

РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА**от 28 ноември 2018 година**

за публикуване в Официален вестник на Европейския съюз на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикувана продуктова спецификация за наименование в лозаро-винарския сектор

[Cebreros (ЗНП)]

(2018/C 438/02)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 ⁽¹⁾, и по-специално член 97, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с част II, дял II, глава I, раздел 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 Испания изпрати заявление за защита на наименованието „Cebreros“.
- (2) По силата на член 97, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 Комисията разгледа заявлението и стигна до заключението, че са спазени условията, предвидени в членове 93—96, член 97, параграф 1 и членове 100, 101 и 102 от посочения регламент.
- (3) С оглед на подаването на декларации за възражение по член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, в Официален вестник на Европейския съюз следва да се публикува единният документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от същия регламент, както и препратката към публикуваната продуктова спецификация в хода на предварителната национална процедура за разглеждане на заявлението за защита на наименованието „Cebreros“.

РЕШИ:

Член единствен

Единният документ, изготвен в съответствие с член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, и препратката към публикуваната продуктова спецификация за наименованието „Cebreros“ (ЗНП) са поместени в приложението към настоящото решение.

Публикуването на настоящото решение предоставя по силата на член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 право на възражение срещу защитата на наименованието, посочено в първата алинея от настоящия член, в срок от два месеца от датата на публикуването му в Официален вестник на Европейския съюз.

Съставено в Брюксел на 28 ноември 2018 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

⁽¹⁾ ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Cebberos“

PDO-ES-02348

Дата на прилагане: 20.2.2017 г.

1. Наименование/наименования за регистрация

Cebberos

2. Вид географско означение

ЗНП — защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Описание на виното (вината)

Бели вина:

Белите вина се отличават с нюанси, вариращи от сламеножълт до златножълт. Те са бистри и искрящи, с плодов аромат и наситен, балансиран и плътен вкус. Ако отлежава в бъчви, виното може да придобие златножълт цвят по краищата; плодовият му аромат става по-изразен, а вкусът му – по-плътен.

Максималното съдържание на летливи киселини за вината, отлежавали над една година, е: 16,67 meq/l до 10 об. %, с увеличаване с 1 meq/l за всеки градус на алкохолно съдържание над 10 %.

Ако са спазени посочените в раздел 3 от настоящото приложение условия, тези вина могат да надвишават пределните стойности, предвидени в приложение IV, точка 1 от Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията.

За аналитичните параметри, които не са определени в настоящия документ, се съблюдава действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12
Минимална обща киселинност:	4 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	13,33
Общо максимално съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър):	160

Вина тип „розе“:

Вината тип „розе“ са бистри и искрящи, като цветът им варира от бледорозов до ягодов или малинов. Вкусът им обикновено е среднонаситен, с нотки на червени и/или черни горски плодове. Ако отлежава в бъчви, виното може да придобие портокалови отгънъци, а сред букета от вкусове интензитетът на плодовите нотки да намалее и да се усети придаваният от танина привкус.

Максималното съдържание на летливи киселини за вината, отлежавали над една година, е: 16,67 meq/l до 10 об. %, с увеличаване с 1 meq/l за всеки градус на алкохолно съдържание над 10 %.

Ако са спазени посочените в раздел 3 от настоящото приложение условия, тези вина могат да надвишават пределните стойности, предвидени в приложение IV, точка 1 от Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията.

За аналитичните параметри, които не са определени в настоящия документ, се съблюдава действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12
Минимална обща киселинност:	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	13,33
Общо максимално съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър):	160

Червени вина:

Червените вина са с бистър цвят, с черешови тонове и виолетови нюанси. Вкусът им обикновено разкрива нотки на червени и/или черни горски плодове, а характерната им киселинност и балансирана структура им придават изтънчена елегантност. Ако отлежава в бъчви, виното запазва плодовите си нотки и привкуса, който му дава танинът, като става по-пивко, ароматът му се стабилизира, а цветът му се обогатява в керемиденочервено.

Максималното съдържание на летливи киселини за вината, отлежавали над една година, е: 16,67 meq/l до 10 об. %, с увеличаване с 1 meq/l за всеки градус на алкохолно съдържание над 10 %.

Ако са спазени посочените в раздел 3 от настоящото приложение условия, тези вина могат да надвишават пределните стойности, предвидени в приложение IV, точка 1 от Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията.

За аналитичните параметри, които не са определени в настоящия документ, се съблюдава действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	13
Минимална обща киселинност:	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	13,33
Общо максимално съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър):	150

5. Винопроизводствени практики

а. Основни енологични практики

Агротехническа практика

- Засаждането, запълването на празнини, присаждането, в т.ч. *in situ*, могат да се извършват само с разрешените сортове.
- При ново засаждане могат да се използват единствено основните сортове: „Garnacha“ (черно грозде) и „Albillo Real“.

