

**UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE****van 6 februari 2019****inzake de bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector****(Los Cerrillos (BOB))**

(2019/C 57/10)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad <sup>(1)</sup>, en met name artikel 97, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Spanje heeft een aanvraag tot bescherming van de naam „Los Cerrillos” ingediend overeenkomstig deel II, titel II, hoofdstuk I, afdeling 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013.
- (2) De Commissie heeft die aanvraag overeenkomstig artikel 97, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 onderzocht en heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de voorwaarden van de artikelen 93 tot en met 96, artikel 97, lid 1, en de artikelen 100, 101 en 102 van die verordening.
- (3) Om de indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 mogelijk te maken, moeten het in artikel 94, lid 1, onder d), van die verordening bedoelde enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier die tijdens de inleidende nationale procedure voor het onderzoek van de aanvraag tot bescherming van de naam „Los Cerrillos” heeft plaatsgevonden, worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*,

HEEFT HET VOLGENDE BESLUIT VASTGESTELD:

*Enig artikel*

Het overeenkomstig artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 opgestelde enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor de naam „Los Cerrillos” (BOB) zijn opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 geeft de bekendmaking van dit besluit het recht om gedurende uiterlijk twee maanden na de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bezwaar te maken tegen de bescherming van de in de eerste alinea van dit artikel genoemde naam.

Gedaan te Brussel, 6 februari 2019.

*Voor de Commissie*

Phil HOGAN

*Lid van de Commissie*

---

<sup>(1)</sup> PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

## BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

„LOS CERRILLOS”

PDO-ES-02228

Datum van aanvraag: 11.8.2016

## 1. Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd

Los Cerrillos

## 2. Type geografische aanduiding

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

## 3. Categorieën van wijnbouwproducten

1. Wijn

## 4. Beschrijving van de wijn(en)

Rode tempranillo-wijn, rode tempranillo- en cabernet sauvignon-wijn en rode syrah-wijn.

Rode wijn met een paarsige of kersenrode kleur met een zweem van violet. Het aroma kenmerkt zich door fruit met bloemengeuren. De wijn geeft een aangenaam, fris en goed gestructureerd gevoel in de mond.

Het totale alcoholgehalte moet voldoen aan de wettelijke maximumwaarden die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

## Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,5
Minimale totale zuurtegraad	4,8 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	15
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	115

Rode tempranillo- en cabernet sauvignon-wijn (Colección Privada) en rode cabernet sauvignon-wijn (Familia)

Kerskleurig met een zweem van granaat/terracotta. Aroma van rijp fruit gekenmerkt door tonen van zoethout en balsemien. De wijn is vlezig en krachtig en geeft een goed gestructureerd gevoel in de mond, met een rijk en romig vleugje rijping.

Het totale alcoholgehalte moet voldoen aan de wettelijke maximumwaarden die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

## Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	13
Minimale totale zuurtegraad	4,8 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	16
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	115

## 5. **Wijnbereidingsprocedés**

### a. **Essentiële oenologische procedés**

#### *Specifiek oenologisch procedé*

De cépagewijnen worden bereid in roestvrijstalen containers. De wijnen ondergaan vóór de gisting gedurende twee à vijf dagen een langdurig proces van koude maceratie op een temperatuur van 10 tot 15 °C, gevolgd door maceratie tijdens gisting gedurende een à twee weken op temperaturen tussen 20 en 28 °C, totdat de alcoholische gisting is voltooid.

De wijnen die zijn bestemd voor rijping in vaten, worden bereid in roestvrijstalen vaten en ondergaan gedurende 15 tot 25 dagen maceratie tijdens gisting op temperaturen tussen 25 en 30 °C. Gedurende dit hele proces wordt „délestage” uitgevoerd om extractie te bevorderen van de kleur en de fenolverbindingen die tijdens de gisting van de schillen in de hoed („chapeau”) aanwezig zijn.

#### *Beperking met betrekking tot de vinificatie*

De tot wijn te verwerken druiven worden niet geperst, maar ondergaan een proces van statisch uitlekken, waarmee de „lekwijnen” worden verkregen. De rest van de droesem ondergaat een proces van traag dynamisch uitlekken met een zeer lage opbrengst.

Wanneer de malolactische gisting voltooid is, worden de wijnen niet door chemische behandeling maar op natuurlijke wijze door afgieten geklaard en voor rijping overgeheveld in eikenhouten vaten van 225 liter, die ten hoogste zes jaar worden gebruikt.

Vervolgens worden de wijnen gebotteld zodat reductie kan plaatsvinden en de wijn de optimale drinkbare toestand kan bereiken.

- Tempranillo: 100 % tempranillo, ten minste 30 dagen in eikenhouten vaten bewaard.
- Syrah: 100 % syrah, ten minste zes maanden in eikenhouten vaten verouderd.
- Tempranillo en cabernet sauvignon: versneden wijn van tempranillo en cabernet sauvignon, ten minste zes maanden in eikenhouten vaten gerijpt.
- Colección Privada: versneden wijn van tempranillo en cabernet sauvignon, ten minste 13 maanden in eikenhouten vaten gerijpt.
- „Cabernet Sauvignon de Familia”: 100 % cabernet sauvignon. Ten minste 24 maanden in vaten gerijpt. Het rijpingsproces wordt voltooid door de wijn 18 maanden in de fles te laten rusten.

