

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA**(2018. november 28.)**

az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumnak és egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzétételéről

(Cebreros [OEM])

(2018/C 438/02)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 97. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) Spanyolország az 1308/2013/EU rendelet II. része II. címe I. fejezetének 2. szakasza alapján kérelmet nyújtott be a „Cebreros” elnevezés oltalom alá helyezése iránt.
- (2) A Bizottság az 1308/2013/EU rendelet 97. cikke (2) bekezdésének megfelelően megvizsgálta a kérelmet, és megállapította, hogy teljesülnek a szóban forgó rendelet 93–96. cikkében, 97. cikkének (1) bekezdésében, valamint 100., 101. és 102. cikkében előírt feltételek.
- (3) Annak érdekében, hogy lehetőség nyíljon az 1308/2013/EU rendelet 98. cikke szerint kifogásolási nyilatkozatok benyújtására, az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közzé kell tenni a rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumot és a kapcsolódó termékleírásnak a „Cebreros” elnevezés oltalom alá helyezése iránti kérelem vizsgálatára irányuló előzetes nemzeti eljárással összefüggő közzétételére való hivatkozást,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A „Cebreros” (OEM) elnevezéshez tartozó, az 1308/2013/EU rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontja szerint elkészített egységes dokumentumot és a kapcsolódó termékleírás közzétételére való hivatkozást e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1308/2013/EU rendelet 98. cikkével összhangban e határozat közzététele jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében szereplő elnevezés oltalom alá helyezése ellen e határozatnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való közzététele időpontjától számított két hónapon belül kifogást emeljenek.

Kelt Brüsszelben, 2018. november 28-án.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Cebreros”

PDO-ES-02348

A kérelem benyújtásának időpontja: 2017.2.20.

1. Bejegyzendő elnevezés(ek)

Cebreros

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

Fehérborok:

A fehérborok színében a szalmasárgától az aransárgáig változó árnyalatok figyelhetők meg. E borok áttetszőek, csillogóak, gyümölcsös illatúak, ezenkívül zamatosak, harmonikusak és a szájban selymes érzetűek. A hordóban érlelt borokat a pohár szélén mutatkozó aransárga szegély, érettebb gyümölcsös aroma és a szájpadráson érezhető teste-
sebb íz jellemezheti.

A maximális illósvartartalom az egyévesnél idősebb boroknál 10 térfogat-százalékos alkoholtartalomig 16,67 milliek-
vivalens/liter, mely érték 10 térfogat-százalékos alkoholtartalom felett térfogatszázalékonként 1 milliekvivalens/liter
mértékben emelkedik.

E borok esetében engedélyezett a 606/2009/EK bizottsági rendelet I.C. mellékletének 1. pontjában megállapított
határértékek túllépése, feltéve, hogy a borok megfelelnek az ugyanazon melléklet 3. pontjában foglalt feltételeknek.

Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek meg kell felelniük a hatályos szabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes svartartalom:	4 g/l, borkősvavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter):	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	160

Rozé borok:

A rozé borok áttetszőek, csillogóak, színük a halvány rózsaszíntől az eper- vagy málnapirosig változik. Általában
piros és/vagy fekete gyümölcsökre emlékeztető ízjegyek és a szájban közepes komplexitást mutató szerkezet jellemzi
őket. A hordóban érlelt borokban narancssárgásabb árnyalatok figyelhetők meg, a gyümölcsös jegyek kevésbé inten-
zív lecsengésűek, és a meghatározó zamatjegyek mellett némi fás jelleg is kiérezhető.

A maximális illósvartartalom az egyévesnél idősebb boroknál 10 térfogat-százalékos alkoholtartalomig 16,67 milliek-
vivalens/liter, mely érték 10 térfogat-százalékos alkoholtartalom felett térfogatszázalékonként 1 milliekvivalens/liter
mértékben emelkedik.

E borok esetében engedélyezett a 606/2009/EK bizottsági rendelet I.C. mellékletének 1. pontjában megállapított
határértékek túllépése, feltéve, hogy a borok megfelelnek az ugyanazon melléklet 3. pontjában foglalt feltételeknek.

Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek meg kell felelniük a hatályos szabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes savtartalom:	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	160

Vörösborok:

A vörösborok külső jellemzőiket tekintve áttetszőek, meggypiros tónusú színükbe lilás árnyalatok vegyülnek. E borok általában piros és/vagy fekete gyümölcsökre emléktető ízjegyekkel rendelkeznek, savasak és harmonikus szerkezetűek, aminek köszönhetően finomak és elegánsak. A hordóban érlelt borok – amellet, hogy megőrzik gyümölcsös ízjegyeiket – fás jellegre is szert tesznek, majd idővel lágyabbá válnak, ízük hosszabb ideig megmarad a szájban, színük pedig téglavörös tónusú lesz.

