

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2021/C 12/05)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

„CEBREROS”

PDO-ES-02348-AM01

Data przekazania informacji: 23.10.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiana opisu ogólnych właściwości analitycznych

ZMIANA:

Obniża się minimalną kwasowość dla win leżakujących wyrażoną jako kwas winowy w gramach na litr.

Pkt 2 lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Zmianę uznaje się za nieznaczną. Nie pociąga ona za sobą istotnej zmiany opisu właściwości produktu, a właściwości wynikające z interakcji czynników naturalnych i ludzkich wskazanych w związku zostają zachowane. Proponowana zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian na poziomie Unii przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/13. Zmiana jest zatem zmianą standardową.

UZASADNIENIE:

W ostatnich latach na danym obszarze odnotowano spadek opadów i wzrost średniej temperatury, co doprowadziło do ogólnego spadku kwasowości we wszystkich odmianach winorośli. W rezultacie wina charakteryzują się niższymi poziomami kwasowości ogólnej. Ulega ona dalszemu zmniejszeniu podczas długiego przechowywania win w beczkach ze względu na wytrącanie soli kwasu winowego.

2. Zmiana przepisów dotyczących opakowań

ZMIANA:

Zezwala się na stosowanie pojemników innych niż szklane butelki, pod warunkiem że zapewniają one zachowanie właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych wina.

Pkt 8 lit. b) ppkt 2 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony. Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Proponowana zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian na poziomie Unii przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/13. Zmiana jest zatem zmianą standardową.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

UZASADNIENIE.

Proponowana zmiana umożliwia stosowanie innych opakowań, których wymagają niektóre rynki, zarówno krajowe, jak i zagraniczne, ze względu na ich większe zrównoważenie środowiskowe. Opakowania te w żadnym wypadku nie wpływają negatywnie na właściwości produktu. Dzięki temu nasze wina będą lepiej rozpoznawalne. Przyczyni się to także do wzrostu naszej produkcji na rynkach wewnętrznych i zewnętrznych, co korzystnie wpłynie na promocję win gatunkowych.

3. Zmiana przepisów dotyczących etykietowania (mniejsze jednostki geograficzne)

ZMIANA:

Dodaje się (jako mniejsze jednostki geograficzne) nazwy gmin na określonym obszarze (opatrzone nazwą „Vino de Pueblo”): „Sierra de Gredos”, „Valle del Alberche”, „Valle del Tiétar” i „Valle de Iruelas” oraz dokładnie uściśla się rozgraniczenie tych czterech gmin.

Pkt 8 lit. b) ppkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Proponowane zmiany, choć przewidują możliwość wskazania innych nazw geograficznych, nie pociągają za sobą zmiany w opisie chronionej nazwy „CEBREROS”, którą należy nadal stosować i podkreślać. Oznaczenie mniejszych jednostek geograficznych ma charakter uzupełniający i dostarcza konsumentowi dodatkowych informacji na temat pochodzenia produktu.

Ponadto fakultatywne określenia dotyczące etykietowania w żadnym przypadku nie stanowią ograniczenia przy wprowadzaniu do obrotu.

Proponowana zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian na poziomie Unii przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/13. Zmiana jest zatem zmianą standardową.

UZASADNIENIE:

Celem umieszczenia tych informacji na etykietach jest uzupełnienie i poszerzenie informacji na temat pochodzenia win. Takie informacje będą promować wizerunek win wśród konsumentów.

Konsumenci coraz częściej chcą znać pochodzenie win, które będą spożywać, a producenci chcą podawać te dodatkowe informacje na etykietach win w celu podkreślenia wartości miejscowości, skąd pochodzi wino, i jednostek geograficznych o bogatej tradycji produkcji winogron wysokiej jakości. W ten sposób – poprzez konieczność uregulowania warunków stosowania tych nazw – producenci umożliwiają konsumentom zdobycie dokładnych informacji (dostępnych na etykietach).

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Cebreros

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Wina białe

Wina białe prezentują odcienie od słomkowożółtego po złotożółty, są przejrzyste i lśniące. Ich zapach jest owocowy, a smak soczysty, zrównoważony i glicerynowy długo pozostający w ustach. Wina leżakujące w beczkach prezentują natomiast złotawe odcienie, ich zapach przypomina bardziej owoce dojrzałe, a smak jest pełniejszy.

