Solicitud de nueva modificación

Cebreros

UE Nº: PDO-ES-02348

Enviado el 21-01-2020

PDO

# Documento único

## Nombre(s)

Cebreros (es)

## Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

## Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

## Descripción del (de los) vino(s)

Vinos Blancos.

Los vinos blancos presentan tonalidades que van del amarillo pajizo al amarillo dorado, son 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.

\*\* Acidez total mínima para vinos con más de 6 meses de envejecimiento: 3.5 g/l expresado en ácido tartárico (46,66 meq/l).

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

\* 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 expresado 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.

\*\* Acidez total mínima para vinos con más de 12 meses de envejecimiento: 4 g/l expresado en ácido tartárico (53,33 meq/l).

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

\* 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 expresado 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 barrica, 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.

\*\* Acidez total mínima para vinos con más de 12 meses de envejecimiento: 4 g/l expresado en ácido tartárico (53,33 meq/l).

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

\* 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 |

## Prácticas vitivinícolas

### 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. (var. Tintas) y 11% Vol. (var. 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 periodo 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 var. Albillo Real.

- Los vinos rosados y tintos se elaboran con un mínimo del 95% de la var. Garnacha Tinta.

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

### Rendimientos máximos

6000 kilogramos de uvas por hectárea

42 hectolitros por hectárea

## 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, Villarejo del Valle.

## Principales variedades de uva de vinificación

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA - GIRONET

## Vínculo con la zona geográfica

FACTORES NATURALES Y HUMANOS

Factores naturales.

La zona a proteger se en cuenta 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. 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 1000, 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 Dístrico 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 periodo 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 1000 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 resume en una muy buena maduración de la uva, que permite obtener vinos con elevado grado alcohólico (no inferior a 12º en blancos y rosados y a 13º 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.

## Condiciones complementarias

**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 su afinado posterior en botella, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de 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 el movimiento del producto sin esta operación final y provocaría una pérdida de calidad (oxidaciones y otros síntomas de evolución…).

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, envejecimiento, definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida asimismo en el presente Pliego, en sus instalaciones embotelladoras.

***Envasado***

~~Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Las botellas deberán ser de vidrio, de las capacidades autorizadas por la Unión Europea. El cierre de las botellas se realizará con tapón cilíndrico de corcho natural, aglomerado de corcho, tapón sintético o tapón de rosca. No obstante, en determinadas situaciones se podrán utilizar otros tipos de envase y/o de cierre, siempre y cuando garanticen la preservación de las características físico-químicas y organolépticas del producto establecidas en el apartado 2 del presente Pliego de Condiciones~~.

Los vinos amparados por la D.O.P. «CEBREROS» únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas ubicadas en el área geográfica delimitada, inscritas, en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad o prestigio, y que garanticen la preservación de las características fisicoquímicas y organolépticas del producto establecidas en el apartado 1.4 de este Documento Único.

**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, 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 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, Cebreros, 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](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+DOP+CEBREROS+Rev+1.docx/d76c9227-1015-a025-398a-e6bfaebf5d81)?

# Otros datos:

1. ***Información General.***

Término(s) equivalente(s): Lengua:

|  |  |
| --- | --- |
|  | ES |

Denominación tradicionalmente utilizada: Lengua:

|  |  |
| --- | --- |
|  | ES |

Lengua de la solicitud: **ES**

Protección nacional provisional solicitada (SI/NO): NO

Reglas aplicables a la modificación (artículo 14 Reglamento 2019/33): **NORMAL**~~/UE~~

Descripción y motivos de la modificación (sólo para modificaciones):

