

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 28 de noviembre de 2018****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola****[Cebaderos (DOP)]**

(2018/C 438/02)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo ⁽¹⁾, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) España ha presentado una solicitud de protección del nombre «Cebaderos» de conformidad con la parte II, título II, capítulo I, sección 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) De conformidad con el artículo 97, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la Comisión ha examinado la solicitud y ha llegado a la conclusión de que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, el artículo 97, apartado 1, y los artículos 100, 101 y 102 de dicho Reglamento.
- (3) Para que puedan presentarse declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, deben publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), de dicho Reglamento y la referencia a la publicación del pliego de condiciones empleada durante el procedimiento nacional de examen preliminar de la solicitud de protección del nombre «Cebaderos».

DECIDE:

Artículo único

El documento único establecido de conformidad con el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y la referencia a la publicación del pliego de condiciones del nombre «Cebaderos» (denominación de origen protegida, DOP) se recogen en el anexo de la presente Decisión.

De conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho de impugnar la protección del nombre contemplado en el párrafo primero del presente artículo durante un período de dos meses a partir de la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 28 de noviembre de 2018.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«Cebberos»

PDO-ES-02348

Fecha de solicitud: 20.2.2017

1. Nombre(s) que debe(n) registrarse

Cebberos

2. Tipo de indicación geográfica

DOP: denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)*Vinos blancos:*

Los vinos blancos presentan tonalidades que van del amarillo pajizo y el amarillo dorado. Son limpios y brillantes, tienen olores de la serie frutal, son sabrosos, equilibrados y glicéricos en boca. Si han sido envejecidos en bodega, podrán aparecer ribetes dorados en la fase visual, presentarán olores de fruta más madura y tendrán un mayor volumen en boca.

Acidez volátil máxima para vinos de más de un año: 16,67 miliequivalentes/litro (meq/l) hasta 10 % vol., que aumenta en 1 meq/l por cada grado de alcohol que excede de 10 % vol.

Estos vinos podrán sobrepasar los límites que se fijan en el anexo I C, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión, siempre que cumplan las condiciones establecidas en el punto 3 de dicho anexo.

Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo estipulado en la normativa vigente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	160

Vinos rosados:

Los vinos rosados son limpios y brillantes, con una tonalidad que va del rosa pálido al rosa fresa o frambuesa. Se caracterizan por presentar notas de frutas rojas y/o negras, y presentan una estructura media en boca. Si han sido envejecidos en bodega, podrán presentar tonos más anaranjados, y los recuerdos frutales serán de menor intensidad, con sensaciones de madera en un segundo plano.

Acidez volátil máxima para vinos de más de un año: 16,67 meq/l hasta 10 % vol., que aumenta en 1 meq/l por cada grado de alcohol que excede de 10 % vol.

Estos vinos podrán sobrepasar los límites que se fijan en el anexo I C, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 606/2009, siempre que cumplan las condiciones establecidas en el punto 3 de dicho anexo.

Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo estipulado en la normativa vigente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	160

Vinos tintos:

Los vinos tintos se presentan limpios en fase visual, con tonalidad de color rojo picota y con ribetes violáceos. Se caracterizan por sus notas de frutas rojas y/o negras, así como por su acidez y su estructura equilibrada, que les aporta finura y elegancia. Si han sido envejecidos en bodega, mantienen la gama frutal combinada con la madera y presentan una mayor suavidad y persistencia, con ribetes de color teja.

Acidez volátil máxima para vinos de más de un año: 16,67 meq/l hasta 10 % vol., que aumenta en 1 meq/l por cada grado de alcohol que excede de 10 % vol.

Estos vinos podrán sobrepasar los límites que se fijan en el anexo I C, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión, siempre que cumplan las condiciones establecidas en el punto 3 de dicho anexo.

Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo estipulado en la normativa vigente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica de cultivo

- La plantación, la sustitución de marras, el injerto *in situ* y el sobreinjerto solamente se podrán realizar con las variedades autorizadas.
- Las nuevas plantaciones solo podrán efectuarse con las variedades principales: garnacha tinta y albillo real.

La formación de la cepa se podrá efectuar como sigue:

- Formación tradicional en vaso y sus variantes.
- Formación en espaldera: en plantaciones dirigidas y apoyadas.

Práctica enológica específica

Grado alcohólico potencial mínimo de las uvas: 12 % vol. (variedades tintas) y 11 % vol. (variedades blancas).

Se emplearán únicamente depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino y estén autorizados por la legislación vigente.

