

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 28ης Νοεμβρίου 2018

για τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα

[Cebrenos (ΠΟΠ)]

(2018/C 438/02)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Ισπανία υπέβαλε αίτηση για την προστασία της ονομασίας «Cebrenos» σύμφωνα με το μέρος II τίτλος II κεφάλαιο I τμήμα 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση αυτή και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100, 101 και 102 του εν λόγω κανονισμού.
- (3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει να δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του εν λόγω κανονισμού και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος που πραγματοποιήθηκε κατά την προκαταρκτική εθνική διαδικασία για την εξέταση της αίτησης προστασίας της ονομασίας «Cebrenos».

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο που συντάχθηκε σύμφωνα με το άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για την ονομασία «Cebrenos» (ΠΟΠ) παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της προστασίας της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της δημοσίευσής της στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 28 Νοεμβρίου 2018.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Cebberos»

PDO-ES-02348

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 20.2.2017

1. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση

Cebberos

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ — προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

4. Περιγραφή του οίνου (των οίνων)

Λευκοί οίνοι:

Οι αποχρώσεις των λευκών οίνων κυμαίνονται από το αχυροκίτρινο έως το χρυσοκίτρινο. Οι οίνοι αυτοί είναι διαυγείς και λαμπεροί με φρουτώδη αρώματα, ενώ στο στόμα είναι γευστικοί, ισορροπημένοι και παχύρρευστοι. Εάν έχουν παλαιωθεί σε βαρέλια, ενδέχεται να έχουν χρυσαφένιο μηνίσκο, ωριμότερο φρουτώδες άρωμα και πιο γεμάτο σώμα στον ουρανίσκο.

Μέγιστη πτητική οξύτητα των οίνων ηλικίας άνω του ενός έτους: 16,67 meq/l έως 10 % vol, που αυξάνεται κατά 1 meq/l για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 10 %.

Οι οίνοι αυτοί μπορούν να υπερβαίνουν τα όρια που καθορίζονται στο παράρτημα ΙΓ, σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούν τους όρους που προβλέπονται στο τμήμα 3 του παρόντος παραρτήματος.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13,33
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	160

Ροζέ οίνοι:

Οι ροζέ οίνοι είναι διαυγείς και λαμπεροί και το χρώμα τους κυμαίνεται από το ανοικτό ρόδινο έως το χρώμα της φράουλας ή του σμέουρου. Χαρακτηριστικό τους είναι οι νότες κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων και η μέτρια δομή στο στόμα. Εάν έχουν παλαιωθεί σε βαρέλια, μπορεί να διαθέτουν πιο πορτοκαλί αποχρώσεις, οι νότες φρούτων παραμένουν με μικρότερη ένταση, ενώ στο φόντο εμφανίζονται εντυπώσεις ξύλου.

Μέγιστη πτητική οξύτητα των οίνων ηλικίας άνω του ενός έτους: 16,67 meq/l έως 10 % vol, που αυξάνεται κατά 1 meq/l για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 10 %.

Οι οίνοι αυτοί μπορούν να υπερβαίνουν τα όρια που καθορίζονται στο παράρτημα ΙΓ, σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούν τους όρους που προβλέπονται στο τμήμα 3 του παρόντος παραρτήματος.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13,33
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	160

Ερυθροί οίνοι:

Οι ερυθροί οίνοι είναι διαυγείς στην όψη, με τόνους κόκκινου κερασιού και ιώδεις ανταύγειες. Συνήθως έχουν νότες κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων καθώς και οξύτητα και ισορροπημένη δομή, η οποία τους προσδίδει λεπτότητα και κομψότητα. Εάν παλαιωθούν σε βαρέλια, διατηρούν την γκάμα των φρούτων μαζί με την αίσθηση του ξύλου, γίνονται απαλότεροι και πιο επίμονοι με κεραμίδι μηνίσκο.

Μέγιστη πτητική οξύτητα των οίνων ηλικίας άνω του ενός έτους: 16,67 meq/l έως 10 % vol, που αυξάνεται κατά 1 meq/l για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 10 %.

