

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 28 novembre 2018

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione relativo a una denominazione nel settore vitivinicolo

[Cebreros (DOP)]

(2018/C 438/02)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Spagna ha presentato una domanda di protezione della denominazione «Cebreros» in conformità alla parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) A norma dell'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che sono soddisfatte le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione effettuata nel corso della procedura nazionale preliminare per l'esame della domanda di protezione della denominazione «Cebreros» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico redatto conformemente all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione della denominazione «Cebreros» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 28 novembre 2018

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«Cebreros»

PDO-ES-02348

Data della domanda: 20.2.2017

1. Nome (nomi) da registrare

Cebreros

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino/dei vini

Vini bianchi:

I vini bianchi presentano tonalità che variano dal giallo paglierino al giallo dorato. Sono limpidi e brillanti, con un profumo fruttato, sapido, equilibrato e untuoso in bocca. Se invecchiati in botti, i vini possono essere dorati sui bordi, con aroma fruttato più maturo e manifestare più corpo al palato.

Acidità volatile massima dei vini di più di un anno: 16,67 milliequivalenti/l fino a 10 % vol, aumentando di 1 milliequivalente/l per ogni grado di titolo alcolometrico superiore al 10 %.

Tali vini possono superare i limiti di cui all'allegato I C, punto 1, del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, purché rispettino le condizioni di cui alla sezione 3 del presente allegato.

I parametri analitici che non figurano nel presente documento sono conformi alle norme in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.):	12
Acidità totale minima:	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti/l):	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi/l):	160

Vini rosati:

I rosati sono limpidi e brillanti, il colore varia dal rosa pallido al rosa lampone o fragola. Presentano tipicamente note di frutti rossi e/o neri e una struttura media in bocca. Se invecchiati in botti, le tonalità possono tendere all'arancio, i sentori di frutta trattenersi con minore intensità e si possono avvertire sfumature legnose in fondo.

Acidità volatile massima dei vini di più di un anno: 16,67 milliequivalenti/l fino a 10 % vol, aumentando di 1 milliequivalente/l per ogni grado di titolo alcolometrico superiore al 10 %.

Tali vini possono superare i limiti di cui all'allegato I C, punto 1, del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, purché rispettino le condizioni di cui alla sezione 3 del presente allegato.

I parametri analitici che non figurano nel presente documento sono conformi alle norme in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.):	12
Acidità totale minima:	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti/l):	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi/l):	160

Vini rossi:

I vini rossi sono limpidi all'occhio, con toni rosso ciliegia e accenni violacei. Presentano tipicamente note di frutti rossi e/o neri, nonché acidità e struttura equilibrata, il che conferisce loro finezza e eleganza. Se invecchiati in botti, conservano i sentori fruttato e legnoso, ma diventano più morbidi e acquisiscono una persistenza gustativa con tonalità sul mattone.

Acidità volatile massima dei vini di più di un anno: 16,67 milliequivalenti/l fino a 10 % vol, aumentando di 1 milliequivalente/l per ogni grado di titolo alcolometrico superiore al 10 %.

Tali vini possono superare i limiti di cui all'allegato I C, punto 1, del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, purché rispettino le condizioni di cui alla sezione 3 del presente allegato.

I parametri analitici che non figurano nel presente documento sono conformi alle norme in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.):	13
Acidità totale minima:	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti/l):	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi/l):	150

5. Pratiche vinicole

a. Pratiche enologiche essenziali

Pratica colturale

- L'impianto, il riempimento degli spazi vuoti, l'innesto in campo e il sovrainnesto possono essere eseguiti solo con varietà autorizzate.
- I nuovi impianti possono usare soltanto le varietà principali: Garnacha Tinta e Albillo Real.

Le viti possono essere coltivate secondo le seguenti modalità:

- metodo tradizionale ad alberello e relative varianti;
- sistemi di allevamento a spalliera: guidato e su supporto.

Pratica enologica specifica

Titolo alcolometrico potenziale minimo delle uve: 12 % vol. (rossi) e 11 % vol. (bianchi).

Sono usati solo cisterne e contenitori che non contaminino il vino, autorizzati dalla normativa vigente.

Resa massima di estrazione: 70 litri per 100 kg di uve.

Condizioni d'invecchiamento

- I vini con la dicitura «FERMENTATO IN BOTTI» («FERMENTADO EN BARRICA») usano botti di rovere sia per la fermentazione che per l'invecchiamento con le fecce.
- L'invecchiamento successivo avviene in botti di rovere.
- Il calcolo del periodo d'invecchiamento inizia il 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Limitazione pertinente alla vinificazione

- I vini bianchi sono ottenuti esclusivamente dalla varietà Albillo Real.
- I vini rosati e rossi sono ottenuti per almeno il 95 % dalla varietà Garnacha Tinta.