Rendimiento máximo de extracción: 70 litros por 100 kilos de uva.

Condiciones de envejecimiento

- Los vinos que vayan a utilizar la mención «FERMENTADO EN BARRICA» emplearán, tanto para la fermentación como para la crianza con las lías, barricas de madera de roble.
- El posterior envejecimiento se realizará en barricas de madera de roble.
- El período de envejecimiento se contará a partir del 1 de noviembre del año de la cosecha.

Restricción pertinente en la vinificación

- Los vinos blancos se elaborarán exclusivamente con la variedad albillo real.
- Los vinos rosados y tintos se elaborarán con un mínimo del 95 % de la variedad garnacha tinta.

Para la extracción del mosto, queda prohibido el empleo tanto de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad como de prensas continuas.

b. *Rendimientos máximos*

6 000 kilogramos de uvas por hectárea

42 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Comprende los siguientes municipios, todos ellos pertenecientes a la provincia de Ávila:

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 y Villarejo del Valle.

7. Principales variedades de uva de vinificación

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA/GIRONET

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

Factores naturales y humanos

Factores naturales

La zona a proteger se encuentra situada en el Sistema Central Ibérico, entre las cuencas de los ríos Alberche y Tiétar, tributarios del Tajo. El macizo oriental de la sierra de Gredos es el eje transversal que separa ambas cuencas. En él, predominan los materiales de origen granítico.

En la cuenca del Alberche, el relieve en general es abrupto pero sin formas agudas. Aparecen cerros intercalados de altura considerable y con pronunciadas pendientes. El viñedo se sitúa principalmente en las laderas de los cerros de la margen izquierda del valle, en orientación sur. La altitud se sitúa entre los 800 y 1 000 metros, aunque algunas parcelas pueden estar por encima de los 1 000 metros. La cuenca del Tiétar es más suave, pero presenta un fuerte desnivel hacia el cauce del río.

Los suelos son de textura franco-arenosa, con roca madre de granito y escasa materia orgánica, y ligeramente ácidos. Aunque en mucha menor proporción, existe también una zona de esquistos con textura franco-arcillo-arenosa. Los suelos que predominan en la zona, según la clasificación FAO, son los Cambisoles. El Cambisol dústrico y el Cambisol húmico son los que concentran la mayor parte de los viñedos.

El clima es mediterráneo con influencia continental. Se caracteriza por unos inviernos relativamente cortos y no muy fríos, mientras que los veranos son calurosos, largos y secos. La temperatura media anual en la zona donde se ubica el viñedo (en la sierra de Gredos, con clima de montaña) se sitúa entre 12 y 15 °C, y la pluviometría varía entre los 400 y 800 mm anuales. El período libre de heladas es de 215 días. En general, puede decirse que el clima es más cálido y lluvioso que en otras zonas de la región donde se ubican las DOP de la margen del río Duero.

Factores humanos

Durante siglos, el ser humano ha ido seleccionando los terrenos óptimos para el cultivo de la vid, eligiendo los más adecuados con orientación sur-sureste. Cabe destacar la gran altitud de algunas parcelas, situadas a más de 1 000 metros de altitud.

Las variedades principales utilizadas para la producción de vino son la garnacha tinta y la albillo real. A lo largo de la historia hay referencias a la buena adaptación de estas variedades al territorio. Aunque son variedades presentes en otras zonas, los factores edafoclimáticos aportan una tipicidad muy marcada a los vinos objeto de protección.

Los viñedos de la zona delimitada son muy antiguos; en efecto, el 94 % tienen más de cincuenta años y el 37 % tienen más de ochenta. Esto da como resultado producciones bajas y de gran calidad.

El marco de plantación usado en la zona es amplio, generalmente superior a 2,5 x 2,5 metros. Así, la densidad de plantación es de 1 600 cepas por hectárea, adaptada a la pluviometría escasa e irregular y a los suelos pobres en materia orgánica.

Características del producto

Los vinos de la zona delimitada se pueden diferenciar en: blancos, rosados, tintos, jóvenes o envejecidos. Todos ellos tienen en común las siguientes características impresas por el terruño:

- Grado alcohólico elevado.
- Acidez tartárica elevada y equilibrada.
- Alta longevidad. Los vinos tintos tienen un potencial de guarda especialmente alto.
- Son vinos equilibrados, finos y elegantes en boca, y muy vivos.

