

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION**du 28 novembre 2018****relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence de la publication du cahier des charges concernant une dénomination dans le secteur vitivinicole****[Cebreros (AOP)]**

(2018/C 438/02)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 ⁽¹⁾, et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) L'Espagne a envoyé une demande de protection de la dénomination «Cebreros» conformément à la partie II, titre II, chapitre I, section 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.
- (2) La Commission a examiné la demande conformément aux dispositions de l'article 97, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013 et en a conclu que les conditions établies aux articles 93 à 96, à l'article 97, paragraphe 1, ainsi qu'aux articles 100, 101 et 102 dudit règlement, sont remplies.
- (3) Afin de permettre la présentation des déclarations d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, il convient de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* le document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), dudit règlement et la référence de la publication du cahier des charges faite au cours de la procédure nationale préliminaire d'examen de la demande de protection de la dénomination «Cebreros»,

DÉCIDE:

Article unique

Le document unique établi conformément à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 et la référence de la publication du cahier des charges de la dénomination «Cebreros» (AOP) figurent à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, un droit d'opposition à la protection de la dénomination visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant deux mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 28 novembre 2018.

Par la Commission

Phil HOGAN

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

«Cebberos»

PDO-ES-02348

Date de la demande: 20.2.2017

1. Dénomination(s) à enregistrer

Cebberos

2. Type d'indication géographique

AOP — appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins*Vins blancs:*

Les vins blancs présentent des tons jaune paille à jaune doré. Ces vins sont limpides et brillants, leur parfum est fruité, et ils sont savoureux, équilibrés et onctueux en bouche. S'ils ont été vieillies en fûts, ces vins peuvent être dorés sur le bord, leur arôme fruité est plus mûr et ils sont plus corsés en bouche.

Acidité volatile maximale pour les vins de plus d'un an d'âge: 16,67 mEq/l jusqu'à 10 % vol., avec dépassement de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool au-dessus de 10 %.

Ces vins peuvent dépasser les limites établies à l'annexe IC, point 1, du règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission, pour autant qu'ils respectent les conditions fixées à la section 3 de la présente annexe.

Les paramètres analytiques qui ne sont pas décrits dans le présent document sont conformes aux règles en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	4 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	160

Vins rosés:

Les vins rosés sont limpides et brillants, et leur couleur va du rose pâle au rose fraise ou framboise. Ils présentent généralement des notes de fruits rouges et/ou noirs et ont une structure moyenne en bouche. S'ils ont été vieillies en fûts, leurs tons peuvent être plus orangés, des notes fruitées persistent avec moins d'intensité, et des impressions boisées apparaissent en arrière-bouche.

Acidité volatile maximale pour les vins de plus d'un an d'âge: 16,67 mEq/l jusqu'à 10 % vol., avec dépassement de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool au-dessus de 10 %.

Ces vins peuvent dépasser les limites établies à l'annexe IC, point 1, du règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission, pour autant qu'ils respectent les conditions fixées à la section 3 de la présente annexe.

Les paramètres analytiques qui ne sont pas décrits dans le présent document sont conformes aux règles en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	160

Vins rouges:

Les vins rouges sont limpides, avec des tons rouge cerise et des touches de violet. Ils ont généralement des notes de fruits rouges et/ou noirs et présentent de l'acidité et une structure équilibrée, ce qui leur confère finesse et élégance. S'ils ont été vieillies en fûts, ils conservent leurs arômes fruités et boisés, et deviennent plus doux et plus longs en bouche et prennent des tons rouge brique.

Acidité volatile maximale pour les vins de plus d'un an d'âge: 16,67 mEq/l jusqu'à 10 % vol., avec dépassement de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool au-dessus de 10 %.

Ces vins peuvent dépasser les limites établies à l'annexe IC, point 1, du règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission, pour autant qu'ils respectent les conditions fixées à la section 3 de la présente annexe.

Les paramètres analytiques qui ne sont pas décrits dans le présent document sont conformes aux règles en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	13
Acidité totale minimale:	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	150

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Pratique culturale

- Il n'est possible de planter, de combler les vides, de procéder au greffage sur place et au surgreffage que pour les cépages autorisés.
- Seuls les principaux cépages peuvent être utilisés pour les nouvelles plantations: Grenache rouge et Albillo Real.

La vigne peut être taillée comme tel:

- selon la méthode traditionnelle en gobelet et ses variantes,
- selon les systèmes de palissage de vigne sur espalier: taille orientée et soutenue.

Pratique œnologique spécifique

Titre alcoométrique en puissance minimal des raisins: 12 % vol. (cépages rouges) et 11 % vol. (cépages blancs).

Seuls les récipients et les cuves qui ne contaminent pas le vin et qui sont autorisés par la législation en vigueur sont utilisés.

Rendement d'extraction maximal: 70 l pour 100 kg de raisins.