* Maksymalna kwasowość lotna dla win starszych niż rok: od 16,67 meq/l do 10 % obj. plus 1 meq/l w odniesieniu do każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 % objętości.

Wina te mogą przekraczać limity określone w pkt 1 załącznika IC do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934, pod warunkiem że spełniają warunki określone w pkt 3 tego załącznika.

- * Minimalna kwasowość ogólna dla win leżakujących dłużej niż 6 miesięcy: 3,5 g/l wyrażona jako kwas winowy (46,67 meq/l).
- * Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

Wina różowe

Wina różowe są przejrzyste i lśniące, a ich odcienie wahają się od jasnoróżowego do truskawkowo- lub malinowo- różowego. Są to wina o średniej strukturze, w których wyczuwa się nuty czerwonych lub czarnych owoców. Wina leżakujące w beczkach prezentują natomiast odcienie pomarańczowawe. A nuty owocowe są mniej wyczuwalne, a w tle mogą pojawić się aromaty drewna.

- * Maksymalna kwasowość lotna dla win starszych niż rok: od 16,67 meq/l do 10 % obj. plus 1 meq/l w odniesieniu do każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 % objętości.

Wina te mogą przekraczać limity określone w pkt 1 załącznika IC do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934, pod warunkiem że spełniają warunki określone w pkt 3 tego załącznika.

- * Minimalna kwasowość ogólna dla win leżakujących dłużej niż 12 miesięcy: 4 g/l wyrażona jako kwas winowy (53,33 meq/l).
- * Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

Wina czerwone

Wina czerwone są klarowne, z odcieniami wiśniowymi i fioletowymi. Posiadają one zwykle nuty czerwonych i czarnych owoców, jak również kwasowość i zrównoważoną strukturę, która nadaje im wyrafinowania i elegancji. Wina leżakujące w beczkach zachowują swój owocowy charakter wraz z nutami drewna, stają się bardziej aromatyczne i nabierają długotrwałego smaku i ceglasto czerwonej barwy.

- * Maksymalna kwasowość lotna dla win starszych niż rok: od 16,67 meq/l do 10 % obj. plus 1 meq/l w odniesieniu do każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 % objętości.

Wina te mogą przekraczać limity określone w pkt 1 załącznika IC do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934, pod warunkiem że spełniają warunki określone w pkt 3 tego załącznika.

- * Minimalna kwasowość ogólna dla win leżakujących dłużej niż 12 miesięcy: 4 g/l wyrażona jako kwas winowy (53,33 meq/l).
- * Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	13
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. Praktyki enologicznea) *Szczególne praktyki enologiczne*

Praktyka uprawy

- Do sadzenia, wypełniania luk, szczepienia *in situ* i wysokiej okulizacji można używać jedynie dozwolonych odmian.
- Do nowych nasadzeń można wykorzystywać jedynie odmiany główne: Garnacha Tinta i Albillo Real.

Winorośl może być prowadzona w następujący sposób:

Z wykorzystaniem tradycyjnej metody, w której roślinie nadaje się kulisty kształt, i jej wariantów.

Uprawa w formie szpalerowej: prowadzona z wykorzystaniem podpór.

Szczególne praktyki enologiczne

Minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach: 12 % obj. (odmiany czerwone i 11 % obj. (odmiany białe).

Należy stosować wyłącznie zbiorniki i pojemniki, które nie zanieczyszczają wina i są dozwolone na mocy obowiązujących przepisów.

Maksymalna wydajność ekstrakcji: 70 l na 100 kg winogron.

Warunki leżakowania

W przypadku win, w odniesieniu do których stosuje się określenie „DOJRZEWAŁO W BECZKACH” („FERMENTADO EN BARRICA”) używa się beczek dębowych zarówno w trakcie fermentacji, jak i leżakowania.

Leżakowanie odbywa się w dębowych beczkach.

Obliczanie okresu leżakowania rozpoczyna się w dniu 1 listopada roku danego zbioru.

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

— Wina białe produkuje się wyłącznie z odmiany Alballo Real.

— Wina różowe i czerwone produkuje się co najmniej w 95 % z odmiany Garnacha Tinta.