Лозята могат да се оформят по следните начини:

- по традиционната чашовидна резитба и нейните варианти;
- по решетъчни резитби: с пръти и с подпори.

Специфична енологична практика

Минималното потенциално алкохолно съдържание на гроздето е: 12 об. % (сортове черно грозде) и 11 об. % (сортове бяло грозде).

Използваните цистерни и контейнери трябва да не замърсяват виното и да са разрешени от действащото законодателство.

Максималният добив е: 70 l от 100 kg грозде.

Условия на отлежаване

- Винарските изби, които използват обозначението „FERMENTADO EN BARRICA“ („ФЕРМЕНТИРАЛО В БЪЧВИ“), трябва да използват дъбови бъчви за ферментацията и отлежаването с утайка.
- Последващото отлежаване трябва да се извършва в дъбови бъчви.
- Периодът на отлежаване се изчислява от 1 ноември в годината на реколтата.

Ограничения, отнасящи се до винификацията

- За производството на белите вина се използва изключително сортът „Albillo Real“.
- Вината тип „розе“ и червените вина се произвеждат от минимум 95 % от сорта „Garnacha“.

За извличане на мътта се забранява използването на високоскоростни центрофуги и преси с непрекъснато действие.

6. *Максимални добиви*

6 000 kg грозде/ha

42 хектолитра от хектар

6. **Определен район**

Географският район включва следните общини, всички от които се намират в провинция Авила:

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, Navatagordo, 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 и Villarejo del Valle.

7. **Основни винени сортове грозде**

ALBILLO REAL

GARNACHA GIRONET (ЧЕРНО ГРОЗДЕ)

8. **Описание на връзките**

Природни и човешки фактори

Природни фактори

Подлежащата на защита зона е разположена в централноиберийските планински масиви, между водосборните басейни на реките Алберче и Тиетар, притоци на река Тахо. Източната част на планинската верига Сиера де Гредос разделя двата речни басейна. Нейният материал е предимно с гранитен произход.

В речния басейн на Алберче релефът е планински, но заоблен. Срешат се стръмни високи хълмове. Лозята се намират основно по южните склонове на лявата страна на долината. Надморската височина е между 800 m и 1 000 m, въпреки че някои парцели могат да бъдат над 1 000 m. Речният басейн на Тиетар е в ниските части, но се издига рязко към извора.

Почвите са алувиални, песъчливи и леко киселинни, с гранитна основа и малко органичен материал. Среца се, макар и на неголяма площ, и глинесто-песъчлива почва. Според класификацията на ФАО почвите в района са главно кафяви планинско-горски почви (Cambisols). По-голямата част от почвите в лозята са канелените и тъмните планинско-горски почви.

Климатът е средиземноморски с континентално влияние. Несуровите зими са относително кратки. Летата са дълги, горещи и сухи. Средната годишна температура в района на лозята (климатът на Сиера де Гредос е планински) е 12—15 °C, а валежите варират между 400 и 800 mm годишно. Годишно дните без слани са 215. Като цяло може да се каже, че климатът е топъл и по-дъждовен, отколкото в други области в региона, където се намират ЗНП „река Дуеро“.

Човешки фактори

В продължение на векове хората са подбирали най-добрите площи за лозарство, като са избирали най-подходящите почви и терените с южно и югоизточно изложение. Следва да се отбележи, че надморската височина на някои парцели е над 1 000 m.

Основните винарски сортове са „Garnacha“ (черно грозде) и „Albillo Real“. В миналото се е писало за добрата приспособеност на тези сортове към местността. Въпреки че тези сортове се отглеждат и в други местности, характеристиките на почвата и климата пораждат изключително своеобразни черти на защитените вина.

Лозовите насаждения в определения район са много стари: 94 % от лозниците са насадени преди повече от 50 години, а 37 % – преди повече от 80 години. Това поражда ниски обеми на производство, но с високо качество.

Гъстотата на насажденията в района не е висока – обикновено над 2,5 x 2,5 m. Това води до 1 600 броя лози на хектар, като такава гъстота е подходяща с оглед на слабите и нередовни валежи, както и на бедната на органични вещества почва.

Характеристики на продукта

Лозята в определения район могат да бъдат разделени на: бели вина, вина тип „розе“, червени вина, млади и стари. Всички те носят следните общи за местността характеристики:

- високо алкохолно съдържание;
- силно изразена и балансирана винена киселина;
- добра поносимост към складиране. Червените вина по-специално понасят съхраняването много добре.
- Те са балансирани, пивки, с изискан и динамичен вкус.

