär nyregistrerade vingårdar i områden med hög planteringstäthet att avkastningen är högre.

Enligt de register som förs av regeringen i den autonoma regionen Kastilien och León har det under de senaste tre åren lämnats in ansökningar om att plantera eller registrera 82,5 hektar nya vingårdar. De unga vinstockarna ger högre avkastning än de gamla vinstockarna.

I området med den skyddade ursprungsbeteckningen Cebreros bedrivs vinodling på torra marker. Detta innebär att den ökade avkastningen inte är till skada för kvaliteten, eftersom det är en avkastning som växten producerar naturligt.

Ändringen syftar därför till att anpassa vingårdarna i området med den skyddade ursprungsbeteckningen Cebreros till den nya verkligheten.

4. ÄNDRING AV BESTÄMMELSERNA OM MÄRKNING

Beskrivning

— En ny beteckning för märkning har införts: ”vino de parcela” (vin från ett visst skifte), tillsammans med regler för hur det ska användas.

— I fyra befintliga mindre geografiska enheter (”Sierra de Gredos”, ”Valle del Alberche”, ”Valle del Tiétar” och ”Valle de Iruelas”) har kravet på att 85 % av de använda druvorna ska komma från dessa geografiska enheter höjts till 100 %.

— I de befintliga mindre geografiska enheter som är kommuner som anges i avsnitt 5 i produktspecifikationen, och som ska märkas med beteckningen ”Vino de Pueblo” (byvin), har kravet på att 85 % av de använda druvorna ska komma från dessa geografiska enheter höjts till 100 %.

— Nya mindre geografiska enheter har utsetts och avgränsats. Dessa är ”parajes” (landsbygdsområden) med namn som kan användas tillsammans med beteckningen ”Vino de Paraje”, under förutsättning att 100 % av de använda druvorna kommer från respektive ”paraje”.

Denna ändring påverkar punkt 8.b.3 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering

Konsumenterna blir allt mer intresserade av att veta ursprunget för de viner som de dricker, och producenterna vill göra den här tilläggsinformationen tillgänglig på etiketten för att lyfta fram vikten av orter och geografiska enheter som har en lång tradition av att producera druvor av hög kvalitet. Konsumenterna har även tillgång till korrekt information på etiketten, vilket innebär att användningsvillkoren för dessa namn behöver regleras.

De viner som ingår i dessa kategorier måste hålla hög kvalitet och vara spårbara, vilket garanterar att de kommer från de platser som anges på etiketten. Detta kommer att öka utbudet av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Cebreros och förbättra dess anseende hos experter och konsumenter.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Cebreros

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204– Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vita viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De vita vinerna har nyanser som sträcker sig från halmfärgat till guldgult. De är klara med en fin lyster, har fruktiga aromer och är smakrika, balanserade och oljiga i munnen. Om vinerna har lagrats på ekfat kan de vara gyllenfärgade i kanten, med mognare fruktiga aromer och fylligare smak.

* Högsta halt av flyktiga syror för viner som är äldre än ett år: 16,67 milliekvivalenter per liter upp till 10 %, som ökar med 1 milliekvivalent per liter för varje grad av alkoholhalt över 10 %. Dessa viner får överskrida de gränsvärden som fastställs i punkt 1 i del C i bilaga I till kommissionens förordning (EG) nr 2019/934, förutsatt att de uppfyller de villkor som anges i punkt 3 i denna bilaga.

* Lägsta totala syrahalt för viner som lagrats i mer än sex månader. 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra (46,67 milliekvivalenter per liter).

* De analytiska parametrar som inte fastställts i detta dokument ska överensstämma med gällande regler.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 160

2. *Roséviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rosévinerna är klara med en fin lyster, och deras färger sträcker sig från ljusrosa till jordgubbs- eller hallonrosa. De har vanligen inslag av röda och/eller mörka bär, med en medelstark struktur. Om de har lagrats på ekfat kan de vara mer orangefärgade, med en svagare antydan av fruktsmak och inslag av ekfatsarom i bakgrunden.

* Högsta halt av flyktiga syror för viner som är äldre än ett år: 16,67 milliekvivalenter per liter upp till 10 %, som ökar med 1 milliekvivalent per liter för varje grad av alkoholhalt över 10 %. Dessa viner får överskrida de gränsvärden som fastställs i punkt 1 i del C i bilaga I till kommissionens förordning (EG) nr 2019/934, förutsatt att de uppfyller de villkor som anges i punkt 3 i denna bilaga.