A maximális illósavtartalom az egyévesnél idősebb boroknál 10 térfogat-százalékos alkoholtartalomig 16,67 milliekvivalens/liter, mely érték 10 térfogat-százalékos alkoholtartalom felett térfogatszázalékonként 1 milliekvivalens/liter mértékben emelkedik.

E borok esetében engedélyezett a 606/2009/EK bizottsági rendelet I.C. mellékletének 1. pontjában megállapított határértékek túllépése, feltéve, hogy a borok megfelelnek az ugyanazon melléklet 3. pontjában foglalt feltételeknek.

Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek meg kell felelniük a hatályos szabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	13
Minimális összes savtartalom:	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

5. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

Művelési gyakorlat

- A szőlőtelepítés, a tőkepótlás, a helybenoltás és az átoltás céljára kizárólag engedélyezett fajták használhatóak.
- Új szőlőültetvények telepítéséhez kizárólag a fő szőlőfajták használhatóak, nevezetesen a Garnacha Tinta és az Albillo Real.

A szőlő művelése a következő módszerek valamelyikének alkalmazásával történhet:

- a hagyományos bakművelés és annak változatai,
- támrendszeres szőlőművelési rendszerek: huzalos és karós művelésmód.

Különös borászati eljárás

A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma: 12 térfogatszázalék (vörös fajták), illetve 11 térfogatszázalék (fehér fajták).

Kizárólag olyan tartályok és tárolóedények használhatók, amelyektől a bor nem válik szennyezetté, és amelyek használata a hatályos jogszabályok értelmében engedélyezett.

Maximális extrakciós hozam: 70 l / 100 kg szőlő.

Az érlelésre vonatkozó feltételek

- Azon borok esetében, amelyek címkéjén a „HORDÓBAN ERJESZTETT” („FERMENTADO EN BARRICA”) kifejezés szerepel, mind az erjesztés, mind a borseprőn történő érlelés során kötelező tölgyfahordót használni.
- Ezt követően a bort tölgyfahordóban kell tovább érlelni.
- Az érlelési időszakot a szüret évének november 1-jétől kell számítani.

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

- A fehérborok kizárólag az Albillo Real fajtából készülhetnek.
- A rozékat és a vörösborokat legalább 95 %-ban a Garnacha Tinta fajtából kell készíteni.

A must kipréseléséhez tilos nagy sebességű centrifugát vagy folyamatos prést használni.

b) *Maximális hozamok*

6 000 kilogramm szőlő hektáronként

42 hektoliter hektáronként

6. Körülhatárolt terület

Az érintett települések – amelyek mindegyike Ávila tartományban található – a következők:

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 és Villarejo del Valle.

7. Fontosabb borszőlőfajták

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA – GIRONET

8. A kapcsolat(ok) leírása

Természeti és emberi tényezők

Természeti tényezők

Az oltalom alá helyezendő elnevezéshez tartozó terület a közép-ibériai hegységrendszeren belül, a Tajo folyóba ömlő Alberche és Tiétar folyók medencéi között található. A két folyómedencét a Sierra de Gredos hegyvonulat keleti része választja el egymástól. A hegyvonulatot főként gránitos eredetű anyagok alkotják.

Az Alberche medencéjében a terep tagolt, de markáns jegyek nem jellemzik. Meglehetősen magas, meredek lejtésű dombok borítják. A szőlőültetvény túlnyomó részben a völgy bal oldalán található, déli tájolású domboldalakon fekszik. A tengerszint feletti magasság 800 m és 1 000 m között változik, noha egyes parcellák 1 000 m fölötti magasságban is elhelyezkedhetnek. A Tiétar folyó medencéje alacsonyabban húzódik, de a folyó forrása felé haladva a tengerszint feletti magasság hirtelen megnövekszik.

A gránitos alapkőzetén elhelyezkedő talajok vályogosak, homokosak és enyhén savasak, szervesanyag-tartalmuk csekély. A terület egy – az előbb említettél jóval kisebb – részén az alapkőzetet agyagpala alkotja, amelyet vályogos-agyagos-homokos talaj borít. A terület talajai a FAO besorolása szerint főként a Cambisol csoporthoz tartoznak. A szőlőültetvények talajait zömmel savanyú (50 %-osnál kisebb bázisítettségű) és humuszos Cambisol talajok alkotják.