Причинно-следствена връзка

Отличителните черти на вината от определения район се дължат основно на географската среда. Както бе посочено по-горе, районът е разположен между две планински вериги и две реки от водосборния басейн на река Тахо. Лозята се намират основно по южните склонове на левите страни на долините. Поради това, характеристиките на почвата в района, както и геологичните и климатични особености, са оформили лозаро-винарски район с изключително своеобразни черти. Освен това човешките умения при подбора на най-подходящите сортове и метод на отглеждане водят до получаването на специфичен и уникален продукт. Основните фактори, които доказват тази връзка, са обобщени по-долу:

- Песъчливият състав на почвата и гранитната основа придават на виното неговия изискан, ненатрапчив вкус.
- За разлика от околните местности, микроклиматът на бъдещата защитена зона притежава собствени отличителни черти, като е по-разнообразен от останалата част на Кастилия и Леон и по-хладен от районите на юг и на изток. От друга страна, отсъствието на валежи през лятото и началото на есента осигурява стабилност и високо качество на реколтата.
- Лозята са разположени на значителна надморска височина, която при някои надхвърля хиляда метра. Ето защо тяхното грозде е с много добра киселинност и придава свежест и динамичност на виното.
- Използваните гроздови сортове също са причина за отличителния му характер. Още от векове лозарите са избрали най-подходящите за района сортове: „Garnacha“ (черно грозде) и „Albillo Real“ са основата на вината и им придават техните отличителни белези. Произведените от „Garnacha“ вина са с високо алкохолно съдържание, въпреки че поради надморската височина и климата са със свеж вкус. „Albillo Real“ е специфичен за областта сорт и е различен от характерния за други области в Кастилия и Леон сорт „Albillo Mayor“; произвежданите от него вина са с богат, приятен и динамичен вкус и са подходящи за отглеждане в бъчва.
- Традиционно практикуваната гъстота на насажденията, както и слабите валежи и отсъствието на органична материя в почвата, водят до много ниски добиви на грозде. Това е една от причините за високото качество на гроздето, както от гледна точка на полифенолите, така и на производството. Неговите аналитични параметри са балансирани и то зрее много добре.
- Лозовите насаждения са доста стари: 94 % от лозниците са насадени преди повече от 50 години, а 37 % – преди повече от 80 години. Като се вземат предвид и горепосочените фактори, това означава, че вината се съхраняват изключително добре.

Взети заедно, гореописаните обстоятелства водят до производство на грозде, което е много добре узряло, а оттам – на потенциално производство на вина с високо алкохолно съдържание (не по-малко от 12 ° при белите вина и вината тип „розе“, и 13 ° при червените вина). В същото време е налице значителна киселинност (общо киселинно съдържание не по-ниско от 4,5 g/l, изразено като винена киселина). Тази двойна характеристика – високо алкохолно съдържание и висока киселинност, придава на вината „Cebreros“ характерния им баланс.

Вината в защитената зона се различават от тези в съседните райони, и по-специално от вината от долината на река Дуеро, главно с характерния си баланс между алкохола и киселинността и с изразената си, но ненатрапчива структура, която им придава изключителна изтънченост.

9. Основни допълнителни условия

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Винопроизводството включва бутилиране на виното и последващото му отлежаване в бутилките, поради което описаните в спецификацията органолептични характеристики могат да бъдат гарантирани само ако цялото боравене с виното се извършва в определения район. Производственият процес приключва при бутилирането на виното. Именно на този етап могат да се развият белезите на виното, описани в раздел 2 на настоящата спецификация, и по-специално органолептичните характеристики. Превозът на виното в наливно, небутилирано, състояние би означавал, че продуктът се премества без тази окончателна операция, което води до загуба на качество (окисляване, други признаци на промяна и т.н.).

Бутилирането на виното е следователно един от основните критерии за гарантиране на характеристиките, придобити при производството и евентуално – при отлежаването. Поради тази причина бутилирането също трябва да се извършва в бутилиращите съоръжения на винарските изби, разположени в района на производство.

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етиктирането

Описание на условието:

- Вместо „Denominación de origen protegida „CEBREROS“ („Защитено наименование за произход „CEBREROS“) върху етикета може да се обозначава „VINO DE CALIDAD DE CEBREROS“ („КАЧЕСТВЕНО ВИНО CEBREROS“).
- Дори когато виното не е било подложено на отлежаване, се посочва задължително годината на реколтата или на събирането на реколтата, или еквивалентно обозначение.
- Ако виното удовлетворява предвидените в действащото законодателство изисквания, може да се използват обозначенията „FERMENTADO EN BARRICA“ („ФЕРМЕНТИРАЛО В БЪЧВИ“) или „ROBLE“ („ДЪБОВИ БЪЧВИ“).
- При партидите, за които е доказано, че 100 % от гроздето, използвано за производството на виното, произхожда само от една община, върху етикета може да се посочи, че виното е произведено от гроздето от тази община.

Връзка към спецификацията на продукта

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/7_vinicos/index.html