* Lägsta totala syrahalt för viner som lagrats i mer än tolv månader. 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra (46,67 milliekvivalenter per liter).

* De analytiska parametrar som inte fastställts i detta dokument ska överensstämma med gällande regler.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 160

3. *Röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De röda vinerna är klara, med körsbärsröda toner och en lätt lila nyans. De har vanligen inslag av röda och/eller mörka bär och en balanserad syra och struktur, vilket ger dem finess och elegans. Om de har lagrats på ekfat behåller de sin fruktiga smak och sina ekfatsaromer, blir mjukare och får en mer bestående smak med tegelstensröda toner.

* Högsta halt av flyktiga syror för viner som är äldre än ett år: 16,67 milliekvivalenter per liter upp till 10 %, som ökar med 1 milliekvivalent per liter för varje grad av alkoholhalt över 10 %. Dessa viner får överskrida de gränsvärden som fastställs i punkt 1 i del C i bilaga I till kommissionens förordning (EG) nr 2019/934, förutsatt att de uppfyller de villkor som anges i punkt 3 i denna bilaga.

* Lägsta totala syrahalt för viner som lagrats i mer än tolv månader. 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra (46,67 milliekvivalenter per liter).

* De analytiska parametrar som inte fastställts i detta dokument ska överensstämma med gällande regler.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12,5

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Grundläggande oenologiska metoder*

1.

Odlingsmetod

— Plantering, ifyllnad av luckor, ympning på plats och toppympning får endast ske med godkända druvsorter.

— Vid nyplantering får endast de huvudsakliga druvsorterna användas: garnacha tinta och albillo real.

Vinstockarna kan bindas på följande sätt:

— Enligt den traditionella gobeletmetoden och dess varianter.

— På spaljéer: för vingårdar där beskärnings- och uppbindningsmetoder används.

2.

Särskild oenologisk metod

Lägsta potentiella alkoholhalt hos druvorna: 11,5 % (röda sorter) och 10,5 % (vita sorter).

Tankar och behållare får endast användas om de inte förorenar vinet och om de är tillåtna enligt gällande lagstiftning.

Högsta utvinningsgrad: 70 liter per 100 kg druvor.

Lagringsförhållanden:

— För viner med beteckningen ”FERMENTADO EN BARRICA” (jäst på fat) ska ekfat användas för både jäsning och lagring på jästfällning.

— Efterföljande lagring ska ske på ekfat.

— Lagringsperioden ska inledas den 1 november under skördeåret.

3.

Relevanta restriktioner för vinframställning

— Vita viner ska endast framställas av druvsorten albillo real.

— Minst 95 % av druvorna som används för att framställa roséviner och röda viner måste vara av druvsorten garnacha tinta.

För utvinning av druvmust är det förbjudet att använda både centrifugmaskiner med hög hastighet och kontinuerliga pressar.

5.2 *Högsta avkastning*

1.

8 000 kg druvor per hektar

2.

56 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

De kommuner som anges nedan, som alla ligger i provinsen 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 och Villarejo del Valle.

7. **Druvsort(ER)**

Albillo real

Garnacha tinta

Garnacha tintorera

Tempranillo

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *Naturliga och mänskliga faktorer*

Naturliga faktorer

Det område som ska skyddas är beläget i Kastilianska skiljebergen, mellan avrinningsområdena för floderna Alberche och Tiétar, som är bifloder till Tajo. De två avrinningsområdena åtskiljs av den östra delen av bergskedjan Sierra de Gredos. Material som består av granitjord dominerar.

I avrinningsområdet för Alberche är terrängen kuperad, men utan skarpa stigningar. Starkt sluttande och höga kullar ligger insprängda i terrängen. Vingårdarna finns främst på dalens vänstra sluttningar, mot söder. Höjden är mellan 800 och 1 000 meter, men vissa lotter kan vara belägna på en höjd över 1 000 meter. Avrinningsområdet för Tiétar ligger lägre, men stiger abrupt mot källan.

Jordmånen är siltig, sandig och något sur, med en berggrund som består av granit och låg förekomst av organiskt material. Det finns ett skifferområde med silt-, ler- och sandjord, men det är mycket mindre. Enligt FAO:s klassificering består jordmånen i området främst av cambisoler. Jordmånen i vingårdarna består främst av näringsfattiga och fuktiga cambisoler.