Οι οίνοι αυτοί μπορούν να υπερβαίνουν τα όρια που καθορίζονται στο παράρτημα ΙΓ, σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούν τους όρους που προβλέπονται στο τμήμα 3 του παρόντος παραρτήματος.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	13
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13,33
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Καλλιεργητική πρακτική

- Για τη φύτευση, τη συμπλήρωση των κενών του αμπελώνα, τον επί τόπου εμβολιασμό και τον επανεμβολιασμό επιτρέπεται μόνο η χρήση των εγκεκριμένων ποικιλιών.
- Για τις νέες φυτεύσεις επιτρέπεται μόνο η χρήση των κυριότερων ποικιλιών: Garnacha Tinta (Γκρενάς ρουζ) και Albillo Real.

Τα πρέμνα μορφώνονται ως εξής:

- Σε κυπελλοειδή διάταξη και στις διάφορες παραλλαγές αυτής (παραδοσιακή μέθοδος).
- Σε γραμμική διάταξη: μόρφωση με καθοδήγηση και υποσύλωση.

Ειδική οινολογική πρακτική

Ελάχιστος δυναμικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών: 12 % vol. (ερυθρές ποικιλίες) και 11 % vol. (λευκές ποικιλίες).

Χρησιμοποιούνται μόνο δεξαμενές και δοχεία που δεν επιμολύνουν τον οίνο και τα οποία επιτρέπονται βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας.

Μέγιστη απόδοση εκχύλισης: 70 l ανά 100 kg σταφυλιών.

Συνθήκες παλαίωσης

- Όσον αφορά τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «ZYMΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» («FERMENTADO EN BARRICA») χρησιμοποιούνται δρύινα βαρέλια τόσο για την ζύμωση όσο και για την παλαίωση με την οινολάσπη.
- Η επακόλουθη παλαίωση πραγματοποιείται σε δρύινα βαρέλια.
- Η περίοδος παλαίωσης αρχίζει να υπολογίζεται από την 1η Νοεμβρίου του έτους της συγκομιδής.

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

- Οι λευκοί οίνοι παράγονται αποκλειστικά από την ποικιλία Albillo Real.
- Οι ροζέ και ερυθρές ποικιλίες παράγονται από την ποικιλία Garnacha Tinta σε ποσοστό τουλάχιστον 95 %.

Για την εκχύλιση του γλεύκους, απαγορεύεται η χρήση φυγοκεντρικών μηχανών υψηλής ταχύτητας και συνεχών πιεστηρίων.

β. Μέγιστες αποδόσεις

6 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

42 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη περιοχή

Περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους, όλοι εκ των οποίων βρίσκονται στην επαρχία της Ávila:

La Adrada, El Barraco, Burgothondo, 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 και Villarejo del Valle.

7. Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA - GIRONET

8. Περιγραφή του δεσμού (των δεσμών)

Φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες

Φυσικοί παράγοντες

Η υπό προστασία περιοχή βρίσκεται στην οροσειρά του κεντρικού ιβηρικού συστήματος, ανάμεσα στις λεκάνες απορροής των Alberche και Tiétar, που είναι παραπόταμοι του Τάγου. Το ανατολικό τμήμα της οροσειράς Sierra de Gredos παρεμβάλλεται ανάμεσα στις λεκάνες απορροής των δύο ποταμών. Κυριαρχούν υλικά γρανιτικής προέλευσης.

Η λεκάνη του ποταμού Alberche χαρακτηρίζεται από τραχύ ανάγλυφο χωρίς όμως έντονες εξάρσεις. Παρεμβάλλονται λόφοι με έντονη κλίση και σημαντικό ύψος. Ο αμπελώνας εντοπίζεται κυρίως στις πλαγιές της αριστερής όχθης της κοιλάδας, οι οποίες έχουν νότιο προσανατολισμό. Το υψόμετρο κυμαίνεται μεταξύ 800 και 1 000 μέτρων, αν και ορισμένα αμπελοτεμάχια βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 1 000 μέτρων. Η λεκάνη απορροής του ποταμού Tiétar βρίσκεται χαμηλότερα, αλλά υψώνεται απότομα προς τις πηγές του.

