

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 28 listopada 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina****(Cebreros (ChNP))**

(2018/C 438/02)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek o objęcie ochroną nazwy „Cebreros” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja przeanalizowała ten wniosek i stwierdziła, że spełnione zostały warunki określone w art. 93–96, art. 97 ust. 1 oraz art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku wstępnej krajowej procedury rozpatrywania wniosku o objęcie ochroną nazwy „Cebreros”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji zamieszczono jednolity dokument ustanowiony zgodnie z art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Cebreros” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu dwóch miesięcy od daty publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 28 listopada 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„Cebberos”

PDO-ES-02348

Data złożenia wniosku: 20.2.2017

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

Cebberos

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

4. Opis wina*Wina białe:*

Wina białe mają odcień od słomkowego po złotożółty. Są one klarowne i błyszczące, mają owocowy aromat i wyrazisty, zrównoważony i aksamitny smak. Jeżeli wina dojrzewają w beczkach, to mogą mieć złotawą barwę, ich owocowy aromat jest bardziej dojrzały i w smaku są bardziej nasyczone.

Maksymalna kwasowość lotna dla win mających powyżej jednego roku wynosi: 16,67 meq/l do 10 % obj., przy czym wzrasta ona o 1 meq/l dla każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 %.

Wina te mogą przekraczać limity ustanowione w pkt 1 załącznika IC do rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009, pod warunkiem że są one zgodne z warunkami określonymi w sekcji 3 niniejszego załącznika.

Parametry analityczne, które nie zostały określone w niniejszym dokumencie, są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne właściwości analityczne

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 klarowne i błyszczące, a ich barwa waha się od jasnoróżowej do truskawkowej lub malinowej. Są to wina o średniej strukturze, w których wyczuwa się zwykle nuty czerwonych lub czarnych owoców. Jeśli dojrzewają w beczkach, ich barwa może być bardziej pomarańczowa, nuty owocowe są mniej wyczuwalne, a w tle może pojawić się aromat drewna.

Maksymalna kwasowość lotna dla win mających powyżej jednego roku wynosi: 16,67 meq/l do 10 % obj., przy czym wzrasta ona o 1 meq/l dla każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 %.

Wina te mogą przekraczać limity ustanowione w pkt 1 załącznika IC do rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009, pod warunkiem że są one zgodne z warunkami określonymi w sekcji 3 niniejszego załącznika.

Parametry analityczne, które nie zostały określone w niniejszym dokumencie, są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne właściwości analityczne

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. Jeśli dojrzewają 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 mających powyżej jednego roku wynosi: 16,67 meq/l do 10 % obj., przy czym wzrasta ona o 1 meq/l dla każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 %.

Wina te mogą przekraczać limity ustanowione w pkt 1 załącznika IC do rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009, pod warunkiem że są one zgodne z warunkami określonymi w sekcji 3 niniejszego załącznika.

Parametry analityczne, które nie zostały określone w niniejszym dokumencie, są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne właściwości analityczne

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 winiarskie

a. Podstawowe praktyki enologiczne

Metoda uprawy

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

Maksymalny uzysk z 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.
- Na późniejszym etapie wina leżakują w dębowych beczkach.
- Obliczanie okresu leżakowania rozpoczyna się w dniu 1 listopada roku danego zbioru.

Ograniczenie związane z winifikacją

- Wina białe produkuje się wyłącznie z odmiany Albillo Real.
- Wina różowe i czerwone produkuje się co najmniej w 95 % z odmiany Red Garnacha.

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

b. *Maksymalne zbiory*

6 000 kg winogron na hektar

42 hektolitry na hektar

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, Gabilanes, 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 oraz Villarejo del Valle.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

ALBILLO REAL

RED GARNACHA – GIRONET

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 dorzecziami 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 ostrych krawędzi. Znajduje się tu szereg bardzo stromych wzgórz o dużej wysokości. Winnica znajduje się głównie na wzgórzach położonych na lewym brzegu doliny na stoku o nachyleniu południowym. Tereny leżą na wysokości 800–1 000 m, chociaż niektóre działki mogą znajdować się na wysokości powyżej 1 000 m. Dorzecze rzeki Tiétar jest położone niżej, chociaż teren wznosi się gwałtownie w pobliżu źródeł rzeki.