#### *Teeltwijze*

In de groeiperiode wordt zomersnoei uitgevoerd om de natuurlijke groei te beperken, waardoor de opbrengst en daarmee de kwaliteit van de druiven wordt verbeterd.

De druiven worden tussen vijf en elf uur 's ochtends geoogst, waardoor hoge temperaturen tijdens de oogst worden voorkomen en een naar behoren koude maceratie verzekerd is.

### b. **Maximumopbrengsten**

#### Tempranillo

12 000 kilogram druiven per hectare

81,60 hectoliter per hectare

#### Cabernet sauvignon

10 000 kilogram druiven per hectare

68,00 hectoliter per hectare

#### Syrah

13 000 kilogram druiven per hectare

88,40 hectoliter per hectare

**6. Afgebakend geografisch gebied**

Het afgebakende gebied omvat de volgende percelen in de gemeente Argamasilla de Alba (Ciudad Real):

GEBIED/PERCEEL

109. 62, 63
111. 15, 30 en 9001
131. 71
151. 115 tot en met 121, 190, 277, 278, 9001, 9002, 9004 tot en met 9006, 9008, 9023
160. 8 tot en met 13, 15, 16, 17, 21 tot en met 23, 30, 31, 9003, 9005, 9006
161. 14, 16 tot en met 27, 31 tot en met 33, 35, 9001 tot en met 9004
162. 1, 3 tot en met 5, 7 tot en met 8, 11 tot en met 13, 17 tot en met 18, 9001, 9002
163. 1, 3, 4, 6 tot en met 21, 9001, 9004
171. 1, 3 tot en met 7, 9004 tot en met 9009, 011 tot en met 012
173. 2, 3, 9001, 9006
174. 1, 3 tot en met 12, 14, 15, 19, 20, 22, 23, 9001, 9003 tot en met 9011, 9013 tot en met 9020
175. 1 9001 9002
176. 3 tot en met 18, 9001, 9003
177. 18 tot en met 23, 25 tot en met 32, 66 tot en met 72, 74, 89 tot en met 111, 113, 114, 115, 118, 121, 124, 126, 127, 133, 9001 tot en met 9005, 9008 tot en met 9014, 9019, 9022, 9024 tot en met 9029
178. 6, 7, 9, 12 tot en met 24, 30 tot en met 31, 34 tot en met 38, 40 tot en met 60, 9001 tot en met 9004, 9006 tot en met 9061
180. 1, 2, 5, 9, 9005 tot en met 9007
181. 60, 9001, 9002
194. 45, 71, 73, 74, 76, 79, 82, 9002, 9009, 9011, 9028, 8
195. 10 tot en met 20, 22 tot en met 28, 30, 32, 33, 35, 37 tot en met 57, 86, 88, 93, 94, 95, 96, 99 tot en met 108, 112, 114, 118, 119, 9001 tot en met 9006, 9008 tot en met 9014, 9016 tot en met 9018

**7. Voornaamste wijndruivenras(sen)**

TEMPRANILLO — CENCIBEL

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

**8. Beschrijving van het (de) verband(en)**

*Omgeving (natuurlijke en menselijke factoren)*

Los Cerrillos is een specifiek gebied dat het hele Vega Alta-deel van de rivier Guadiana beslaat. Het is een gebied van ruim 60 km<sup>2</sup> dat zich vanaf de bron van de rivier Guadiana, 3 km stroomopwaarts van de Peñarroya-dam, ruim 7 km stroomafwaarts van de dam uitstrekt tot Argamasilla de Alba, dat ook op de stafkaart van Spanje uit 1975 staat.

De rivier Guadiana loopt door het afgebakende gebied, dat is gelegen naast het Peñarroya-reservoir op een hoogte van 695 meter, omgeven door heuvels die als topografische rem op de groeicyclus fungeren doordat zij de hoge nachttemperaturen tegengaan die de polyfenolische rijping van de druiven aanzienlijk stimuleren en doordat zij zorgen voor een sterke stroom van frisse lucht.

De bodem is in hoofdzaak kalksteen. Het gesteente bestaat voornamelijk uit mergel, een mengsel van niet-geconsolideerde kalksteen en klei. De bodem heeft een leemachtige structuur en een pH van ongeveer 8.

Het gebied heeft een continentaal Middellandse Zeeklimaat, dat wordt gekenmerkt door warme zomers en koude winters. Er zijn temperatuurschommelingen van 45 °C mogelijk en het hele jaar door is er een groot verschil tussen dag- en nachttemperatuur. De lucht is 80 % van het jaar onbewolkt, met doorgaans ruim 2 500 zonne-uren per jaar.

Vanwege de nabijheid van de rivier Guadiana verschilt Los Cerillos aanzienlijk van de omliggende gebieden. Er valt veel meer regen dan in de rest van Castilië-La Mancha, terwijl de temperaturen er niet zo extreem zijn als in gebieden ten zuiden en westen ervan. De oogst vindt er ongeveer 15 tot 20 dagen later plaats dan in de rest van het gebied.