Τα εδάφη είναι πηλώδη, αμμώδη και ελαφρώς όξινα, με γρανιτικό γεωλογικό υπόβαθρο και χαμηλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη. Σε πολύ μικρότερη έκταση απαντάται μια σχιστολιθική περιοχή με αργίλο-πηλοαμμώδη εδάφη. Σύμφωνα με την κατάταξη του FAO, τα εδάφη της περιοχής ανήκουν στην τάξη των cambisol. Στο μεγαλύτερο μέρος του αμπελώνα απαντώνται εδάφη dystric και humic cambisol.

Το κλίμα είναι μεσογειακό με επιρροή του ηπειρωτικού κλίματος. Χαρακτηρίζεται από σχετικά σύντομους και όχι ιδιαίτερα ψυχρούς χειμώνες. Τα καλοκαίρια είναι μακρά, θερμά και ξηρά. Η μέση ετήσια θερμοκρασία στην περιοχή όπου βρίσκεται ο αμπελώνας (η Sierra de Gredos έχει ορεινό κλίμα) κυμαίνεται μεταξύ 12 °C και 15 °C και οι ετήσιες βροχοπτώσεις κυμαίνονται από 400 mm έως 800 mm. Υπάρχουν 215 ημέρες τον χρόνο χωρίς παγετό. Γενικά, μπορεί να ειπωθεί ότι το κλίμα είναι θερμότερο και πιο βροχερό από ό, τι σε άλλες ζώνες της περιοχής, όπου βρίσκονται προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης του ποταμού Δούρου.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Επί αιώνες, οι άνθρωποι επέλεξαν τα καλύτερα εδάφη για την καλλιέργεια της αμπέλου, διαλέγοντας εκείνα που ήταν τα πλέον κατάλληλα και που διέθεταν νότιο-νοτιοανατολικό προσανατολισμό. Αξιοσημείωτο είναι το μεγάλο —άνω των 1 000 μέτρων— υψόμετρο ορισμένων αμπελοτεμαχίων.

Οι κύριες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του κρασιού είναι οι Garnacha Tinta και Albillo Real. Υπάρχουν μαρτυρίες από διάφορες ιστορικές περιόδους σχετικά με την καταλληλότητα των ποικιλιών αυτών για την εν λόγω περιοχή. Μολονότι οι ποικιλίες αυτές καλλιεργούνται και σε άλλες περιοχές, οι ιδιότητες του εδάφους και του κλίματος προσδίδουν στους προστατευόμενους οίνους πολύ ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Οι αμπελώνες της οριοθετημένης περιοχής είναι πολύ παλιοί. Το 94 % των αμπελών είναι ηλικίας άνω των 50 ετών και το 37 % είναι άνω των 80 ετών. Αυτό συνεπάγεται μικρό όγκο και υψηλή ποιότητα παραγωγής.

Στην περιοχή, η διάταξη φύτευσης είναι αραιή, με αποστάσεις που συνήθως είναι πάνω από 2,5 x 2,5 μέτρα. Έτσι προκύπτει πυκνότητα φύτευσης της τάξης των 1 600 πρέμων ανά εκτάριο, η οποία ενδείκνυται για τις χαμηλές και άνισα κατανεμημένες βροχοπτώσεις και το φτωχό σε οργανική ύλη έδαφος.

Χαρακτηριστικά του προϊόντος

Οι οίνοι στην οριοθετημένη περιοχή διακρίνονται σε: λευκούς, ροζέ, ερυθρούς, νεαρούς και παλαιωμένους. Όλοι τους διαθέτουν τα εξής κοινά χαρακτηριστικά του terroir:

- υψηλό αλκοολικό τίτλο·
- υψηλά και ισορροπημένα επίπεδα τρυγικού οξέος·
- μεγάλη διάρκεια αποθήκευσης. Ειδικά οι ερυθροί οίνοι έχουν μεγάλο δυναμικό παλαίωσης·
- είναι ισορροπημένοι, λεπτοί και κομψοί στο στόμα, και πολύ ζωηροί.