Per l'estrazione del mosto è vietato l'uso delle centrifughe ad alta velocità e dei torchi continui.

b. *Rese massime*

6 000 chilogrammi di uve per ettaro

42 ettolitri per ettaro

6. Zona delimitata

La zona comprende i seguenti comun, tutti situati nella provincia di 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, Navalunga, 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 e Villarejo del Valle.

7. Uve da vino principali

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA — GIRONET

8. Descrizione del legame/dei legami

Fattori naturali e umani

I fattori naturali

La zona da proteggere è situata nella catena montuosa del Sistema centrale spagnolo, tra i bacini dei fiumi Alberche e Tiétar, affluenti del Tago. La parte orientale della Sierra de Gredos separa i due bacini fluviali. La zona geografica contiene materiali per la maggior parte di origine granitica.

Nel bacino dell'Alberche il terreno è scosceso ma senza asperità; è intercalato da colline di notevole altezza dai pendii ripidi. I vigneti sono situati principalmente sul versante collinare di sinistra, esposto a sud. L'altitudine è compresa tra 800 m e 1 000 m, sebbene alcune parcelle possano trovarsi sopra i 1 000 m. Il bacino del Tiétar è situato a un'altitudine inferiore ma si solleva bruscamente in direzione della sorgente del fiume.

I terreni sono limosi, sabbiosi e leggermente acidi, con un basamento granitico e scarsa materia organica. È presente una zona di scisto con suoli limosi-argillosi-sabbiosi, ma molto più piccola. Secondo la classificazione della FAO, i suoli della zona sono prevalentemente Cambisol. La maggior parte dei suoli nei vigneti è di tipo Dystric Cambisol e Humic Cambisol.

Il clima è mediterraneo, con influenza continentale: presenta inverni relativamente brevi e non molto freddi, ed estati lunghe, calde e asciutte. La temperatura media annua della zona in cui sono situati i vigneti (la Sierra de Gredos ha un clima di montagna) è compresa tra i 12 e i 15 °C, con precipitazioni che variano tra i 400 e gli 800 mm l'anno. Vi sono 215 giorni all'anno non soggetti a gelate. In generale, si può affermare che il clima è più caldo e più piovoso rispetto alle altre zone della regione che ospitano le DOP del fiume Douro.

I fattori umani

Per secoli gli uomini hanno selezionato i terreni migliori per coltivare la vite, scegliendo quelli più idonei, esposti a sud-sudest. Va rilevata l'altitudine di talune parcelle, che possono arrivare fino a 1 000 metri.

Le varietà Garnacha Tinta e Albillo Real sono le più sfruttate per la vinificazione: esistono riferimenti storici dell'ideale adattamento di queste varietà al terreno. Sebbene siano coltivate anche in altre zone, la qualità del suolo e del clima apportano a queste varietà caratteristiche peculiari nei vini protetti.

I vigneti nella zona delimitata sono assai vecchi: il 94 % ha più di 50 anni e il 37 % ha più di 80 anni; ciò significa volumi di produzione modesti ma qualitativamente ottimi.

Il sesto d'impianto è spazioso nella zona, generalmente superiore a 2,5 x 2,5 metri, il che porta la densità d'impianto a 1 600 ceppi per ettaro, adatta alle precipitazioni scarse e irregolari e ai terreni poveri di materia organica.

Caratteristiche del prodotto

I vini nella zona delimitata possono essere suddivisi in: bianchi, rosati, rossi, giovani e invecchiati. Presentano tutti le seguenti caratteristiche legate al territorio:

- alto titolo alcolometrico;
- acido tartarico alto ed equilibrato;
- buon potenziale di conservazione (i vini rossi in particolare si conservano molto bene);
- sono vini equilibrati, morbidi ed eleganti al palato ed esuberanti.

