

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 28. November 2018****über die Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor im Amtsblatt der Europäischen Union****(Cebreros (g. U.))**

(2018/C 438/02)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 97 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Spanien hat im Einklang mit Teil II Titel II Kapitel I Abschnitt 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Antrag auf Schutz des Namens „Cebreros“ gestellt.
- (2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 97 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen gemäß den Artikeln 93 bis 96, Artikel 97 Absatz 1 und den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung erfüllt sind.
- (3) Damit gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Einspruch eingelegt werden kann, sollten das Einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der genannten Verordnung sowie die Fundstelle der Produktspezifikation, die im Rahmen des nationalen Vorverfahrens zur Prüfung des Antrags auf Schutz des Namens „Cebreros“ veröffentlicht wurde, im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIEßT:

Einziger Artikel

Das Einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und die Fundstelle der Produktspezifikation für den Namen „Cebreros“ (g. U.) sind im Anhang dieses Beschlusses wiedergegeben.

Im Einklang mit Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 kann innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum der Veröffentlichung dieses Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union* Einspruch gegen den Schutz des in Absatz 1 angeführten Namens eingelegt werden.

Brüssel, den 28. November 2018

Für die Kommission

Phil HOGAN

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

ANHANG

EINZIGES DOKUMENT

„Cebberos“

PDO-ES-02348

Datum der Antragstellung: 20.2.2017

1. Name(n)

„Cebberos“

2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

Weißweine:

Die Weißweine weisen Schattierungen von strohfarben bis goldgelb auf. Sie sind klar und brillant mit einem fruchtigen Duft. Im Mund sind sie voller Geschmack, ausgewogen und schmelzig. Sind die Weine im Fass gereift, können sie an den Rändern goldfarben sein; ihre fruchtigen Aromen sind reifer und sie sind am Gaumen vollmundiger.

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure bei Weinen, die älter sind als ein Jahr: 16,67 meq/l bis 10 % vol, steigt mit jedem zusätzlichen Grad an Alkoholgehalt über 10 % vol um 1 meq/l.

Diese Weine dürfen die in Anhang I C Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission festgelegten Grenzwerte überschreiten, sofern sie die in Abschnitt 3 dieses Anhangs genannten Bedingungen erfüllen.

Die nicht in diesem Dokument festgelegten analytischen Parameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Maximaler Schwefeldioxidgehalt (in Milligramm pro Liter):	160

Roséweine:

Die Roséweine sind klar und brillant, ihre Farbe variiert zwischen blassrosa und erdbeerpink oder himbeerfarben. Sie haben in der Regel Noten von roten und/oder schwarzen Früchten mit mittlerer Struktur im Mund. Wenn sie in Fässern gereift sind, können sie eher Orangentönen aufweisen; der Hauch von Frucht ist weniger intensiv und holzige Eindrücke bilden sich im Hintergrund aus.

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure bei Weinen, die älter sind als ein Jahr: 16,67 meq/l bis 10 % vol, steigt mit jedem zusätzlichen Grad an Alkoholgehalt über 10 % vol um 1 meq/l.

Diese Weine dürfen die in Anhang I C Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission festgelegten Grenzwerte überschreiten, sofern sie die in Abschnitt 3 dieses Anhangs genannten Bedingungen erfüllen.

Die nicht in diesem Dokument festgelegten analytischen Parameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Maximaler Schwefeldioxidgehalt (in Milligramm pro Liter):	160

Rotweine:

Das Erscheinungsbild der Rotweine ist klar mit kirschroter Färbung und einem Hauch von Violett. Sie weisen in der Regel Noten von roten und/oder schwarzen Früchten sowie Säure und eine ausgewogene Struktur auf, die ihnen Finesse und Eleganz verleihen. Wenn sie in Fässern gereift sind, behalten sie neben Holztönen ihre fruchtigen Aspekte bei. Sie werden geschmeidiger und entwickeln einen länger anhaltenden Geschmack und backsteinrote Töne.

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure bei Weinen, die älter sind als ein Jahr: 16,67 meq/l bis 10 % vol, steigt mit jedem zusätzlichen Grad an Alkoholgehalt über 10 % vol um 1 meq/l.

Diese Weine dürfen die in Anhang I C Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission festgelegten Grenzwerte überschreiten, sofern sie die in Abschnitt 3 dieses Anhangs genannten Bedingungen erfüllen.

