

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2021/C 12/05)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«CEBREROS»

PDO-ES-02348-AM01

Fecha de comunicación: 23-10-2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Modificación de las características analíticas generales

MODIFICACIÓN:

Disminución del límite mínimo de acidez total expresada en gramos por litro de ácido tartárico, para vinos envejecidos.

Cambia el punto 2.a del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Se trata de una modificación ligera de las características del vino que no implica un cambio sustancial del producto, que sigue manteniendo las propiedades que derivan de la interacción de factores naturales y humanos indicados en el vínculo. Por tanto, la modificación propuesta no se incluye en ninguna de los tipos contemplados como modificaciones de la Unión, descritos en el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33. Se trataría, por tanto, de una modificación normal.

JUSTIFICACIÓN:

En los últimos años se viene observando en la zona una disminución de las lluvias y una elevación de las temperaturas medias, lo que ha provocado una disminución generalizada de la acidez en todas las variedades de uva. Como consecuencia, los vinos presentan niveles de acidez total más bajos, que aún se ven más reducidos durante la estancia prolongada de los vinos en la bodega debido a la precipitación de las sales del ácido tartárico.

2. Modificación de las disposiciones relativas al envasado

MODIFICACIÓN:

Se autoriza la utilización de otro tipo de envases distintos a las botellas de vidrio, siempre y cuando garanticen la preservación de las características físico-químicas y organolépticas de los vinos.

Modifica el punto 8.b.2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

La modificación propuesta no se incluye en ninguna de los tipos contemplados como modificaciones de la Unión, descritos en el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33. Se trataría, por tanto, de una modificación normal.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

JUSTIFICACIÓN.

El cambio propuesto permite la utilización de otros envases que son demandados por ciertos mercados, tanto nacionales como extranjeros, por su mayor sostenibilidad y que, en ningún caso, perjudican a las características del producto. De esta forma obtendremos un conocimiento mayor de nuestros vinos y crecimiento de nuestra producción en los mercados interiores y exteriores, suponiendo un beneficio en la promoción de nuestros vinos de calidad.

3. Modificación de las disposiciones relativas al etiquetado (unidades geográficas menores)

MODIFICACIÓN:

Se incluyen como unidades geográficas menores, los nombres de los municipios de la zona delimitada (acompañados de la mención «Vino de Pueblo»), «Sierra de Gredos», «Valle del Alberche», «Valle del Tiétar» y «Valle de Iruelas», así como la delimitación exacta de estas cuatro últimas.

Modifica el punto 8.b.3 del pliego de condiciones y el punto 9 de documento único.

Los cambios propuestos, aunque contemplan la posibilidad de indicar otros nombres geográficos, no implican un cambio del nombre protegido, «CEBREROS», cuyo uso debe seguir destacándose por encima de las demás menciones. La indicación de las unidades geográficas menores tiene un carácter complementario, que proporciona al consumidor una información adicional sobre la procedencia del producto.

Asimismo, estas menciones de etiquetado facultativas no suponen, en ningún caso, una restricción a la comercialización.

Por tanto, la modificación propuesta no se incluye en ninguna de los tipos contemplados como modificaciones de la Unión, descritos en el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33. Se trataría, por tanto, de una modificación normal.

JUSTIFICACIÓN:

Lo que se pretende incluyendo esta información en las etiquetas es complementar y ampliar la información sobre el origen de los vinos. Dicha información favorecerá la imagen de los mismos ante los consumidores.

Los consumidores cada vez quieren saber más sobre el origen de los vinos que van a consumir, y los productores quieren ofrecer esa información adicional en el etiquetado de los vinos, con el fin de poner en valor los pueblos y las unidades geográficas con gran tradición en la producción de uvas de calidad, y que el consumidor pueda tener información veraz en el etiquetado haciendo necesario que se regulen las condiciones de uso de esos nombres.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Cebreros.

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino.