Gleby są piaszczysto-gliniaste i lekko kwaśne, z granitowym podłożem o niewielkiej zawartości materiału organicznego. Na omawianym obszarze znajduje się też obszar łupkowy, na którym występują gleby gliniasto-piaszczyste i gliniaste, chociaż jest on dużo mniejszy. 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 długie, gorące i suche. Średnia roczna temperatura w obszarze lokalizacji winnicy (pasmo Sierra de Gredos ma klimat górski) wynosi 12–15 °C, a opady wynoszą 400–800 mm na rok. Okres bezprzymrozkowy wynosi 215 dni w roku. Ogólnie rzecz biorąc, można stwierdzić, że klimat jest cieplejszy i bardziej deszczowy niż w innych częściach regionu, na których znajdują się uprawy o oznaczeniu Douro ChNP.

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.

Red Garnacha 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 chronionym winom bardzo charakterystyczne cechy.

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

Rozstawa przy sadzeniu na tym obszarze wynosi zazwyczaj ponad $2,5 \times 2,5$ metrów. Gęstość obsady 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.

Charakterystyka 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,
- dobrze się przechowują; wina czerwone przechowują się wyjątkowo dobrze,
- 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. Winnica znajduje się głównie na wzgórzach położonych na lewym brzegu doliny na stoku 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 Kastylia 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 leżą na dużych wysokościach, a niektóre z nich znajdują się ponad tysiąc metrów n.p.m. Dlatego też winogrona z nich pochodzące mają bardzo dobrą kwasowość, co sprawia, że wina odznaczają się świeżością i dynamicznym charakterem.
- Mapa odmian winogron również świadczy o wyjątkowości produktu. Producenci wina na przestrzeni wieków wyselekcjonowali odmiany najlepiej dostosowane do tego obszaru: są to Red Garnacha i Albillo Real, które stanowią podstawę w produkcji win i nadają im cechy wyróżniające. Red Garnacha daje wina o wysokiej zawartości alkoholu, choć ze względu na wysokość i klimat są one świeże w smaku. Albillo Real jest charakterystyczna dla tego obszaru i różni się od odmiany Albillo Mayor, typowej dla innych obszarów w regionie Kastylia 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, dzięki któremu winogrona charakteryzują się wysoką jakością, zarówno z perspektywy produkcji, jak i zawartości polifenoli. Ich parametry analityczne są zrównoważone, winogrona również dobrze dojrzewają.
- Winnice są bardzo stare (94 % winorośli ma ponad 50 lat, z czego 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.

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

Podstawa prawna:

Zapewniona w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Proces produkcji wina obejmuje butelkowanie, a następnie leżakowanie w butelce, a zatem właściwości organoleptyczne opisane w specyfikacji mogą być zagwarantowane tylko wtedy, gdy cała obróbka wina odbywa się na wyznaczonym obszarze. Wina nabierają ostatecznych cech w butelce, gdzie kończy się proces produkcji. To na tym etapie wina nabierają cech określonych w sekcji 2 niniejszej specyfikacji, w szczególności charakterystycznych cech organoleptycznych. Masowy transport niebutelkowanego wina oznaczałby, że produkt zostałby przemieszczony przed zakończeniem procesu produkcji, co spowodowałoby utratę jakości (utlenienie i inne zmiany, itp.).

Butelkowanie wina jest zatem jednym z podstawowych kryteriów mających na celu utrzymanie cech charakterystycznych uzyskanych podczas procesu produkcji oraz – w stosownych przypadkach – procesu leżakowania. W związku z tym butelkowanie musi również odbywać się w rozlewniach wytwórni wina znajdujących się na obszarze produkcji.

Podstawa prawna:

Zapewniona w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- Określenie „WINO GATUNKOWE Z CEBREROS” („VINO DE CALIDAD DE CEBREROS”) może być stosowane na etykietach zamiast określenia „CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA »CEBREROS«”.
- Oznaczenie roku uprawy, rocznika, zbioru lub podobnych jest obowiązkowe nawet wówczas, gdy wina nie leżakowały.
- Dopuszcza się stosowanie określeń „DOJRZEWAŁO W BECZKACH” lub „DĘBOWE” („ROBLE”), pod warunkiem, że wina te spełniają warunki określone w obowiązujących przepisach.
- W partiach, w przypadku których udowodniono, że 100 % winogron wykorzystanych do produkcji wina pochodzi z jednej gminy, na etykiecie można umieścić informację, że wino zostało wyprodukowane z winogron pochodzących z tej gminy.

Link do specyfikacji produktu

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