Zabrania się stosowania zarówno kruszarek z wirnikiem wysokoobrotowym, jak i pras ślimakowych do ekstrakcji moszczu.

b) *Maksymalna wydajność*

6 000 kilogramów winogron z hektara

42 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Niżej wymienione gminy, wszystkie znajdujące się w prowincji 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, Navarreisca, 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 oraz Villarejo del Valle.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

8. Opis związku lub związków

Czynniki naturalne i ludzkie

Czynniki naturalne

Obszar, który ma być chroniony, znajduje się w centralnej części Półwyspu Iberyjskiego, w Górach Kastylijskich, między dorzeczami rzek Alberche i Tiétar, które są dopływami Tagu. Wschodnia część pasma górskiego Sierra de Gredos rozdziela oba dorzecza. Podłoże jest głównie pochodzenia granitowego.

W dorzeczu Alberche ukształtowanie terenu jest bardzo zróżnicowane, ale bez gwałtownych różnic wysokości. Znajduje się tu szereg bardzo stromych wzgórz o dużej wysokości. Winnica jest położona głównie na wzgórzach położonych na lewym brzegu doliny na stoku o nachyleniu południowym. Tereny leżą na wysokości od 800 m do 1 000 m. Niektóre działki mogą znajdować się na wysokości powyżej 1 000 m. Dorzecze rzeki Tiétar charakteryzuje się bardziej łagodnym ukształtowaniem terenu, ale w pobliżu źródeł rzeki występują duże różnice wysokości.

Gleby są piaszczysto-gliniaste i lekko kwaśne, z granitowym podłożem o niewielkiej zawartości materiału organicznego. Na omawianym obszarze znajduje się dużo mniejszy obszar łupkowy, na którym występują gleby gliniasto-piaszczyste i gliniaste. Zgodnie z klasyfikacją FAO gleby na tym obszarze to głównie gleby brunatne. Większość gleb w winnicach to gleby brunatne eutroficzne próchniczne i gleby brunatne dystroficzne.

Klimat jest śródziemnomorski z wpływami kontynentalnego; charakteryzuje się on stosunkowo krótkimi zimami o łagodnych temperaturach, lata są natomiast długie, gorące i suche. Średnia roczna temperatura na obszarze, na którym znajduje się winnica (pasmo Sierra de Gredos ma klimat górski) wynosi 12–15 °C, natomiast opady od 400 do 800 mm na rok. Okres wolny od przymrozków trwa 215 dni. Ogólnie rzecz biorąc, można stwierdzić, że klimat jest cieplejszy i bardziej deszczowy niż w innych częściach regionu, na których znajdują się uprawy o oznaczeniu ChNP nad brzegiem rzeki Douro.

Czynniki ludzkie

Na przestrzeni wieków ludzie stworzyli najlepsze warunki dla uprawy winorośli, wybierając najbardziej odpowiednie grunty, które miały nachylenie południowe i południowo-wschodnie. Należy zwrócić uwagę na wysokość, na której położone są niektóre z obszarów uprawy – ponad 1 000 metrów.

Garnacha Tinta i Albillo Real są głównymi odmianami używanymi do produkcji wina. Od dawna pojawiają się wzmianki o tym, jak dobrze te odmiany nadają się do uprawy na tym obszarze. Mimo że odmiany te uprawia się na innych obszarach, właściwości gleby i klimatu nadają winom objętym chronioną nazwą bardzo charakterystyczne cechy.

Winnice na wyznaczonym obszarze są bardzo stare, 94 % winorośli ma ponad 50 lat, a 37 % ma ponad 80 lat. Oznacza to niskie ilości produkcji o wysokiej jakości.

Rozstawa przy sadzeniu na tym obszarze wynosi zazwyczaj ponad 2,5 x 2,5 metrów. Gęstość nasadzeń wynosi zatem 1 600 krzewów winorośli na hektar i jest dostosowana do niskich i nieregularnych opadów deszczu oraz do gleby, która jest uboga w substancje organiczne.