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título:*** | 1. **Modificación de las características analíticas generales: disminución del límite mínimo de acidez total expresada en gramos por litro de ácido tartárico para vinos envejecidos.**   (Apdo. 2.a del PCC y 1.4 del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** | |
| 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 barrica debido a la precipitación de las sales del ácido tartárico. | |
| ***Tipo de modificación: NORMAL*** *(con modificación del DU)* | |
| Se trata de una modificación ligera de las características organolépticas 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. | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título:*** | 1. **Modificación de las disposiciones relativas al envasado.**   (Apdo. 8.b.2 del PCC y 1.9 del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** | |
| Ateniéndonos a las exigencias de ciertos mercados tanto nacionales como extranjeros se acuerda 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. 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. | |
| ***Tipo de modificación: NORMAL*** *(con modificación del DU)* | |
| El cambio propuesto permite la utilización de otros envases que son demandados por el mercado por su mayor sostenibilidad y que, en ningún caso, perjudican a las características del producto.  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. | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Modificación de las disposiciones relativas al etiquetado (unidades geográficas menores).**   (Apdo. 8.b.3 del PCC y 1.9 del DU) |
| ***Descripción y motivos:*** | |
| 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.  Las menciones a unidades geográficas menores solicitadas son “Vino de Pueblo”, “Sierra de Gredos”, “Valle del Alberche”, “Valle del Tiétar” y “Valle de Iruelas”. 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. | |
| ***Tipo de modificación: NORMAL*** *(con modificación del DU)* | |
| 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. | |

***Declaración de conformidad del Estado miembro:***

1. ***Datos de contacto.***

* ***Solicitante.***

*Nombre y cargo administrativo del solicitante:*

|  |
| --- |
| **Asociación “Vinos de Cebreros”**  *Órgano de gestión de la DOP Cebreros (Orden AYG/446/2017, de 14 de junio, por la que se reconoce el Órgano de Gestión de la DOP Cebreros y se aprueba su Reglamento).* |

*Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de personas jurídicas):*

|  |
| --- |
| Asociación en el ámbito de la Ley 1/2002, de 22 de marzo, reguladora del derecho de asociación.  Posee personalidad jurídica propia, autonomía económica, plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus funciones, no tiene ánimo de lucro y en su órgano de dirección (Junta Directiva) están representados de forma paritaria los viticultores y las bodegas. |

*Nacionalidad (en el caso de personas físicas):*

|  |
| --- |
| España |

*Dirección:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| C/ San Marcial Nº 4 | | | |  |
| Código postal: 05260 | | Localidad: Cebreros (Ávila) | | |
| País: España | | | | |
| Teléfono: +34 616416542 | Fax: | | E-mail: vinoscebreros@gmail.com | |

* **Intermediarios.**

*Nombre del intermediario:*

|  |
| --- |
| Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  Dirección General de la Industria Alimentaria  Subdirección General de la Calidad Diferenciada y de la Producción Ecológica |

*Dirección:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dirección: Paseo Infanta Isabel | | | | Nº: 1 |
| Código postal: 28071 | | Localidad: MADRID | | |
| País: ESPAÑA | | | | |
| Teléfono: +34 91 347 53 97 | Fax: +34 91 347 54 10 | | E-mail: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es) | |

* **Autoridad de control competente.**

*Nombre de la autoridad de control competente:*

|  |
| --- |
| CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN  INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN |

*Dirección:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dirección: Ctra. de Burgos | | | | Nº: Km 119 |
| Código postal: 47071 | | Localidad: Valladolid | | |
| País: España | | | | |
| Teléfono: +34 983410360 | Fax: +034 983317303 | | E-mail: [controloficial@itacyl.es](mailto:controloficial@itacyl.es) | |

* **Organismos de control.**

*Nombre del organismo de control:*

|  |
| --- |
|  |

*Tipo de organismo de control: Control Body*

*Dirección:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dirección: | | | | Nº: |
| Código postal: | | Localidad: | | |
| País: España | | | | |
| Teléfono: | Fax: | | E-mail: | |

1. ***Términos Tradicionales.***

*(Artículo 112 del Reglamento (UE) nº 1308/2013)*

**c.1) Letra a)**

Vino de calidad con indicación geográfica

**c.2) Letra b)**

1. ***Variedades secundarias de vinificación.***

VARIEDADES TINTAS:

Tempranillo-Tinto Fino

Garnacha Tintorera

VARIEDADES BLANCAS:

1. ***Material.***

*Pliego de condiciones con modificaciones*

*(Estudio justificativo, mapas, planos…)*