DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 6 février 2019

relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence de la publication du cahier des charges concernant une dénomination dans le secteur vitivinicole

[Los Cerrillos (AOP)]

(2019/C 57/10)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 et (CE) nº 1234/2007 du Conseil ([1]), et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

(1) L'Espagne a envoyé une demande de protection de la dénomination «Los Cerrillos» conformément à la partie II, titre II, chapitre I, section 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.

(2) La Commission a examiné la demande conformément aux dispositions de l'article 97, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 et en a conclu que les conditions établies aux articles 93 à 96, à l'article 97, paragraphe 1, ainsi qu'aux articles 100, 101 et 102 dudit règlement, sont remplies.

(3) Afin de permettre la présentation des déclarations d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013, il convient de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* le document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), dudit règlement et la référence de la publication du cahier des charges faite au cours de la procédure nationale préliminaire d'examen de la demande de protection de la dénomination «Los Cerrillos»,

DÉCIDE:

Article unique

Le document unique établi conformément à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) nº 1308/2013 et la référence de la publication du cahier des charges de la dénomination «Los Cerrillos» (AOP) figurent à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013, un droit d'opposition à la protection de la dénomination visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant deux mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 6 février 2019.

Par la Commission

Phil HOGAN

Membre de la Commission

([1]) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

«LOS CERRILLOS»

PDO-ES-02228

Date de la demande: 11.8.2016

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

«Los Cerrillos»

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

Vin rouge Tempranillo, vin rouge Tempranillo et Cabernet Sauvignon et vin rouge Syrah.

Vin rouge de couleur rouge pourpre ou rouge cerise, avec des nuances de violet. Son arôme est caractérisé par des parfums fruités mélangés à des senteurs florales. Sur le palais, il est agréable, frais et bien structuré.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales imposées par la législation applicable de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,5
Acidité totale minimale	4,8 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	15
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	115

Vin rouge Tempranillo et Cabernet Sauvignon («Private Collection») et vin rouge Cabernet Sauvignon («Family»)

Couleur cerise avec des nuances de grenat/terre brûlée. Arôme de fruits mûrs caractérisé par des notes de réglisse et de baume. Il est charnu, puissant et structuré sur le palais, avec des nuances riches et onctueuses de maturation.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales imposées par la législation applicable de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	13
Acidité totale minimale	4,8 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	115

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. ***Pratiques œnologiques essentielles***

Pratique œnologique spécifique

Les vins de cépage sont produits dans des cuves en acier inoxydable. Ils subissent une longue macération pré-fermentaire à froid pendant deux à cinq jours, à une température variant entre 10 et 15 °C, suivie d'une macération fermentaire durant une à deux semaines, à des températures comprises entre 20 et 28 °C, jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique.

Les vins destinés au vieillissement en fûts sont produits dans des cuves en acier inoxydable et subissent une macération fermentaire durant 15 à 25 jours, à des températures comprises entre 25 et 30 °C. Au cours de ce processus, on procède au délestage pour encourager l'extraction des pigments et des composés phénoliques présents dans le chapeau pendant la vinification en rouge.

Restriction liée à la vinification

Les raisins vinifiés ne sont pas pressés mais subissent un drainage statique pour obtenir des vins de goutte. Le reste du marc subit un débourbage dynamique doux, ce qui se traduit par des rendements très faibles.

Une fois la fermentation malolactique terminée, les vins sont clarifiés naturellement par décantation plutôt que par traitement chimique et ils sont transférés en vue de leur vieillissement dans des fûts en chêne de 225 litres, utilisés pendant six ans au maximum.

Les vins sont ensuite mis en bouteilles pour permettre le déroulement du processus de réduction et amener le vin à son plus haut niveau de qualité.

— Tempranillo: 100 % de Tempranillo, conservé en fûts de chêne pendant au moins 30 jours.

— Syrah: 100 % de Syrah, vieilli en fûts de chêne pendant au moins six mois.

— Tempranillo et Cabernet Sauvignon: mélange de Tempranillo et de Cabernet Sauvignon, mis à vieillir en fûts de chêne pendant au moins six mois.