Die nicht in diesem Dokument festgelegten analytischen Parameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	13
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Maximaler Schwefeldioxidgehalt (in Milligramm pro Liter):	150

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Anbaumethoden

- Die Anpflanzung, Lückenfüllung, Standortveredelung und Umveredelung dürfen nur mit zugelassenen Sorten vorgenommen werden.
- Bei Neuanpflanzungen dürfen nur die Hauptsorten verwenden: Rote Garnacha und Albillo Real.

Die Rebe kann auf folgende Weise erzogen werden:

- Verwendung der traditionellen Gobelet-Methode und ihrer Varianten;
- mit Spalier-Reberziehungssystemen: geführte und gestützte Erziehung.

Spezifische önologische Verfahren

Potenzieller Mindestalkoholgehalt der Trauben: 12 % vol (rote Sorten) und 11 % vol (weiße Sorten).

Es dürfen nur Kessel und Behältnisse verwendet werden, die den Wein nicht kontaminieren und die nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässig sind.

Maximale Extraktion: 70 l je 100 kg Trauben.

Reifungsbedingungen

- Bei Weinen, die mit dem Begriff „FERMENTADO EN BARRICA“ (im Fass vergoren) bezeichnet sind, müssen sowohl für die Gärung als auch für die Reifung mit dem Weintrub Eichenholzfässer verwendet werden.
- Die nachfolgende Reifung findet in Eichenholzfässern statt.
- Die Berechnung der Reifezeit beginnt am 1. November des Erntejahres.

Wichtige Einschränkungen bei der Weinbereitung

- Die Weißweine dürfen ausschließlich aus der Sorte Albillo Real gewonnen werden.
- Die Rosé- und Rotweine müssen zu mindestens 95 % aus der Sorte Rote Garnacha gewonnen werden.

Bei der Mostextraktion ist die Verwendung sowohl von Hochgeschwindigkeitszentrifugen als auch von kontinuierlichen Pressen untersagt.

b. Höchsterträge

6 000 kg Trauben je Hektar

42 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes Gebiet

Nachstehend sind die Gemeinden aufgeführt, die alle in der Provinz Ávila liegen:

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, Naval Moral, 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 und Villarejo del Valle.

7. Wichtigste Keltertrauben

ALBILLO REAL

RED GARNACHA — GIRONET

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Natürliche und menschliche Faktoren

Faktor Natur

Das zu schützende Gebiet liegt im iberischen Scheidegebirge zwischen den Einzugsgebieten der Flüsse Alberche und Tiétar, die in den Tagus fließen. Der Ostteil des Gebirgszugs Sierra de Gredos trennt die beiden Flusseinzugsgebiete. Er weist hauptsächlich Material granitischen Ursprungs auf.

Im Einzugsgebiet des Alberche ist das Gelände zerklüftet, aber ohne scharfe Kanten. Es ist durch steil abfallende Hänge beachtlicher Höhe gekennzeichnet. Die Rebflächen befinden sich hauptsächlich an den südlich ausgerichteten Hängen der linken Talsohle. Der Anbau findet in einer Höhe von 800 m bis 1 000 m statt, wobei einige Parzellen über 1 000 m liegen können. Das Einzugsgebiet des Tiétar liegt tiefer, steigt jedoch bei der Quelle abrupt an.

Die Böden sind lehmig, sandig und leicht säuerlich auf einem Granitsockel und mit wenig organischer Substanz. Es gibt eine Schieferfläche mit lehmigen Ton-Sand-Böden, die jedoch wesentlich kleiner ist. Nach der FAO-Klassifizierung handelt es sich bei den Böden in dem Gebiet meist um Braunerden (Cambisols). Dystrische und Humusbraunerden machen den größten Teil der Böden auf den Rebflächen aus.

Das Klima ist mediterran mit kontinentalem Einfluss. Die Winter sind relativ kurz und nicht sehr kalt. Die Sommer sind lang, heiß und trocken. Die durchschnittliche Jahrestemperatur in dem Gebiet, in dem die Rebfläche liegt (die Sierra de Gredos hat ein Bergklima), beträgt zwischen 12 °C und 15 °C. Die Niederschläge variieren zwischen 400 mm und 800 mm pro Jahr. 215 Tage pro Jahr sind frostfrei. Allgemein lässt sich sagen, dass das Klima wärmer und regnerischer ist als in den anderen Gebieten der Region, wo sich die g. U. des Flusses Douro befinden.