Nexo causal

Los vinos de la zona delimitada deben su tipicidad fundamentalmente al medio geográfico. Como ya se ha dicho anteriormente, la zona viene definida por la presencia de dos sierras y dos ríos, ambos de la cuenca del río Tajo. El viñedo se sitúa, principalmente, en las laderas de los cerros de la margen izquierda de los valles, en orientación sur. Esta situación determina que las características edáficas, geológicas y climáticas del territorio conformen una zona excepcional y específica para el cultivo de la vid. Además, el saber hacer del ser humano, que ha seleccionado las variedades más adecuadas y la forma de cultivo idónea, permite obtener un producto singular y específico. Las principales circunstancias que acreditan este vínculo se resumen a continuación:

- Los suelos de textura franco-arenosa y la roca madre de granito aportan finura a los vinos, dotándolos de elegancia en boca.
- El microclima de la zona objeto de protección es, a diferencia del de las zonas colindantes, más modulado que el del resto de Castilla y León y más fresco que el de territorios al sur y al este, lo que imprime una tipicidad marcada. Además, la ausencia de precipitaciones en verano e inicios de otoño asegura vendimias sanas y de gran calidad.
- Los viñedos están situados a gran altura, algunos de ellos a más de 1 000 metros sobre el nivel del mar. Por esta razón, la uva obtenida tiene muy buena acidez, que proporciona frescura y viveza al vino.
- El mapa varietal también presenta su peculiaridad. Los viticultores han seleccionado durante siglos las variedades mejor adaptadas a la zona: la garnacha tinta y la albillo real, que son la base de los vinos y las que les aportan el carácter diferencial. La garnacha tinta da lugar a vinos con un grado alcohólico elevado, aunque resultan frescos por la altura y la climatología. La variedad albillo real es propia del territorio y distinta de la albillo mayor, típica de otras zonas de Castilla y León. Produce vinos blancos complejos, sabrosos y vivos, con gran capacidad de envejecimiento en barrica.
- Los marcos de plantación utilizados tradicionalmente, junto con la baja pluviometría y la escasez de materia orgánica en los suelos, dan lugar a producciones muy bajas de uva. Este es uno de los factores que explican la gran calidad de la uva, desde el punto de vista productivo y polifenólico, que presenta unos parámetros analíticos equilibrados y una muy buena maduración.
- La elevada edad del viñedo (el 94 % tienen más de cincuenta años y el 37 % tienen más de ochenta). Este factor, unido a las características anteriores, dota a los vinos de una gran capacidad de guarda.

El conjunto de circunstancias comentadas anteriormente se resume en una muy buena maduración de la uva que permite obtener vinos con elevado grado alcohólico (no inferior a 12 ° en vinos blancos y rosados y a 13 ° en vinos tintos). Al mismo tiempo, se consigue una acidez importante (acidez total no inferior a 4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico). Es esta doble característica, el grado alcohólico y la acidez elevados, la que resulta en el equilibrio que define a los vinos de Cebreros.

Los vinos de la zona amparada se distinguen de otros de territorios circundantes (en particular, de los vinos del valle del Duero) en que presentan ese equilibrio alcohol-acidez característico, con una estructura marcada pero no excesiva, que propicia que muestren un carácter muy elegante.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y su afinado posterior en botella, de forma que las características organolépticas y físicoquímicas descritas en el pliego de condiciones solo pueden garantizarse si todas las operaciones de manipulación del vino tienen lugar en la zona delimitada. Los vinos terminan de redondearse en la botella, y es en este envase donde culminan su proceso de elaboración y adquieren las características que se definen en el apartado 2 del presente pliego, en particular, las características organolépticas. El transporte del vino a granel, sin embotellar, supondría mover el producto sin que esta operación final tuviera lugar y provocaría una pérdida de calidad (oxidaciones y otros síntomas de evolución, entre otros).

En consecuencia, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, durante el envejecimiento, tal operación se realizará también en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida, en sus instalaciones embotelladoras.

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- Podrá utilizarse en el etiquetado la mención «VINO DE CALIDAD DE CEBREROS», en lugar de «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “CEBREROS”».
- Será obligatoria la indicación del año de la cosecha, añada, vendimia o menciones equivalentes, aunque los vinos no hayan sido envejecidos.
- Se podrán utilizar las menciones «FERMENTADO EN BARRICA» o «ROBLE», siempre que los vinos cumplan las condiciones establecidas en la legislación vigente.
- En aquellas partidas en las que se demuestre que el 100 % de las uvas utilizadas para elaborar el vino proceden de un único municipio, se podrá indicar en el etiquetado que el vino ha sido elaborado con uvas procedentes de dicho municipio.

Enlace al pliego de condiciones

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