Området har Medelhavsklimat med kontinentalt inflytande. Vintrarna är förhållandevis korta och inte särskilt kalla. Somrarna är långa, varma och torra. Den genomsnittliga årstemperaturen i det område där vingårdarna är belägna (Sierra de Gredos har bergsklimat) är mellan 12 och 15 °C, och nederbörden varierar mellan 400 och 800 mm per år. Året har 215 frostfria dagar. Allmänt kan det sägas att klimatet är varmare och mer regnigt än i andra områden i regionen, där de skyddade ursprungsbeteckningarna vid floden Duero är belägna.

Mänskliga faktorer

Människor har sedan flera århundraden tillbaka valt de bästa markerna för vinodling, det vill säga de marker som var mest lämpliga och var belägna i syd-sydöstlig riktning. Det är värt att notera att vissa skiften ligger på över 1 000 meters höjd.

Garnacha tinta och albillo real är de druvsorter som främst används i vinframställningen. Det finns historiska anmärkningar om hur väl lämpade de är för området. Även om dessa druvsorter odlas i andra områden ger jordmånens och klimatets kvalitet upphov till mycket speciella egenskaper hos de skyddade vinerna.

Vingårdarna i det avgränsade området är mycket gamla: 94 % av vinstockarna är över 50 år gamla och 37 % är över 80 år gamla. Detta ger låga produktionsvolymer med hög kvalitet.

Området har ett rymligt planteringsmönster, vanligtvis större än 2,5 x 2,5 meter. Planteringstätheten är således 1 600 vinstockar per hektar, vilket passar den låga och oregelbundna nederbörden och jordmånen, som har en låg halt av organiskt material.

8.2 *Produkternas egenskaper*

Vinerna i det avgränsade området kan delas in i vita viner, roséviner, röda viner, unga viner och lagrade viner. För samtliga viner gäller att de har följande gemensamma egenskaper för vinodlingsområdet:

— Hög alkoholhalt.

— Hög och balanserad vinsyra.

— Lång lagringspotential; särskilt de röda vinerna håller sig mycket väl.

— Vinerna har en balanserad, mjuk och förfinad smak och är mycket livliga.

8.3 *Orsakssamband*

Särprägeln hos vinerna från det avgränsade området beror främst på den geografiska omgivningen. Såsom nämnts tidigare avgränsas området av två bergskedjor och två floder, som båda tillhör avrinningsområdet för floden Tajo. Vingårdarna finns främst på de båda dalarnas vänstra sluttningar, mot söder. Områdets jordmån, geologi och klimat gör det till ett exceptionellt och säreget område för vinodling. Det mänskliga kunnandet i att välja de lämpligaste druvsorterna och odlingsmetoderna gör det dessutom möjligt att framställa en säregen och unik produkt. De främsta faktorerna som visar på orsakssambandet sammanfattas nedan:

— Jordmånens sand- och silttextur med en berggrund av granit ger vinerna finess och en förfinad smak.

— Till skillnad från de omgivande områdena har det skyddade området ett mer måttligt mikroklimat än resten av Kastilien och León. Det är svalare än områdena i söder och öster, med sina egna markanta egenskaper. Frånvaron av nederbörd under sommar och tidig höst gör dock att druvskörden är sund och av hög kvalitet.

— Vingårdarna är belägna på en hög höjd, några så högt som 1 000 meter över havet. Det är skälet till att druvorna har en mycket god syra, vilket ger ett friskt och livligt vin.

— Druvsortskartan är ett annat bevis på dess säregenhet. Vinodlarna har sedan århundraden tillbaka valt de druvsorter som är bäst lämpade för området: garnacha tinta och albillo real, som utgör grunden för vinerna och ger dem deras särpräglade karaktär. Garnacha tinta ger viner med hög alkoholhalt, men som samtidigt är friska i smaken på grund av höjden och klimatet. Albillo real är specifik för området och skiljer sig från albillo mayor, som är typisk för andra områden i Kastilien och León. Druvsorten ger komplexa och livliga viner med rik smak, som är mycket väl lämpade för lagring på fat.

— De planteringsavstånd som traditionellt har använts, i kombination med den låga nederbörden och avsaknaden av organiskt material i jordmånen, innebär att druvavkastningen är mycket låg. Det är en av orsakerna till druvornas höga kvalitet, både när det gäller produktion och polyfenolhalt. De har balanserade analytiska parametrar och mognar mycket väl.