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vinos Blancos

Los vinos blancos presentan tonalidades que van del amarillo pajizo al amarillo dorado, limpios y brillantes; tienen olores de la serie frutal, son sabrosos, equilibrados y glicéricos en boca. Si están envejecidos en barrica, pueden aparecer ribetes dorados en fase visual, presentan olores de fruta más madura y mayor volumen en boca.

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

Estos vinos podrán sobrepasar los límites que se fijan en el anexo IC, punto 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, siempre que cumplan las condiciones establecidas en el punto 3 de ese mismo anexo.

- * Acidez total mínima para vinos con más de 6 meses de envejecimiento: 3,5 g/l expresado en ácido tartárico (46,67 meq/l).
- * Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido 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 en 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 tonalidad del rosa pálido al rosa fresa o frambuesa. Se caracterizan por presentar notas de frutas rojas y/o negra, y en boca presentan una estructura media. Si están envejecidos en barrica, podrán presentar tonos más anaranjados, y permanecen los recuerdos frutales con menor intensidad, apareciendo sensaciones de madera en segundo plano.

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

Estos vinos podrán sobrepasar los límites que se fijan en el anexo IC, punto 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, siempre que cumplan las condiciones establecidas en el punto 3 de ese mismo anexo.

- * Acidez total mínima para vinos con más de 12 meses de envejecimiento: 4 g/l expresado en ácido tartárico (53,33 meq/l).
- * Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido 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 en 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 rojo picota y con ribetes violáceos. Se caracterizan por sus notas de frutas roja y/o negra, y por su acidez y estructura equilibrada, que les aporta finura y elegancia. Si están envejecidos en bodega, mantienen la gama frutal combinada con la madera, y presentan mayor suavidad y persistencia y ribetes teja.

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

Estos vinos podrán sobrepasar los límites que se fijan en el anexo IC, punto 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, siempre que cumplan las condiciones establecidas en el punto 3 de ese mismo anexo.

- * Acidez total mínima para vinos con más de 12 meses de envejecimiento: 4 g/l expresado en ácido tartárico (53,33 meq/l).
- * Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido 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 en gramos por litro expresado 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 específicas

Práctica de cultivo

- La plantación, sustitución de marras, injerto in situ y sobreinjerto solo se podrá 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:

- 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 (variedad Tintas) y 11 % vol (variedad blancas).

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

Rendimiento máximo de extracción: 70 l por 100 kg de uva.

Condiciones de envejecimiento:

Los vinos que vayan a hacer uso de la mención «FERMENTADO EN BARRICA» utilizarán, tanto para la fermentación como para la crianza con las lías, barricas de madera de roble.

El 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 elaboran exclusivamente con la variedad Albillo Real.
- Los vinos rosados y tintos se elaboran 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, Navatargordo, 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, Villarejo del Valle.

7. Principales variedades de uva de vinificación

Albillo real.

Garnacha tinta.

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 Tago. El macizo oriental de la Sierra de Gredos es el eje transversal que separa ambas cuencas. 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 considerable altura 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 800 y 1 000 m, algunas parcelas pueden estar por encima de los 1 000 m. La cuenca del Tiétar es más suave, pero también hay un fuerte desnivel hacia el cauce del río.

Los suelos son de textura franco-arenosos con roca madre de granito, con escasa materia orgánica y ligeramente ácidos. En mucha menor proporción, existe 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 Dístico 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, los veranos son calurosos, largos y secos. La temperatura media anual en la zona donde se asienta el viñedo (en la Sierra de Gredos, el clima es de montaña) se sitúa entre 12 y 15 °C, la pluviometría varía de 400 a 800 mm y 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 D.O.P. asentadas en 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, a más de 1 000 metros de altitud.

Las variedades principales utilizadas para la producción de vino son la Garnacha Tinta y el 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 dan lugar a una tipicidad muy marcada en los vinos a proteger.

Los viñedos en la zona delimitada son muy longevos, el 94 % de las cepas tienen más de 50 años y el 37 % más de 80 años. Esto implica producciones bajas y de mucha calidad.