Faktor Mensch

Seit Jahrhunderten haben Menschen das beste Land zum Anbau von Reben ausgewählt. Die Wahl fiel dabei auf jene Flächen, die am besten geeignet und süd-südöstlich ausgerichtet waren. Die Höhenlage bestimmter Parzellen — auf einer Höhe von über 1 000 m — ist hervorzuheben.

Die wichtigsten Sorten, die für die Weinbereitung verwendet werden, sind Rote Garnacha und Albillo Real. In der Geschichte gibt es Hinweise darauf, wie gut diese Sorten für das Gebiet geeignet sind. Auch wenn diese Sorten in anderen Gebieten angebaut werden, bringen die Eigenschaften des Bodens und des Klimas in den geschützten Weinen sehr charakteristische Merkmale hervor.

Die Rebflächen in dem abgegrenzten Gebiet sind sehr alt. 94 % der Rebstöcke sind älter als 50 Jahre und 37 % älter als 80 Jahre. Dies bedeutet geringe Produktionsmengen, die qualitativ hochwertig sind.

In der Region besteht ein raumgreifendes Pflanzmuster, das im Allgemeinen mehr als 2,5 m × 2,5 m beträgt. Die Pflanzdichte beläuft sich somit auf 1 600 Reben pro Hektar, was für die geringen und unregelmäßigen Niederschlägen und den Boden mit wenig organischer Substanz geeignet ist.

Merkmale des Erzeugnisses

Die Weine in dem abgegrenzten Gebiet lassen sich wie folgt unterscheiden: Weiß, rosé, rot, jung und gereift. Diese weisen alle die folgenden Merkmale des Terroir auf:

- hoher Alkoholgehalt;
- hoher Gehalt an ausgewogener Weinsäure;
- gutes Lagerpotenzial. Insbesondere die Rotweine halten sich sehr gut;
- sie sind ausgewogen, geschmeidig und grazil am Gaumen und sehr lebendig.

Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die Besonderheit der Weine aus dem abgegrenzten Gebiet ist im Wesentlichen auf das geografische Umfeld zurückzuführen: Wie zuvor erwähnt, wird die Fläche durch zwei Gebirgszüge und zwei Flüsse bestimmt, die beide zum Einzugsgebiet des Flusses Tagus gehören. Die Rebflächen befinden sich hauptsächlich an den südlich ausgerichteten Hängen der linken Talsohle. Durch die lokalen Merkmale des Bodens, der Geologie und des Klimas entsteht ein außergewöhnliches und einzigartiges Gebiet für den Rebbau. Außerdem ermöglicht das menschliche Know-how bei der Auswahl der am besten geeigneten Rebsorten und der am besten geeigneten Kulturmethode die Herstellung eines spezifischen und einzigartigen Erzeugnisses. Die wichtigsten Faktoren, die diesen Zusammenhang betreffen, sind nachstehend zusammengefasst:

- Die sandige Textur der Böden mit dem Granitsockel verleiht den Weinen Finesse und lässt sie am Gaumen grazil wirken.
- Das Mikroklima im Gebiet der zu schützenden Ursprungsbezeichnung ist — anders als die umliegenden Gebiete — vielfältiger als der Rest von Kastilien und León; es ist kühler als die Gebiete im Süden und Osten mit seinen eigenen charakteristischen Merkmalen. Das Fehlen von Niederschlägen im Sommer und im Frühherbst gewährleistet jedoch, dass die geernteten Trauben gesund und von hoher Qualität sind.
- Die Rebflächen befinden sich in Höhenlagen, wobei einige mehr als 1 000 m über dem Meeresspiegel liegen. Daher haben die Trauben einen sehr guten Säuregrad, sodass die Frische und die Lebendigkeit auf den Wein übergehen.
- Auch die Rebsortenkarte bescheinigt die Besonderheit der Weine. Die Weinerzeuger haben über Jahrhunderte die für das Gebiet am besten geeigneten Sorten ausgewählt: Rote Garnacha und Albillo Real, die die Grundlage der Weine bilden und ihnen ihr Alleinstellungsmerkmal verleihen. Rote Garnacha erzeugt Weine mit einem hohen Alkoholgehalt, die dennoch aufgrund der Höhenlage und des Klimas am Gaumen frisch wirken. Albillo Real ist spezifisch für das Gebiet und unterscheidet sich von Albillo Mayor, die für andere Gebiete in Kastilien und León typisch ist. Albillo Real bringt komplexe, geschmackvolle und lebendige Weine hervor, die für die Reifung im Fass sehr geeignet sind.
- Die traditionell verwendeten Pflanzabstände in Kombination mit den geringen Niederschlagsmengen und dem Mangel an organischer Substanz im Boden führen zu sehr niedrigen Traubenerträgen. Dies ist einer der Faktoren für die hohe Qualität der Trauben sowohl aus der Erzeugungs- als auch aus der Polyphenolperspektive. Die Analyseparameter sind ausgewogen, und die Weine reifen sehr gut.
- Die Rebfläche ist sehr alt (94 % der Rebstöcke sind älter als 50 Jahre und 37 % älter als 80 Jahre). In Verbindung mit den zuvor genannten Merkmalen bedeutet dies, dass sich die Weine besonders gut lagern lassen.

Insgesamt bringen die oben beschriebenen Umstände Trauben hervor, die sehr gut reifen; das bedeutet, dass Weine mit hohem Alkoholgehalt (nicht weniger als 12 ° in Weiß- und Roséweinen und 13 ° in Rotweinen) erzeugt werden können. Gleichzeitig weisen sie einen erheblichen Säuregehalt (Gesamtsäuregehalt von mindestens 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure) auf. Durch dieses doppelte Merkmal — einen hohen Alkoholgehalt und einen hohen Säuregrad — entsteht die charakteristische Ausgewogenheit der Cebreros-Weine.

Die Weine aus dem geschützten Gebiet unterscheiden sich von denen der umliegenden Gebiete, insbesondere den Weinen des Duero-Tals, insofern, als sie diese typische Ausgewogenheit zwischen Alkohol und Säure in Verbindung mit einer deutlichen, aber nicht exzessiven Struktur aufweisen, die zu Weinen mit sehr elegantem Charakter führt.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Der Weinbereitungsprozess umfasst die Abfüllung und die anschließende Reifung in der Flasche, sodass die in der Spezifikation beschriebenen organoleptischen Merkmale nur dann gewährleistet werden können, wenn alle Weinbereitungsvorgänge im abgegrenzten Gebiet stattfinden. Zum Abschluss des Erzeugungsverfahrens werden die Weine in der Flasche abgerundet. In dieser Phase bilden die Weine die in Abschnitt 2 dieser Spezifikation definierten Merkmale und insbesondere ihre organoleptischen Merkmale aus. Die Beförderung des Weins in nicht abgefülltem Zustand würde bedeuten, dass das Erzeugnis ohne diesen abschließenden Vorgang befördert würde, was zu einem Qualitätsverlust führen würde (Oxidation und andere Anzeichen für Veränderungen usw.).

Die Abfüllung der Weine ist daher eines der entscheidenden Kriterien für die Gewährleistung der bei der Erzeugung und gegebenenfalls bei der Reifung erworbenen Eigenschaften. Deshalb muss die Abfüllung auch in den Abfüllbetrieben der im Erzeugungsgebiet gelegenen Weinbaubetriebe erfolgen.

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

- Der Begriff „VINO DE CALIDAD DE CEBREROS“ (Qualitätswein aus Cebreros) kann anstelle der Bezeichnung „GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG ‚CEBREROS‘“ in der Kennzeichnung verwendet werden.
- Es ist obligatorisch, das Anbaujahr, den Jahrgang, das Erntejahr oder gleichwertige Begriffe anzugeben, auch wenn die Weine nicht gereift wurden.
- Die Begriffe „IM FASS VERGOREN“ oder „EICHE“ („ROBLE“) können verwendet werden, sofern die Weine die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen erfüllen.
- Wird nachgewiesen, dass 100 % der zur Erzeugung des Weins verwendeten Trauben aus einer einzigen Gemeinde stammen, kann auf dem Etikett angegeben werden, dass der Wein aus Trauben dieser Gemeinde gewonnen wurde.

Link zur Produktspezifikation

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