— Vingårdarna är mycket gamla: 94 % av vinstockarna är över 50 år gamla och 37 % är över 80 år gamla. Kombinerat med de egenskaper som nämnts tidigare innebär detta att vinerna är särskilt lämpade för lagring.

Sammantaget ger de ovan beskrivna omständigheterna druvor som mognar mycket väl, vilket innebär att viner kan produceras med hög alkoholhalt: lägst 12º för vita viner och roséviner och 13° för röda viner. Samtidigt finns det en betydande syrahalt: en total syrahalt på minst 4,5 g/l uttryckt som vinsyra. Dessa två egenskaper, hög alkoholhalt och hög syrahalt, ger vinerna Cebreros deras karakteristiska balans.

De viner som omfattas av det skyddade området skiljer sig från vinerna i de omgivande områdena, särskilt viner från Duerodalen, i och med att de har denna typiska balans mellan alkohol- och syrahalt, med en markerad men inte överdriven struktur, vilket i sin tur ger viner med en mycket elegant karaktär.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinframställningsprocessen omfattar buteljering och förädling av vinerna. De organoleptiska samt fysiska och kemiska egenskaper som beskrivs i denna produktspecifikation kan därför bara garanteras om all vinhantering äger rum inom produktionsområdet. Buteljeringen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cebreros” är en av de kritiska faktorerna för att uppnå de egenskaper som anges i produktspecifikationen. För att garantera kvaliteten, ursprunget och kontrollen sker buteljeringen därför i lagerlokaler som är belägna i buteljeringsanläggningar i produktionsområdet.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Det geografiska namnet ”Cebreros” och beteckningen ”Denominación de Origen Protegida” (skyddad ursprungsbeteckning) eller den traditionella beteckningen ”Vino de Calidad” (kvalitetsvin) ska anges på en framträdande plats på vinflaskornas etiketter.

Det ska även vara obligatoriskt att ange årgång även om vinet inte har lagrats.

Viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cebreros” kan också använda följande frivilliga beteckningar på etiketterna:

— Beteckningarna ”FERMENTADO EN BARRICA” (jäst på ekfat) eller ”ROBLE” (ek) får användas, förutsatt att vinerna uppfyller villkoren i gällande lagstiftning.

— Beteckningen ”VINO DE PARCELA” (vin från ett visst skifte), om 100 % av de druvor som används för att framställa vinet kommer från ett enda skifte eller från flera sammanhängande skiften. Det är förbjudet att använda ogräsbekämpningsmedel på de skiften som producerar druvor för att framställa dessa viner. Producenterna är skyldiga att kontrollera detta genom att göra en markanalys. Denna beteckning får inte åtföljas av namnet på en mindre geografisk enhet.

— Namnet på en eller flera av de mindre geografiska enheter som anges nedan och de beteckningar som måste åtfölja dem:

  — ”SIERRA DE GREDOS” för skyddade viner där 100 % av de använda druvorna kommer från skiften som ligger i följande kommuner: 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 och/eller Villarejo del Valle.

— ”VALLE DEL ALBERCHE” för skyddade viner där 100 % av de använda druvorna kommer från skiften som ligger i följande kommuner: El Barraco (med undantag för områdena 18 och 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (med undantag för områdena 8 och 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (med undantag för område 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (med undantag för områdena 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 och 65) och/eller Villanueva de Ávila.

— ”VALLE DEL TIÉTAR” för skyddade viner där 100 % av de använda druvorna kommer från skiften som ligger i följande kommuner: La Adrada, 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 och/eller Villarejo del Valle. ”VALLE DE IRUELAS” för skyddade viner där 100 % av de använda druvorna kommer från skiften som ligger i följande kommuner:

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

— ”VINO DE PUEBLO” följt av det geografiska namnet på var och en av de kommuner som anges i avsnitt 5 i produktspecifikationen, förutsatt att 100 % av de druvor som används för att framställa det skyddade vinet kommer från skiften inom den berörda kommunen.

— ”VINO DE PARAJE” följt av det geografiska namnet på en av de ”parajes” som anges i det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen Cebreros, förutsatt att 100 % av de druvor som används för att framställa det skyddade vinet kommer från skiften som ligger i respektive ”paraje”. I undantagsfall kan delar av en ”paraje” vara belägna i olika angränsande kommuner.

Länk till produktspecifikationen

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