Αιτιώδης συνάφεια

Η ιδιαιτερότητα των οίνων της οριοθετημένης περιοχής οφείλεται κατά κύριο λόγο στο γεωγραφικό περιβάλλον. Όπως αναφέρθηκε παραπάνω, η περιοχή χαρακτηρίζεται από την παρουσία δύο οροσειρών και δύο ποταμών που ανήκουν στη λεκάνη απορροής του Τάγου. Ο αμπελώνας βρίσκεται κυρίως στις νοτίου προσανατολισμού πλαγιές των αριστερών οχθών των κοιλάδων. Ως εκ τούτου, τα εδαφικά, γεωλογικά και κλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής συμβάλλουν στη διαμόρφωση μιας εξαιρετικής και μοναδικής περιοχής αμπελοκαλλιέργειας. Επιπλέον, η ανθρώπινη τεχνογνωσία όσον αφορά την επιλογή των πλέον κατάλληλων ποικιλιών και της πλέον κατάλληλης καλλιεργητικής μεθόδου καθιστά δυνατή την παραγωγή ενός ιδιαίτερου και μοναδικού προϊόντος. Παρακάτω συνοψίζονται οι κύριοι παράγοντες που καταδεικνύουν την αιτιώδη συνάφεια:

- Η αμμοπηλώδης υφή των εδαφών και το γρανιτικό υπόστρωμα προσδίδουν στους οίνους λεπτότητα και κομψότητα στον ουρανίσκο.
- Το μικροκλίμα της υπό προστασία περιοχής παρουσιάζει —σε αντίθεση με τις γύρω περιοχές— μεγαλύτερη ποικιλομορφία από την υπόλοιπη Καστίλη και Λεόν, είναι δροσερότερο από το κλίμα των περιοχών στα νότια και ανατολικά και διαθέτει τα δικά του ξεχωριστά χαρακτηριστικά. Επιπλέον, η απουσία βροχοπτώσεων στη διάρκεια του καλοκαιριού και στις αρχές του φθινοπώρου, εξασφαλίζει υγιή και υψηλής ποιότητας συγκομιζόμενα σταφύλια.
- Οι αμπελώνες βρίσκονται σε μεγάλο υψόμετρο, κάποιοι μάλιστα βρίσκονται σε υψόμετρο πάνω από 1 000 μέτρα από την επιφάνεια της θάλασσας. Για τον λόγο αυτό, τα παραγόμενα σταφύλια έχουν πολύ καλή οξύτητα, η οποία προσδίδει στον οίνο φρεσκάδα και ζωντάνια.
- Ο χάρτης των ποικιλιών των σταφυλιών παρουσιάζει επίσης ιδιαιτερότητες. Επί αιώνες οι αμπελουργοί επέλεξαν τις πλέον προσαρμοσμένες στην περιοχή ποικιλίες: την Garnacha Tinta και την Albillo Real, που αποτελούν τη βάση των οίνων και οι οποίες τους προσδίδουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους. Η Garnacha Tinta παράγει οίνους με υψηλό αλκοολικό τίτλο, οι οποίοι όμως, λόγω του υψομέτρου και του κλίματος, είναι δροσεροί στον ουρανίσκο. Η Albillo Real είναι μια ντόπια ποικιλία, διακριτή από την Albillo Mayor, η οποία απαντάται σε άλλες περιοχές της Καστίλλης και Λεόν· παράγει σύνθετους, αρωματικούς και ζωηρούς οίνους, οι οποίοι ενδείκνυνται ιδιαίτερα για παλαίωση στο βαρέλι.
- Οι κατά παράδοση τηρούμενες αποστάσεις φύτευσης, σε συνδυασμό με τις χαμηλές βροχοπτώσεις και τη χαμηλή περιεκτικότητα του εδάφους σε οργανική ύλη έχουν ως αποτέλεσμα πολύ χαμηλές αποδόσεις σταφυλιών. Αυτός είναι ένας από τους παράγοντες στους οποίους οφείλεται η υψηλή ποιότητα των σταφυλιών, τόσο από άποψη παραγωγής όσο και πολυφαινολών. Τα σταφύλια διαθέτουν ισορροπημένες αναλυτικές παραμέτρους και ωριμάζουν εξαιρετικά.
- Ο αμπελώνας είναι πολύ παλιός (Το 94 % των φυτών είναι ηλικίας άνω των 50 ετών και το 37 % είναι άνω των 80 ετών). Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με τα προαναφερθέντα χαρακτηριστικά, συνεπάγεται οίνους με μεγάλη ικανότητα διατήρησης.