Właściwości produktu

Wina na wyznaczonym obszarze można podzielić na: wina białe, różowe, czerwone, młode i dojrzałe. Wszystkie one mają następujące cechy charakterystyczne dla tego obszaru:

- mają wysoką zawartość alkoholu,
- mają wysoką i zrównoważoną zawartość kwasu winowego,
- długowieczność, zwłaszcza win czerwonych, oznacza duży potencjał dla objęcia tych win chronioną nazwą,
- mają zrównoważony, aksamitny i szlachetny smak na podniebieniu i są bardzo dynamiczne.

Związek przyczynowy

W dużej mierze wyjątkowy charakter nadają winom pochodzącym z wyznaczonego obszaru cechy środowiska geograficznego: jak wspomniano wyżej, obszar ten wyznaczają dwa łańcuchy górskie i dwie rzeki, należące do dorzecza rzeki Tag. Winnice znajdują się głównie na wzgórzach położonych na lewym brzegu doliny na dwóch stokach o nachyleniu południowym. W związku z tym cechy gleby, geologii i klimatu obszaru tworzą wyjątkowy i jedyny w swoim rodzaju obszar uprawy winorośli. Ponadto dzięki wiedzy fachowej mieszkających tu ludzi wybrano najbardziej odpowiednie odmiany i metody uprawy, co umożliwiło wytworzenie szczególnego i unikalnego produktu. Poniżej podsumowano główne czynniki, które się do tego przyczyniły.

- Piaszczysto-gliniasta struktura gleb z granitowym podłożem nadaje winu szlachetny i wyrafinowany smak.
- Mikroklimat obszaru, który ma być objęty ochroną, jest – w odróżnieniu od klimatu panującego na okolicznych obszarach – bardziej zróżnicowany niż w pozostałej części regionu Kastylii i Leon, i chłodniejszy niż na obszarach położonych dalej na południe i na wschód, i odznacza się pewnymi charakterystycznymi cechami. Brak opadów w lecie i na początku jesieni gwarantuje, że zbiory winogron są zdrowe i wysokiej jakości.
- Winnice położone są na dużych wysokościach, niektóre na wysokości ponad tysiąc metrów nad poziomem morza, w związku z czym uzyskane winogrona charakteryzują się bardzo dobrą kwasowością, co zapewnia świeżość i dynamiczny charakter wina.
- Mapa odmian winogron również świadczy o wyjątkowości produktu. Producenci wina na przestrzeni wieków selekcjonowali odmiany najlepiej dostosowane do tego obszaru: są to Garnacha Tinta i Albillo Real, które stanowią *cuvée* win i nadają im cechy wyróżniające. Garnacha Tinta daje wina o wysokiej zawartości alkoholu, choć dzięki wysokości i klimatowi są one świeże w smaku. Albillo Real jest odmianą charakterystyczną dla tego obszaru i różni się od odmiany Albillo Mayor, typowej dla innych obszarów w regionie Kastylii i Leon. Produkowane z niej wina mają złożony, wyrazisty i dynamiczny aromat i bardzo dobrze nadają się do leżakowania w beczce.
- Tradycyjnie stosowana gęstość obsady, w połączeniu z niewielkimi opadami i brakiem materiału organicznego w glebie sprawiają, że plony winogron są bardzo niskie. Jest to jeden z czynników wpływających na wysoką jakość winogron oraz na ich zrównoważone parametry analityczne, a także na osiągnięcie optymalnej dojrzałości przemysłowej i polifenolowej.
- Winnice te są bardzo stare (94 % winorośli ma ponad 50 lat, a 37 % ma ponad 80 lat). Dzięki temu, a także dzięki cechom wymienionym powyżej, wina bardzo dobrze się przechowują.

Łącznie, opisane powyżej okoliczności sprawiają, że winogrona na tym obszarze dobrze dojrzewają, dzięki czemu może tu być produkowane wino o wysokiej zawartości alkoholu (nie mniej niż 12° w winach białych i różowych oraz 13° w czerwonych). Jednocześnie są to wina o dużej kwasowości (całkowita kwasowość nie mniejsza niż 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy). Obie te właściwości: wysoka zawartość alkoholu i wysoka kwasowość, nadają winom Cebreros zrównoważony charakter określający te wina.