A mediterrán éghajlatot némi kontinentális hatás befolyásolja. A telek viszonylag rövidek és nem túl hidegek. A nyarak hosszúak, forróak és szárazak. Az éves átlaghőmérséklet a szőlőültetvény helye szerinti területen (a Sierra de Gredos hegyvidéki éghajlatának hatására) 12 és 15 °C közötti, a csapadékmennyiség pedig évi 400 és 800 mm között változik. A fagymentes napok száma évente 215. Általánosságban elmondható, hogy az éghajlat melegebb és csapadékosabb, mint a régió más területein, amelyeken a Duero folyóhoz kapcsolódó OEM-ekkel ellátott borok termelése folyik.

Emberi tényezők

Az évszázadok során az emberek a legjobb földeket választották ki a szőlőtermeléshez: azokat a déli, délkeleti tájolású területeket, amelyek a legalkalmasabbak voltak e célra. Megjegyzendő, hogy egyes parcellák nagy tengerszint feletti magasságban – 1 000 méternél magasabban – fekszenek.

A borkészítéshez használt főbb szőlőfajták a Garnacha Tinta és az Albillo Real. A történelem folyamán többen is méltatták, hogy e fajták milyen jól igazodnak a terület adottságaihoz. Noha e fajtákat más területeken is termesztik, a talaj- és az éghajlati adottságoknak köszönhetően az oltalom alatt álló borokban nagyon sajátos tulajdonságok alakulnak ki.

A körülhatárolt területen található szőlőültetvények nagyon régiek. A szőlők 94 %-a több mint 50 éves, 37 %-uk pedig több mint 80 éves. Ebből kifolyólag a termelés mennyisége alacsony, ám a minőség magas.

A területet szellős ültetés jellemzi: az ültetési távolság általában meghaladja a 2,5 x 2,5 métert. Az ültetési sűrűség tehát 1 600 tőke/hektár, ami megfelel a csapadék csekély mennyiségének és rendszertelenségének, valamint a szerves anyagban szegény talajnak.

A termék jellemzői

A körülhatárolt terület borai között a következő típusok különböztethetők meg: fehérborok, rozék, vörösborok, fiatal borok és érlelt borok. Ezek mindegyike rendelkezik a termőterülethez kapcsolódó alábbi jellemzőkkel:

- magas alkoholtartalom,
- magas és harmonikus borkősavtartalom,
- jó eltarthatóság. Különösen a vörösborok tarthatók el igen hosszú ideig,
- harmonikusak, lágyak, elegáns ízvilágúak és nagyon élénkek.

Okozati összefüggés

A körülhatárolt területről származó borok egyedisége alapvetően a földrajzi környezetnek tudható be: ahogy fentebb már szó volt róla, a területet két hegyvonulat és két, a Tajo folyó medencéjéhez kapcsolódó folyó határozza meg. A szőlőültetvény túlnyomó részben a völgyek bal oldalán található, déli tájolású domboldalakon fekszik. Következésképpen talaj-, geológiai és éghajlati adottságai kiváló és egyedülálló szőlőtermő vidékké teszik a területet. Ezenkívül a legmegfelelőbb fajták és a legalkalmasabb termesztési módszerek kiválasztásához szükséges emberi szakértelem különleges és egyedi termék előállítását teszi lehetővé. Az e kapcsolatot alátámasztó főbb tényezők a következőkben foglalhatók össze:

- A gránitos alapkőzetet borító talajok homokos-vályogos textúrája kifinomultságot, elegáns ízvilágot kölcsönöz a boroknak.
- Az oltalom alá helyezendő elnevezéshez tartozó terület mikroklímáját, amely – a környező területektől eltérően – változatosabb, mint Kasztília és León többi részének éghajlata, és hűvösebb, mint a tőle délre és keletre eső területek mikroklímája, markáns sajátosságok jellemzik. Ugyanakkor a nyári és kora őszi esőmentes időszaknak köszönhetően a leszüretelt szőlő egészséges és kiváló minőségű.
- A szőlőültetvények nagy magasságban helyezkednek el, olyan is akad, amely több mint 1 000 méterrel a tenger szintje felett található. Ezzel magyarázható, hogy az ott termett szőlő savtartalma nagyon jó, ami frissességet és élénkséget biztosít a bornak.
- A szőlőfajták térképe is tanúsítja e borok egyediségét. A bortermelők az évszázadok során kiválasztották a terület adottságaihoz legjobban igazodó fajtákat: az alapanyagul szolgáló Garnacha Tintát és az Albillo Realt, amelyekre a borok megkülönböztető jegyei visszavezethetők. A Garnacha Tintából készült borok alkoholtartalma magas, ugyanakkor a tengerszint feletti magasságnak és az éghajlatnak köszönhetően e borok íze üde. Az Albillo Real e terület sajátossága, és különbözik a Kasztília és León más területein tipikusnak számító Albillo Mayortól. Összetett, zamatos és élénk borok készülnek belőle, amelyek kiválóan alkalmasak a hordóban történő érlelésre.
- A hagyományosan alkalmazott ültetési távolságok, valamint a csekély csapadékmennyiség és a talaj szervesanyag-tartalmának elenyésző volta együttesen azzal a következménnyel járnak, hogy a szőlő terméshozama nagyon alacsony. Ez egyike azon tényezőknek, amelyek – akár a termelés, akár a polifenol-tartalom szempontjából nézve – a szőlők kiváló minőségének háttérében állnak. A szőlők harmonikus analitikai paraméterekkel rendelkeznek és nagyon jól beérnek.
- A szőlőültetvények nagyon régiek (a szőlők 94 %-a több mint 50 éves, 37 %-uk pedig több mint 80 éves). Ez a fentebb említett jellemzőkkel összekapcsolódva azt eredményezi, hogy a borok különösen jól eltarthatók.

A fent ismertetett körülmények együttesen olyan szőlők termesztését teszik lehetővé, amelyek nagyon jól beérnek, és amelyekből ennek köszönhetően magas (a fehér- és a rozé borok esetében legalább 12°-os, a vörösborok esetében legalább 13°-os) alkoholtartalmú borok állíthatók elő. Ugyanakkor a savtartalom is jelentős (az összes savtartalom legalább 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve). A magas alkoholtartalom és a magas savtartalom e kettőssége biztosítja a Cebreros borok jellegzetes harmóniáját.

Az oltalom alatt álló elnevezéshez tartozó terület borai különböznek a környező területek boraitól, különösen a Duero völgyének boraitól, mivel bennük ez az alkohol- és a savtartalom közötti jellegzetes harmónia markáns, de nem túlságosan erős szerkezettel párosul, ami nagyon elegáns jelleget kölcsönöz a boroknak.

9. További alapvető feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen

A feltétel leírása:

A borkészítési folyamatnak részét képezi a palackozás és a palackban történő érlelés, ezért a termék-leírásban ismertetett érzékszervi jellemzők csak akkor garantálhatók, ha minden, a bor kezelésével kapcsolatos művelet elvégzésére a körülhatárolt területen kerül sor. A borok fejlődése a palackban zárul le, vagyis a termelési folyamat is itt ér véget. Itt nyílik el a borok a termék-leírás 2. szakaszában meghatározott tulajdonságaikat, különös tekintettel érzékszervi jellemzőikre. A palackozatlan borok ömlesztve történő szállítása azt jelentené, hogy a terméket a szóban forgó végső művelet elvégzése nélkül mozgatnák, ami minőségcsökkenést vonna maga után (oxidáció és a minőség megváltozásának egyéb jelei stb.).

A borok palackozása ezért egyike azoknak az alapvető kritériumoknak, amelyek biztosítják, hogy a borokban a termelési és – adott esetben – az érlelési folyamat során ténylegesen kialakuljanak a kívánt tulajdonságok. Ebből következően a palackozást is a termelési területen található pincészet palackozó létesítményében kell végezni.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

- A címkén a „CEBREROS» OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉS» felirat helyett a „CEBREROS MINŐSÉGI BOR» („VINO DE CALIDAD DE CEBREROS») kifejezés is feltüntethető.
- A „termés éve», a „szüret éve», a „betakarítás éve» kifejezések valamelyikének vagy valamely, ezekkel egyenértékű kifejezésnek akkor is szerepelnie kell a címkén, ha a borokat nem érelették.
- A „HORDÓBAN ERJESZTETT», illetve a „TÖLGYFA» („ROBLE») kifejezés használható, feltéve, hogy a borok megfelelnek a jelenleg alkalmazandó jogszabályokban foglaltaknak.
- Azon tételeknél, amelyek esetében bizonyított, hogy a bor készítéséhez felhasznált szőlő 100 %-ban egy adott településről származik, a címkén feltüntethető, hogy a bor az adott településről származó szőlőből készült.

A termék-leíráshoz vezető link

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