Conditions de vieillissement

- Les vins présentant la mention «FERMENTÉ EN FÛT» («FERMENTADO EN BARRICA») utilisent des fûts de chêne tant pour la fermentation que pour le vieillissement sur lies.
- Les vieillissements ultérieurs se font dans des fûts de chêne.
- Le calcul de la période de vieillissement débute le 1^{er} novembre de l'année de la récolte.

Restriction liée à la vinification

- Les vins blancs sont exclusivement produits à partir du cépage Albillo Real.
- Les vins rosés et rouges sont produits à partir d'au moins 95 % du cépage Grenache rouge.

L'utilisation de centrifugeuses à haute vitesse et de presses en continu est interdite pour l'extraction du moût.

b. Rendements maximaux

6 000 kilogrammes de raisins par hectare

42 hectolitres par hectare

6. Zone délimitée

Les municipalités sont énumérées ci-dessous et se trouvent toutes dans la province d'Avila:

La Adrada, El Barraco, Burgohondo, Casavieja, Casillas, Cebreros, Cuevas del Valle, Fresnedilla, Gavalanes, 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 Maria del Tiétar, Serranillos, Sotillo de la Adrada, El Tiemblo, Villanueva de Ávila et Villarejo del Valle.

7. Cépages principaux

ALBILLO REAL

GRENACHE ROUGE — GIRONET

8. Description du ou des liens

Facteurs naturels et humains

Facteurs naturels

La zone à protéger se situe dans les chaînes de montagnes du système central ibérique, entre les bassins des cours d'eau Alberche et Tiétar, qui sont tributaires du Tage. La partie orientale du massif montagneux de la Sierra de Gredos sépare les deux bassins versants. Elle recèle principalement des matériaux d'origine granitique.

Le terrain du bassin de l'Alberche est accidenté mais ne présente pas de caractéristiques marquées. Il est jonché de collines abruptes d'une taille considérable. Le vignoble se situe principalement sur les coteaux qui bordent la rive gauche de la vallée, orientée sud. L'altitude est comprise entre 800 et 1 000 m, bien que certaines parcelles puissent culminer à plus de 1 000 m. Le bassin du Tiétar se trouve en contrebas, mais il remonte abruptement vers sa source.

Les sols sont limoneux, sablonneux et légèrement acides, avec un soubassement granitique et peu de matière organique. On y trouve une zone riche en gaz de schiste, avec des sols sablonneux, argileux et limoneux, bien qu'elle soit beaucoup plus petite en taille. Selon la nomenclature de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les sols de cette zone sont principalement des cambisols. Les cambisols dystriques et humiques constituent la plupart des sols des vignobles.

Le climat est méditerranéen avec une influence continentale. Les hivers ne sont pas très froids et sont relativement courts. Les étés sont longs, chauds et secs. La température moyenne annuelle dans la région dans laquelle se trouve le vignoble (la Sierra de Gredos a un climat montagneux) oscille entre 12 et 15 °C, et les précipitations varient de 400 à 800 mm par an. On dénombre 215 jours sans gel par an. De manière générale, on peut affirmer que le climat est plus chaud et plus pluvieux qu'ailleurs dans la région, où se trouvent les AOP du fleuve Duero.

Facteurs humains

Depuis des siècles, les humains sélectionnent les meilleures terres pour cultiver les vignes et choisissent les plus adaptées et celles exposées sud/sud-est. Il convient de noter l'altitude élevée de certaines parcelles (plus de 1 000 mètres).

Le Grenache rouge et l'Albillo Real sont les principaux cépages utilisés dans la fabrication du vin. L'histoire est jalonnée de références quant au fait que ces cépages sont très bien adaptés à la région. Bien que ces cépages soient cultivés dans d'autres régions, les propriétés du sol et le climat leur confèrent des caractéristiques très spécifiques des vins protégés.

Les vignobles de la zone délimitée sont très anciens. 94 % des vignes ont plus de 50 ans et 37 % plus de 80 ans, ce qui signifie que les volumes de production sont faibles et de qualité.

Le cadre de plantation est grand dans la région, généralement supérieur à 2,5 × 2,5 mètres. La densité de plantation est donc de 1 600 vignes par hectare, ce qui est adapté aux précipitations faibles et irrégulières et au sol pauvre en matières organiques.

Caractéristiques du produit

Les vins de la zone délimitée peuvent être classés comme suit: blancs, rosés, rouges, jeunes et vieillis. Ils partagent tous les caractéristiques du terroir suivantes:

- Titre alcoométrique élevé.
- Acidité tartrique élevée et équilibrée.
- Bon potentiel de conservation. Les vins rouges se conservent particulièrement bien.
- Ils sont équilibrés, doux et harmonieux en bouche, et sont très vifs.