Tijdens de volledige duur van de alcoholische gisting wordt een proces van „délestage” toegepast: de wijnen worden bereid met een techniek waarbij de tot wijn te verwerken druiven niet worden geperst, maar een statisch proces van uitlekken ondergaan, waarmee de „lekwijnen” worden verkregen; hiermee wordt een opbrengst in hectoliter per hectare van 62-68 % gehaald, en de wijnen worden op natuurlijke wijze door afgieten geklaard.

#### *Beschrijving van de wijn*

Rode wijn met een paarsige of kersenrode kleur met een zweem van violet of roodbruin. Aroma met het accent op fruit met bloemengeuren of rijp fruit met een vleugje zoethout en balsemien. Fris, aangenaam en goed gestructureerd gevoel in de mond, met een rijke en romige zweem van rijping.

Door alle bovengenoemde factoren kan het alcoholpercentage van de wijnen meer dan 14 % bedragen. In combinatie met een toereikende zuurgraad is dit het perfecte alcoholgehalte, waardoor het van groot belang is om het optimale moment voor het oogsten van de druiven te bepalen door het rijpingsproces nauwlettend in het oog te houden.

De wijnen hebben een polyfenolgehalte tot 80 milli-equivalent per liter en zijn rijk aan extracten, aromatisch en fraai van kleur, met tot 18 absorptie-eenheden (som van de absorptiewaarden bij 420, 520 en 620 nanometer) in kleurpunten, en een anthocyaangehalte tot 800 milligram per liter.

#### *Verband*

Aan de locatie van het afgebakende gebied met zijn plio-kwartaire losse materiaal, harde kalksteen, mergel en okerklei danken de wijnen hun fraaie kleur met hun karakteristieke mineralisatie, met tot 18 kleurpunten.

De Los Cerillos-wijngaarden liggen, omgeven door heuvels, naast het Peñarroya-reservoir op een hoogte van 695 meter. Dit betekent dat het gebied koel is, wat — in combinatie met de latere oogst — bevorderlijk is voor fotosynthese en de vorming van de bessen en suikers. Dit leidt tot een lagere pH, een hogere zuurgraad, een gehalte aan fenolverbindingen tot 80 milli-equivalent per liter en een hogere concentratie van anthocyanen (tot 800 milligram per liter).

Uit het proces van „délestage” dat tijdens de volledige duur van de alcoholische gisting wordt toegepast (waarbij de druiven niet worden geperst en waarbij de wijnen op natuurlijke wijze door afgieten worden geklaard) ontstaan wijnen met een eerder bloemig dan fruitig aroma en gerijpte wijnen met kruidige, geroosterde tonen en een vleugje zoethout en balsemien.

Hoewel het afgebakende gebied wordt omgeven door de BOB La Mancha, verschillen de kenmerken ervan aanzienlijk van het aangrenzende afgebakende gebied wat betreft de volgende factoren:

BOB La Mancha	Los Cerrillos	Verschillen
≥ 11,5 % vol.	≥ 12,5 % vol.	Hoger alcoholgehalte
≤ 10 meq/l	≤ 15 meq/l	Hoger gehalte aan vluchtige zuren
74 %	68 %	Minder hl/ha
—	> 40 meq/l	Meer polyfenolen

In verband met de kalkachtige bodem, de mergelsteen, de hoogte en de invloed van de rivier is er in het afgebakende gebied slechts één wijnproducerende wijngaard, die eigendom is van de aanvrager.

Opgemerkt dient te worden dat het afgebakende gebied 1 570 hectare met verschillende eigenaren beslaat, maar dat er geen andere wijnstokken zijn geplant en er geen andere wijnbouwbedrijven zijn. Derhalve is de afbakening verricht op basis van de omgevingsfactoren, zoals hierboven beschreven.

Bovendien is het andere producenten toegestaan de geregistreerde naam te gebruiken indien zij zich in de toekomst in het afgebakende gebied vestigen, mits zij voldoen aan de voorwaarden van het productdossier. Aangezien het afgebakende gebied 1 570 hectare beslaat, is het zeer goed mogelijk dat er andere wijnbouwbedrijven worden gevestigd.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

*Rechtskader:*

Nationale wetgeving

*Type aanvullende voorwaarde:*

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

*Beschrijving van de voorwaarde:*

De wijnen worden in het productiegebied gebotteld omdat het proces in alle gevallen wordt beëindigd met een tweede fase van rijping in flessen. In deze periode vindt reductie plaats, waardoor de kwaliteit van de wijnen wordt verbeterd en hun smaak wordt afgerond. Zij zijn gereed voor consumptie wanneer de organoleptische kenmerken worden bereikt die in het productdossier voor elk type wijn zijn vastgesteld.

**Link naar het productdossier**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Los\\_Cerrillos\\_pliego\\_condiciones\\_20180719.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Los_Cerrillos_pliego_condiciones_20180719.pdf)

---