

**VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE****z 28. novembra 2018****o uverejnení jednotného dokumentu v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 a odkazu na uverejnenie špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v Úradnom vestníku Európskej únie****[Cebreros (CHOP)]****(2018/C 438/02)**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 97 ods. 3,

keďže:

- (1) Španielsko v súlade s časťou II hlavou II kapitolou I oddielom 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 zaslalo žiadosť o ochranu názvu „Cebreros“.
- (2) V súlade s článkom 97 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 Komisia túto žiadosť preskúmala a dospela k záveru, že podmienky stanovené v článkoch 93 až 96, článku 97 ods. 1 a článkoch 100, 101 a 102 uvedeného nariadenia sú splnené.
- (3) S cieľom umožniť predkladanie námietok v zmysle článku 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 by sa jednotný dokument v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) daného nariadenia a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku uskutočnené počas predbežného vnútroštátneho postupu na preskúmanie žiadosti o ochranu názvu „Cebreros“ mali uverejniť v *Úradnom vestníku Európskej únie*,

ROZHODLA TAKTO:

*Jediný článok*

Jednotný dokument v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom „Cebreros“ (CHOP) sú uvedené v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

V súlade s článkom 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 vzniká uverejnením tohto rozhodnutia právo podať do dvoch mesiacov odo dňa jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskej únie* námietku proti ochrane názvu uvedeného v prvom odseku tohto článku.

V Bruseli 28. novembra 2018

Za Komisiu

Phil HOGAN

člen Komisie

---

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

## PRÍLOHA

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Cebberos“

PDO-ES-02348

Dátum podania žiadosti: 20.2.2017

## 1. Názov (názvy) na zápis do registra

Cebberos

## 2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

## 3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

## 4. Opis vína (vín)

*Biele vína:*

Biele vína majú odtiene od slamovožltej po zlatožltú farbu. Sú jasné a žiarivé, majú ovocnú vôňu a v ústach príjemnú, vyváženú a olejnatú chuť. Ak vína vyzrievajú v sudoch, môžu byť po okrajoch sfarbené do zlatista, ich ovocná aróma je vyzretejšia a majú oveľa telnatejšiu chuť na podnebí.

Maximálny obsah prchavých kyselín pri vínach starších ako jeden rok: 16,67 meq/l až do 10 % obj., so zvýšením o 1 meq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 10 %.

Tieto vína môžu presiahnuť maximálne hodnoty stanovené v bode 1 prílohy IC nariadenia Komisie (ES) č. 606/2009 za predpokladu, že spĺňajú podmienky stanovené v oddiele 3 tejto prílohy.

Analytické parametre nestanovené v tomto dokumente musia spĺňať platné pravidlá.

## Všeobecné analytické vlastnosti

|                                                                    |                                                    |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):                       |                                                    |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):                      | 12                                                 |
| Minimálna celková kyslosť:                                         | 4 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):  | 13,33                                              |
| Celkový maximálny obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): | 160                                                |

*Ružové vína:*

Sú jasné a žiarivé, ich farba prechádza od bledoružovej po jahodovorůžovú alebo malinovú. Zvyčajne majú nádych červeného a/alebo čierneho ovocia so stredne veľkou štruktúrou v ústach. Ak vína vyzrievajú v sudoch, môžu mať oranžovejšie tóny, náznamy ovocia pretrvávajú menej intenzívnejšie a na pozadí sa vynárajú drevité stopy.

Maximálny obsah prchavých kyselín pri vínach starších ako jeden rok: 16,67 meq/l až do 10 % obj., so zvýšením o 1 meq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 10 %.

Tieto vína môžu presiahnuť maximálne hodnoty stanovené v bode 1 prílohy IC nariadenia Komisie (ES) č. 606/2009 za predpokladu, že spĺňajú podmienky stanovené v oddiele 3 tejto prílohy.

Analytické parametre nestanovené v tomto dokumente musia spĺňať platné pravidlá.

Všeobecné analytické vlastnosti

|                                                                    |                                                      |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):                       |                                                      |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):                      | 12                                                   |
| Minimálna celková kyslosť:                                         | 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):  | 13,33                                                |
| Celkový maximálny obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): | 160                                                  |

*Červené vína:*

Červené vína majú číry vzhľad s čerešňovočervenými tónmi a náznakmi fialovej. Zvyčajne majú nádych červeného a/alebo čierneho ovocia, ako aj kyslosť a vyváženú štruktúru, čo im dodáva jemnosť a eleganciu. Ak vína zreli v sudoch, ponechávajú si svoju ovocnú paletu spolu s ich drevnatosťou, zjemnejú a získavajú dlhotrvajúcu chuť s tehlovočervenými tónmi.