El marco de plantación usado en la zona es amplio, generalmente mayor a 2.5 x 2.5 metros. Así la densidad de plantación es de 1 600 cepas/Ha, adaptada a la pluviometría escasa e irregular y 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, en especial los vinos tintos tienen un alto potencial de guarda.
- 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 dos 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 más 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 con la roca madre de granito aportan finura a los vinos, resultando elegantes en boca.
- El microclima de la zona a proteger, distinto al de las zonas colindantes, más modulado que el resto de Castilla y León y más fresco que el de territorios al sur y al este, 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 mucha altura, algunos a más de mil metros sobre el nivel del mar, por lo que la uva obtenida tiene muy buena acidez, proporcionando 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 el Albillo Real, que son la base de los vinos y las que le aporta el carácter diferencial. La Garnacha Tinta da lugar a vinos con grado alcohólico elevado aunque gracias a la altura y la climatología resultan frescos. El Albillo Real es propio del territorio y distinto al Albillo Mayor, típico de otros territorios de Castilla y León; da lugar a 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 un factor de gran calidad, al obtener uva con parámetros analíticos equilibrados, con muy buena maduración, tanto industrial como polifenólica.
- La edad elevada del viñedo (el 94 % tienen más de 50 años y el 37 % más de 80). Este factor, unido a las características anteriores, dota a los vinos de gran capacidad de guarda.

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

Los vinos de la zona amparada resultan diferentes 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, lo que propicia que muestren un carácter muy elegante.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la 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 de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el presente Pliego de condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tienen lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP «CEBREROS» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

1. En las etiquetas de los vinos embotellados figurarán como indicaciones obligatorias, y de forma destacada, el nombre geográfico «CEBREROS» y la mención «Denominación de Origen Protegida» o bien el término tradicional «Vino de Calidad».
2. Será obligatoria, asimismo, la indicación de la añada, aunque no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.
3. Además, los vinos amparados por la DOP «CEBREROS» podrán hacer uso en el etiquetado de las indicaciones facultativas que se relacionan en los siguientes apartados:

— Las menciones «FERMENTADO EN BARRICA» y «ROBLE», siempre y cuando cumplan con las condiciones de utilización establecidas en la legislación nacional vigente.

— El nombre de cada uno de los términos municipales relacionados en el apartado 1.6 de este Documento Único, junto con la mención «VINO DE PUEBLO», los vinos amparados que hayan sido elaborados con un 85 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en ese término municipal.

— El nombre geográfico de las siguientes unidades geográficas menores que figuran a continuación, siempre que cumplan con los requisitos asimismo indicados:

«SIERRA DE GREDOS», los vinos amparados que hayan sido elaborados mínimo con un 85 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en los municipios siguientes: La Adrada, El Barraco, Burgohondo, Casavieja, Casillas, Cebros, 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 y/o Villarejo de Valle.

«VALLE DEL ALBERCHE», los vinos amparados que hayan sido elaborados mínimo con un 85 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en los municipios siguientes: Barraco (El) (excepto los polígonos 18 y 19), Burgohondo, Cebros, Herradón de Pinares, Hoyo de Pinares, Navalmoral, Navaluenga (excepto polígonos 8 y 9), Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, San Bartolomé de Pinares, San Juan de la Nava (excepto polígono 6), San Juan del Molinillo (Navandrinal), Santa Cruz de Pinares, Serranillos, El Tiemblo (excepto los polígonos 43, 46, 47, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 y 65) y/o Villanueva de Ávila.

«VALLE DEL TIÉTAR» los vinos amparados que hayan sido elaborados mínimo con un 85 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en los municipios siguientes: 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 y/o Villarejo del Valle.

«VALLE DE IRUELAS» los vinos amparados que hayan sido elaborados mínimo con un 85 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en los municipios siguientes:

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

Enlace al pliego de condiciones

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