Wina produkowane na obszarze chronionym różnią się od win z otaczających obszarów, w szczególności od win z doliny Duero, ponieważ zachowują szczególną równowagę między zawartością alkoholu a kwasowością, i charakteryzują się wyrazistą – lecz nie nadmiernie – strukturą, w związku z czym są to wina eleganckie.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Proces produkcji wina obejmuje butelkowanie i dojrzewanie win; występowanie organoleptycznych cech charakterystycznych i właściwości fizykochemicznych, które opisano w niniejszej specyfikacji produktu, można bowiem zapewnić tylko wtedy, gdy wszystkie czynności podejmowane w odniesieniu do wina będą miały miejsce na obszarze produkcji. W rezultacie w związku z tym, że butelkowanie win objętych ChNP „Cebreros” jest jednym z podstawowych etapów, które umożliwiają uzyskanie właściwości określonych w specyfikacji produktu, czynność tę należy przeprowadzać w zakładach rozlewni położonych na obszarze produkcji w celu zachowania jakości win, zagwarantowania ich pochodzenia i zapewnienia kontroli.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- 1 – Na etykietach win butelkowanych należy obowiązkowo i w sposób wyraźny umieścić następujące elementy: nazwę geograficzną „Cebreros” oraz napis „Denominación de Origen Protegida” lub określenie tradycyjne „Vino de Calidad”.
- 2 – Należy również obowiązkowo wskazać rocznik, nawet jeśli wina nie zostały poddane procesom leżakowania.
- 3 – Ponadto wina objęte ChNP „CEBREROS” mogą być opatrzone etykietami zawierającymi fakultatywne dane szczegółowe wymienione w poniższych sekcjach:
 - Określenia FERMENTADO EN BARRICA („DOJRZEWAŁO W BECZKACH”) i ROBLE („DĘBOWE”), pod warunkiem że wina te spełniają warunki stosowania określone w obowiązujących przepisach krajowych.
 - Nazwę każdej z gmin wymienionych w sekcji 1.6 niniejszego jednolitego dokumentu wraz z określeniem „VINO DE PUEBLO”, jeżeli wina objęte chronioną nazwą są wyprodukowane w 85 % z winogron pochodzących z działek znajdujących się w tej gminie.
 - Nazwę geograficzną następujących mniejszych jednostek geograficznych, pod warunkiem że spełniają one wymogi określone poniżej:

„SIERRA DE GREDOS” – wina objęte chronioną nazwą produkowane z co najmniej 85 % winogron pochodzących z działek położonych w następujących gminach: La Adrada, El Barraco, Burgohondo, Casavieja, Casillas, Cebreros, Cuevas del Valle, 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 (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Santa Cruz del Valle, Santa María del Tiétar, Serranillos, Sotillo de la Adrada, El Tiemblo, Villanueva de Ávila lub Villarejo de Valle.

„VALLE DEL ALBERCHE” – wina objęte chronioną nazwą produkowane z co najmniej 85 % winogron pochodzących z działek położonych w następujących gminach: Barraco (El) (z wyjątkiem obszarów ewidencyjnych 18 i 19), Burgohondo, Cebreros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (z wyjątkiem obszarów ewidencyjnych 8 i 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (z wyjątkiem obszaru ewidencyjnego 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (z wyjątkiem obszarów ewidencyjnych 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 y 65) lub Villanueva de Ávila.

„VALLE DEL TIÉTAR” – wina objęte chronioną nazwą produkowane z co najmniej 85 % winogron pochodzących z działek położonych w następujących gminach: Adrada (La), Casavieja, Casillas, Fresnedilla, Gavilanes, Higuera de las Dueñas Lanzahíta, Mijares, Navahondilla, Pedro Bernardo, Piedralaves, Santa María del Tiétar y Sotillo de la Adrada, Cuevas del Valle, Mombeltrán, San Esteban del Valle, Santa Cruz del Valle lub Villarejo del Valle.

„VALLE DE IRUELAS” – wina objęte chronioną nazwą produkowane z co najmniej 85 % winogron pochodzących z działek położonych w następujących gminach:

- Barraco (El): obszary ewidencyjne 19 i 18.
- Tiemblo (El): obszary ewidencyjne 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 i 65.
- Navaluenga: obszary ewidencyjne 8 i 9.
- San Juan de la Nava: obszar ewidencyjny 6.

Link do specyfikacji produktu

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+DOP+CEBREROS+Rev+1.docx/d76c9227-1015-a025-398a-e6bfaebf5d81