Lien de causalité

La spécificité des vins de la zone délimitée s'explique essentiellement par l'environnement géographique: comme indiqué précédemment, la zone se caractérise par deux chaînes de montagnes et deux cours d'eau appartenant tous deux au bassin du fleuve Tage. Le vignoble se situe principalement sur les coteaux qui bordent la rive gauche de la vallée, orientée sud. Par conséquent, les caractéristiques du sol, la géologie et le climat de la région en font un endroit exceptionnel et particulier pour la viticulture. En outre, le savoir-faire humain pour sélectionner les cépages les plus appropriés et la méthode de culture la plus adaptée permettent d'obtenir un produit spécifique et unique. Les principaux facteurs qui confirment ce lien sont résumés ci-après:

- La texture sablonneuse et limoneuse des sols et le soubassement granitique confèrent aux vins une certaine finesse, ce qui les rend harmonieux en bouche.
- Le microclimat de la zone à protéger est (contrairement aux régions environnantes) plus varié que le reste de la région de Castille et León, plus froid que les régions du sud et de l'est, et possède ses propres caractéristiques marquées. Néanmoins, l'absence de précipitations durant l'été et au début de l'automne garantit des vendanges saines et de bonne qualité.
- Les vignobles sont situés à une altitude élevée, certains se trouvant à plus de 1 000 mètres au-dessus du niveau de la mer. Pour cette raison, les raisins obtenus présentent une très bonne acidité, qui apporte fraîcheur et vivacité au vin.
- La carte des variétés de raisins atteste également de cette spécificité. Depuis des siècles, les viticulteurs sélectionnent les cépages les plus adaptés à la région: le Grenache rouge et l'Albillo Real, qui constituent la base des vins et leur confèrent leurs particularités. Bien qu'ils soient frais en bouche en raison de l'altitude et du climat, les vins issus du Grenache rouge présentent un titre alcoométrique élevé. L'Albillo Real est propre à cette zone et se distingue de l'Albillo Mayor, typique d'autres zones de Castille et León; il produit des vins complexes, savoureux et vifs, très adaptés au vieillissement en fût.
- Les distances de plantation généralement utilisées, ainsi que la faiblesse des précipitations et le manque de matières organiques dans le sol sont à l'origine d'un très faible rendement de raisins. Il s'agit d'un des facteurs expliquant la bonne qualité des raisins, aussi bien du point de vue de la production que du point de vue de la teneur en polyphénols. Leurs paramètres analytiques sont équilibrés et ils mûrissent très bien.
- Le vignoble est très vieux (94 % des vignes ont plus de 50 ans et 37 % plus de 80 ans). Associé aux caractéristiques mentionnées précédemment, cela signifie que les vins se conservent particulièrement bien.

Lorsqu'elles sont réunies, les conditions décrites ci-dessus donnent naissance à des raisins qui mûrissent très bien, ce qui signifie qu'il est possible de produire des vins présentant une teneur élevée en alcool (au moins 12° pour les vins blancs et rosés et 13° pour les rouges). Ces vins sont en même temps très acides (ils ont une acidité totale d'au moins 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique). Cette double caractéristique (une teneur en alcool et acidité élevées) confère aux vins de Cebreros leur équilibre caractéristique.

Les vins concernés par la zone protégée sont différents de ceux des régions environnantes, en particulier ceux de la vallée du Duero, en ce qu'ils présentent cet équilibre typique entre teneur en alcool et acidité, avec une structure marquée mais pas excessive, ce qui donne lieu à des vins au caractère très élégant.

9. Autres conditions essentielles

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le processus de vinification inclut la mise en bouteille et le vieillissement ultérieur en bouteille; par conséquent, les caractéristiques organoleptiques décrites dans le cahier des charges ne peuvent être garanties que si toutes les opérations de traitement du vin ont lieu dans la zone délimitée. Le processus de production s'achève avec la mise en bouteille des vins. C'est à cette étape que les vins acquièrent les caractéristiques définies à la section 2 de ce cahier des charges et, en particulier, leurs caractéristiques organoleptiques. Le transport en vrac de ces vins, non embouteillés, signifierait que le produit serait déplacé sans passer par cette opération finale; il en résulterait une perte de qualité (oxydation et autres signes de changement, etc.)

La mise en bouteille est donc l'un des critères essentiels pour garantir les caractéristiques acquises lors de la production et, le cas échéant, du processus de vieillissement. Par conséquent, la mise en bouteille doit également s'effectuer dans les installations d'embouteillage des caves situées dans la zone de production.

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

- La mention «VIN DE QUALITÉ DE CEBREROS» («VINO DE CALIDAD DE CEBREROS») peut être indiquée sur l'étiquette au lieu de «APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE "CEBREROS"».
- Il est obligatoire d'indiquer l'année agricole, le millésime, l'année de récolte ou des termes équivalents, même si les vins n'ont pas été vieillis.
- Les mentions «FERMENTÉ EN FÛTS» ou «CHÊNE» («ROBLE») peuvent être utilisées, à condition que les vins remplissent les conditions prévues dans la législation en vigueur.
- Lorsqu'il a été démontré que 100 % des raisins utilisés dans la fabrication du vin proviennent d'une seule commune, l'étiquette des lots peut indiquer que le vin a été fabriqué avec des raisins provenant de cette commune.

Lien vers le cahier des charges

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