Χάρη στο σύνολο των προαναφερθεισών περιστάσεων, η ωρίμαση των σταφυλιών είναι εξαιρετική και καθιστά δυνατή την παραγωγή οίνων με υψηλό αλκοολικό τίτλο (όχι κάτω από 12 ° για τους λευκούς και ροζέ οίνους και από 13 ° για τους ερυθρούς). Ταυτόχρονα, οι οίνοι παρουσιάζουν σημαντική οξύτητα (ολική οξύτητα όχι κάτω από 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ). Αυτά τα δύο χαρακτηριστικά, η υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και η υψηλή οξύτητα, προσδίδουν στους οίνους Cebreiros την ισορροπία που τους χαρακτηρίζει.

Οι οίνοι της προστατευόμενης περιοχής διαφέρουν από τους οίνους των γειτονικών περιοχών, ιδίως από τους οίνους της κοιλάδας του Δούρου, καθότι παρουσιάζουν αυτή την χαρακτηριστική ισορροπία ανάμεσα στην αλκοόλη και την οξύτητα, με μια αισθητή αλλά όχι υπερβολική δομή, η οποία τους προσδίδει ιδιαίτερη κομψότητα.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει την εμφιάλωση και τη επακόλουθη παλαίωση στη φιάλη. Ως εκ τούτου, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στις προδιαγραφές μπορούν να διασφαλιστούν μόνο εφόσον όλες οι διεργασίες χειρισμού του οίνου εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής. Οι οίνοι στρογγυλεύουν στη φιάλη, εντός της οποίας ολοκληρώνεται η παραγωγική διαδικασία. Μέσα στη φιάλη οι οίνοι αποκτούν τα χαρακτηριστικά που προσδιορίζονται στο τμήμα 2 των προδιαγραφών και ιδίως τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους. Η χύδην μεταφορά μη εμφιαλωμένου οίνου, θα συνεπαγόταν διακίνηση του προϊόντος χωρίς να έχει πραγματοποιηθεί αυτή η τελευταία διεργασία, και θα ζημίωνε την ποιότητα (μεταξύ άλλων, οξείδωση και λοιπά σημάδια αλλοίωσης).

Συνεπώς, η εμφιάλωση των οίνων αποτελεί ένα από τα βασικά κριτήρια για τη διασφάλιση των χαρακτηριστικών που αποκτώνται κατά την παραγωγή και —κατά περίπτωση— τη διαδικασία της παλαίωσης. Για τον λόγο αυτό, η εμφιάλωση πρέπει να πραγματοποιείται στις εγκαταστάσεις εμφιάλωσης των οινοποιητικών μονάδων που βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

- Η ένδειξη «ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ CEBREROS» («VINO DE CALIDAD DE CEBREROS») μπορεί να χρησιμοποιείται στην επισήμανση αντί της ένδειξης «ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ “CEBREROS”».
- Είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους παραγωγής, του τρύγου, της συγκομιδής ή ισοδύναμης ένδειξης, ακόμη και όταν οι οίνοι δεν έχουν παλαιωθεί.
- Μπορούν να χρησιμοποιούνται οι ενδείξεις «ΖΥΜΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΔΡΥΣ» («ROBLE»), υπό την προϋπόθεση ότι οι οίνοι πληρούν τους όρους που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία.
- Στις παρτίδες οίνου που έχει αποδεδειγμένα παραχθεί από σταφύλια προερχόμενα σε ποσοστό 100 % από έναν και μόνο δήμο, στην ετικέτα μπορεί να αναγράφεται ότι ο οίνος έχει παραχθεί με σταφύλια από τον εν λόγω δήμο.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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