Maximálny obsah prchavých kyselín pri vínach starších ako jeden rok: 16,67 meq/l až do 10 % obj., so zvýšením o 1 meq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 10 %.

Tieto vína môžu presiahnuť maximálne hodnoty stanovené v bode 1 prílohy IC nariadenia Komisie (ES) č. 606/2009 za predpokladu, že spĺňajú podmienky stanovené v oddiele 3 tejto prílohy.

Analytické parametre nestanovené v tomto dokumente musia spĺňať platné pravidlá.

Všeobecné analytické vlastnosti

|                                                                    |                                                      |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):                       |                                                      |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):                      | 13                                                   |
| Minimálna celková kyslosť:                                         | 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):  | 13,33                                                |
| Celkový maximálny obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): | 150                                                  |

## 5. Enologické postupy

### a) Základné enologické postupy

#### Pestovateľský postup

— Vysádzanie, vyplňanie medzier, vrúbľovanie na mieste a vrúbľovanie vrcholčekov sa môže vykonávať len s povolenými odrodami.

— Na nové vysádzanie sa môžu používať len hlavné odrody: Red Garnacha a Albillo Real.

Vinič sa môže vyvážovať týmito spôsobmi:

— Tradičnou metódou do tvaru čaše a jej variantmi.

— Na špalierové vyvážovacie systémy viniča: vedené a podporované vyvážovanie.

#### Osobitný enologický postup

Minimálny potenciálny obsah alkoholu hrozna: 12 % obj. (červené odrody) a 11 % obj. (biele odrody).

Môžu sa používať len tie nádrže a nádoby, ktoré víno nekontaminujú a ktoré sú povolené podľa súčasných právnych predpisov.

Maximálny výnos extrakcie: 70 l na 100 kg hrozna.

Podmienky dozrievania

- Pri vínach, ktoré sa označujú spojením „KVASENÉ V SUDUCH“ („FERMENTADO EN BARRICA“), sa na kvasenie aj vyzrievanie na kaloch musia používať dubové sudy.
- Následné vyzrievanie sa uskutočňuje v dubových sudoch.
- Výpočet obdobia vyzrievania sa začína od 1. novembra roku zberu.

Obmedzenie týkajúce sa vinifikácie

- Biele vína sa vyrábajú výhradne z odrody Albillo Real.
- Ružové a červené odrody sa vyrábajú z minimálne 95 % odrody Red Garnacha.

Na extrakciu muštu sa zakazuje používanie vysokoobrátkových odstredivých strojov a kontinuálnych lisov.

b) *Maximálne výnosy*

6 000 kilogramov hrozna na hektár

42 hektolitrov vína na hektár

## 6. Vymedzená oblasť

Obce sú uvedené na zozname, z ktorých sa všetky nachádzajú v provincii Avila:

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, 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 María del Tiétar, Serranillos, Sotillo de la Adrada, El Tiemblo, Villanueva de Ávila a Villarejo del Valle.

## 7. Hlavné odrody viniča

ALBILLO REAL

RED GARNACHA – GIRONET

## 8. Opis súvislostí

*Prírodné a ľudské faktory*

Prírodné faktory

Chránená oblasť sa nachádza v strednej časti Iberského pohoria medzi povodiami riek Alberche a Tiétar, ktoré sú prítokmi rieky Tajo. Tieto povodia oddeľuje východná časť pohoria Sierra de Gredos. Obsahuje prevažne materiály, ktoré majú žulovitý pôvod.

V povodí rieky Alberche je terén skalnatý, ale bez výrazných prvkov. Je popretkávaný strmými kopcami značnej výšky. Vinohrad sa nachádza hlavne na úbočiach ľavého brehu údolia smerujúceho na juh. Nadmorská výška je 800 m až 1 000 m, avšak niektoré parcely sa môžu nachádzať aj nad 1 000 m. Povodie rieky Tiétar je položené nižšie, ale smerom k svojmu prameňu náhle stúpa.

Zem je hlinitá, piesčitá a mierne kyslá so žulovým podložím a trochu organického materiálu. Je tu bridlicovitá oblasť s ťavoito-hlinito-piesčitými pôdami, ktorá je však omnoho menšia. Podľa klasifikácie FAO sú v oblasti najmä kambizoly. Dystrické a humusové kambizoly tvoria väčšinu pôd vo vinohradoch.