Nesso di causalità

Il carattere distintivo dei vini della zona delimitata è dovuto essenzialmente all'ambiente geografico: come indicato in precedenza, la zona è delimitata da due catene montuose e due fiumi, entrambi appartenenti al bacino del fiume Tago. I vigneti sono situati principalmente sul versante collinare di sinistra, esposto a sud. Le caratteristiche del suolo, la geologia e il clima favorevole ne fanno una zona eccezionale e singolare per la coltivazione della vite. Inoltre, le competenze dell'uomo nella scelta delle varietà più idonee e del metodo di coltivazione migliore consentono una produzione specifica e unica. I principali fattori che confermano tale legame sono riassunti di seguito:

- la componente sabbiosa dei terreni che poggiano su un basamento granitico conferisce ai vini eleganza, rendendoli gradevoli al palato;
- il microclima della zona da proteggere è (a differenza delle aree circostanti) più vario rispetto al resto della regione Castiglia e León, e più fresco rispetto alle zone a sud e ad est, con caratteristiche proprie. Tuttavia, l'assenza di precipitazioni in estate e all'inizio dell'autunno assicura raccolti di uve sane e di qualità;
- i vigneti sono situati ad altitudine elevata, alcuni si trovano a più di mille metri sul livello del mare; le uve hanno un ottimo grado di acidità che apporta freschezza ed esuberanza al vino;
- anche la varietà di uve contribuisce alla distinzione della produzione: per secoli i viticoltori hanno selezionato quelle più adatte al territorio, ossia la Garnacha Tinta e l'Albillo Real, che sono la base dei vini e ne conferiscono il carattere distintivo. La Garnacha Tinta produce vini ad alto titolo alcolometrico, che risultano tuttavia freschi al palato grazie all'altitudine e al clima della zona. L'Albillo Real è caratteristico della zona e diverso dall'Albillo Mayor, tipico di altre zone della regione Castiglia e León; produce vini complessi, sapidi ed esuberanti, molto adatti all'invecchiamento in botti;
- le distanze tradizionali di impianto, insieme alle scarse precipitazioni e alla carenza di materiale organico nel suolo, producono rese di uva molto basse: questo è uno dei fattori che spiegano l'alta qualità delle uve sotto il profilo sia dei polifenoli che della produzione. Le uve hanno parametri analitici equilibrati e maturano molto bene;
- i vigneti sono assai vecchi: il 94 % ha più di 50 anni e il 37 % ha più di 80 anni; combinato alle caratteristiche precedentemente menzionate, questo aspetto è indice di vini particolarmente adatti alla conservazione.

Nell'insieme, le circostanze sopra descritte producono uve dalla perfetta maturazione che consentono di produrre vini ad alto tenore alcolico (almeno 12° nei vini bianchi e rosati, 13° nei rossi). Occorre d'altra parte tener conto della notevole acidità totale, non inferiore a 4,5 grammi per litro espressa in acido tartarico. Abbinata all'alto tenore alcolico, l'elevata acidità conferisce ai vini Cebreros l'equilibrio caratteristico.

I vini che rientrano nella zona protetta sono diversi da quelli delle zone circostanti, in particolare da quelli della valle del Duero, in quanto presentano questo caratteristico equilibrio tra acidità e alcol, con una struttura decisa ma non eccessiva, che dà ai vini un carattere elegante.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La vinificazione comprende l'imbottigliamento e l'invecchiamento in bottiglia, e quindi le caratteristiche organolettiche descritte nel disciplinare possono essere garantite solo se tutte le operazioni di manipolazione del vino si svolgono all'interno della zona delimitata. Il processo di produzione si conclude con l'imbottigliamento del vino. È in questa fase che i vini acquisiscono le caratteristiche definite alla sezione 2 del disciplinare e, in particolare, le caratteristiche organolettiche. Il trasporto del vino sfuso, non imbottigliato, significherebbe muovere il prodotto senza averlo fatto passare per questa operazione finale, con conseguente perdita di qualità (ossidazione e altre tracce di variazione).

L'imbottigliamento è pertanto uno dei criteri più importanti per garantire le caratteristiche acquisite durante la produzione e, se del caso, durante il processo di invecchiamento. È quindi indispensabile che l'imbottigliamento avvenga negli impianti di imbottigliamento delle aziende situate nella zona di produzione.

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- Sull'etichetta può essere usata la formula «VINO DE CALIDAD DE CEBREROS» (VINO DI QUALITÀ «CEBREROS») anziché «DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «CEBREROS»».
- È obbligatorio indicare l'anno di coltura, vendemmia, raccolto o termini equivalenti, anche sui vini non invecchiati.
- Si possono usare i termini «FERMENTATO IN BOTTI» («FERMENTADO IN BARRICA») o «ROVERE» («ROBLE») se il vino soddisfa le condizioni previste dalla normativa vigente.
- Se è dimostrato che il 100 % delle uve usate per la vinificazione proviene da un singolo comune, si può indicare sull'etichetta che il vino è stato prodotto con uve provenienti da detto comune.

Link al disciplinare del prodotto

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