Podnebie je stredomorské s kontinentálnym vplyvom. Má relatívne krátke zimy, ktoré nie sú veľmi chladné. Letá sú dlhé, teplé a suché. Priemerná ročná teplota v oblasti, kde sa nachádzajú vinohrady (Sierra de Gredos má horské podnebie), je 12 až 15 °C a ročný úhrn zrážok sa pohybuje od 400 do 800 mm. Rok má 215 dní bez mrazu. Vo všeobecnosti sa dá povedať, že podnebie je teplejšie a dažďavejšie ako v iných oblastiach regiónu, v ktorých sa nachádzajú CHOP rieky Douro.

### Ludské faktory

Ludia si po stáročia vyberali najlepšie pôdy na pestovanie viniča a vybrali si tie, ktoré boli najvhodnejšie a mali južnú až juhozápadnú orientáciu. Treba poznamenať, že určité parcely sa nachádzajú vo vysokej nadmorskej výške (viac než 1 000 metrov).

Red Garnacha a Albillo Real sú hlavné odrody, ktoré sa používajú na výrobu vína. Počas celej histórie existujú zmienky o tom, aké vhodné sú tieto odrody pre danú oblasť. Hoci sa pestujú aj inde, kvalitná pôda a priaznivé podnebie v danej oblasti dodáva chráneným vínam veľmi osobité vlastnosti.

Vinohrady vo vymedzenej oblasti sú veľmi staré. Až 94 % viniča je starších ako 50 rokov a 37 % je starších ako 80 rokov. To znamená menšie objemy produkcie s vyššou kvalitou.

V oblasti je priestranný systém vysádzania, ktorý je spravidla väčší ako 2,5 x 2,5 metrov. Hustota vysádzania je preto 1 600 rastlín viniča na hektár, čo je vhodné pre slabé a nepravidelné zrážky a zem chudobnú na organické látky.

### Vlastnosti výrobku

Vína vo vymedzenej oblasti možno rozdeliť na: biele, ružové, červené, mladé a vyzreté. Všetky z nich majú spoločné tieto vlastnosti súvisiace s terroir:

- vysoký obsah alkoholu,
- vysoký a vyvážený obsah kyseliny vínnej,
- dobrý potenciál uskladnenia. Predovšetkým červené vína sa uchovávajú veľmi dobre.
- sú vyvážené, jemné a lahodné v ústach a veľmi živé.

### Príčinná súvislosť

Osobitosť vín z vymedzenej oblasti v zásade súvisí so zemepisným prostredím: Ako sa uvádza vyššie, oblasť vytyčujú dve pohoria a dve rieky, ktoré patria do povodia rieky Tajo. Vinohrad sa nachádza hlavne na úbočiach ľavého brehu údolí smerujúcich na juh. Vlastnosti pôdy, geológia a podnebie v oblasti preto vytvárajú výnimočné a jedinečné podmienky na pestovanie viniča. Okrem toho vďaka odborným znalostiam o výbere najvhodnejších odrôd a najprímernejších metód pestovania možno vyrábať osobitý a jedinečný produkt. Hlavné faktory, ktoré potvrdzujú túto súvislosť, sú zhrnuté nižšie:

- Piesčito-hlinitá štruktúra pôdy so žulovým podložíom dodáva vínom jemnosť a lahodnosť na podnebí.
- Mikroklima oblasti, ktorá sa má chrániť, je na rozdiel od okolitých oblastí omnoho rôznorodejšia než zvyšok regiónu Kastília a León a je chladnejšia než oblasti na juh a východ, no vyznačuje sa vlastnými zreteľnými črtami. Nedostatok zrážok cez leto a skorú jeseň však zabezpečuje, že zbierané hrozno je zdravé a má vysokú kvalitu.
- Vinohrady sa nachádzajú vo vysokej nadmorskej výške, niektoré z nich vyššie ako tisíc metrov nad morom. Preto má výsledné hrozno veľmi dobrú kyslosť, ktorá vínu dodáva sviežosť a živosť.
- O jeho osobitosti svedčí aj mapa odrôd hrozna. Pestovatelia viniča si po stáročia vyberali odrody, ktoré sú najvhodnejšie pre túto oblasť: Red Garnacha a Albillo Real, ktoré sú základom vín a dodávajú im špecifické vlastnosti. Z odrôd Red Garnacha sa vyrábajú vína s vysokým obsahom alkoholu, hoci vďaka nadmorskej výške a podnebiu sú svieže na podnebí. Odrôda Albillo Real je príznačná pre oblasť a odlišuje sa od odrôd Albillo Mayor, ktorá je typická pre ostatné oblasti regiónu Kastília a León. Vyrábajú sa z nej komplexné, príjemné a živé vína, ktoré sú veľmi vhodné na vyzrievanie v sude.
- Tradičné vzdialenosti výsadby spolu s nízkym úhrnom zrážok a nedostatkom organických látok v pôde spôsobuje veľmi nízke výnosy hrozna. Je to jeden z faktorov prispievajúcich k vysokej kvalite hrozna z hľadiska výroby aj polyfenolov. Majú vyvážené analytické parametre a veľmi dobre dozrievajú.
- Vinohrad je veľmi starý (94 % viniča je starších ako 50 rokov a 37 % starších ako 80 rokov). V kombinácii s uvedenými znakmi to znamená, že vína sa uchovávajú obzvlášť dobre.

Vďaka opísaným okolnostiam sa urodí hrozno, ktoré veľmi dobre zreje, takže možno vyrábať vína s vysokým obsahom alkoholu (minimálne 12° pri bielych a ružových vínach a 13° pri červených). Vyznačujú sa aj vysokou kyslosťou (celková kyslosť najmenej 4,5 gramov na liter vyjadrená ako kyselina vínna). Táto dvojité charakteristika, vysoký obsah alkoholu a vysoká kyslosť dodávajú vínam Cebberos ich typickú vyváženosť.

Vína, na ktoré sa vzťahuje chránená oblasť, sa od vín z okolitých oblastí (najmä od vín z údolia Duero) odlišujú touto typickou vyváženosťou medzi obsahom alkoholu a kyslosťou, ako aj štruktúrou, ktorá je zreteľná, avšak nie nadmerná, výsledkom čoho sú vína s veľmi elegantným charakterom.

## 9. Ďalšie základné podmienky

*Právny rámec:*

Vnútroštátne právne predpisy

*Druh ďalšej podmienky:*

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

*Opis podmienky:*

Proces výroby vína zahŕňa stáčanie a následné vyzrievanie vo fľaši, a preto môžu byť organoleptické vlastnosti opísané v špecifikácii zaručené len vtedy, ak sa všetky činnosti manipulácie s vínom uskutočňujú vo vymedzenej oblasti. Víno sa stáča do fľaše, čím sa ukončí výrobný proces. Práve v tejto fáze víno získava vlastnosti uvedené v oddiele 2 tejto špecifikácie, a najmä svoje organoleptické vlastnosti. Veľkoobjemová preprava vína nestočeného do fliaš by znamenala, že výrobok by sa presúval bez tejto konečnej činnosti, čo by viedlo k zníženiu kvality (oxidácia a iné znaky zmeny, a podobne).

Stáčanie vína je preto jedným z kľúčových kritérií na zaručenie vlastností, ktoré získava počas výroby a prípadne počas procesu vyzrievania. Stáčanie sa preto musí vykonávať v zariadeniach vinárskych závodov na stáčanie vo výrobnjej oblasti.

*Právny rámec:*

Vnútroštátne právne predpisy

*Druh ďalšej podmienky:*

Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

*Opis podmienky:*

- Pojem „AKOSTNÉ VÍNO CEBREROS“ („VINO DE CALIDAD DE CEBREROS“) sa môže používať na etiketách namiesto pojmu „CHRÁNENÉ OZNAČENIE PÔVODU ‚CEBREROS‘“.
- Je povinné uviesť rok zberu, ročník, zber alebo ekvivalentné výrazy, aj keď vína neboli vyzreté.
- Pojmy „KVASENÉ V SUDOCH“ alebo „DUB“ („ROBLE“) sa môžu použiť za predpokladu, že vína spĺňajú podmienky stanovené v aktuálnych právnych predpisoch.
- V prípade dávok, pri ktorých sa na výrobu vína preukázateľne použilo 100 % hrozna z jednej obce, sa môže na etikete uviesť, že víno bolo vyrobené z hrozna z danej obce.

## Odkaz na špecifikáciu výrobku

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/informacion\\_al\\_ciudadano/calidad\\_alimentaria/7\\_vinicos/index.html](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/7_vinicos/index.html)