— Private Collection: mélange de Tempranillo et de Cabernet Sauvignon, mis à vieillir en fûts de chêne pendant au moins treize mois.

— «Cabernet Sauvignon de Familia»: 100 % de Cabernet Sauvignon: mis à vieillir en fûts pendant au moins 24 mois. Le processus de vieillissement est complété par le repos en bouteille pendant 18 mois.

Pratique culturale

Pendant la période de végétation, on procède à des tailles en vert afin de limiter la croissance naturelle et d'améliorer le rendement et, ainsi, la qualité du raisin.

Les vendanges se font entre 5 heures et 11 heures du matin pour éviter de récolter les raisins par des températures élevées, ce qui leur assure une bonne maturation à froid.

b. ***Rendements maximaux***

Tempranillo:

12 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

81,60 hectolitres à l'hectare

Cabernet Sauvignon:

10 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

68,00 hectolitres à l'hectare

Syrah:

13 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

88,40 hectolitres à l'hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone délimitée comprend les parcelles suivantes dans la municipalité d'Argamasilla de Aba (province de Ciudad Real):

ZONE/PARCELLE:

109. 62.63

111. 15, 30 et 9001

131. 71

151. 115 à 121, 190, 277, 278, 9001, 9002, 9004 à 9006, 9008, 9023

160. 8 à 13, 15, 16, 17, 21 à 23, 30, 31, 9003, 9005, 9006

161. 14, 16 à 27, 31 à 33, 35, 9001 à 9004

162. 1, 3 à 5, 7 et 8, 11 à 13, 17 et 18, 9001, 9002

163. 1, 3, 4, 6 à 21, 9001, 9004

171. 1, 3 à 7, 9004 à 9009, 011 à 012

173. 2, 3, 9001, 9006,

174. 1, 3 à 12, 14, 15, 19, 20, 22, 23, 9001, 9003 à 9011, 9013 à 9020

175. 1, 9001, 9002

176. 3 à 18, 9001, 9003

177. 18 à 23, 25 à 32, 66 à 72, 74, 89 à 111, 113, 114, 115, 118, 121, 124, 126, 127, 133, 9001 à 9005, 9008 à 9014, 9019, 9022, 9024 à 9029

178. 6, 7, 9, 12 à 24, 30 et 31, 34 à 38, 40 à 60, 9001 à 9004, 9006 à 9061

180. 1, 2, 5, 9, 9005 à 9007

181. 60, 9001, 9002

194. 45, 71, 73, 74, 76, 79, 82, 9002, 9009, 9011, 9028, 8

195. 10 à 20, 22 à 28, 30, 32, 33, 35, 37 à 57, 86, 88, 93, 94, 95, 96, 99 à 108, 112, 114, 118, 119, 9001 à 9006, 9008 à 9014, 9016 à 9018

7. **Cépage(s) principal (principaux)**

TEMPRANILLO - CENCIBEL

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

8. **Description du ou des lien(s)**

Environnement (facteurs naturels et humains)

Los Cerrillos est une zone spécifique couvrant l'ensemble de la Vega Alta du Guadiana. Il représente une superficie de 60 km², qui va de la source du Guadiana, 3 km en amont du barrage de Peñarroya et s'étend sur 7 km en aval du barrage vers Argamasilla de Alba, figurant également sur la carte d'état-major de l'Espagne établie en 1975.

Le Guadiana coule dans la zone délimitée, située près du réservoir de Peñarroya, à une altitude de 695 mètres, entouré de collines qui agissent comme un frein topographique sur le cycle végétatif, en évitant les températures nocturnes élevées qui stimulent considérablement la maturation phénolique des raisins, et en permettant une forte ventilation.

Le sol est essentiellement calcaire. La roche est principalement de la marne, mélange non consolidé de calcaire et d'argile. Elle a une texture limoneuse et un pH proche de 8.

Cette zone a un climat continental méditerranéen qui se caractérise par des étés chauds et des hivers froids. Les variations thermiques peuvent parfois atteindre 45 °C et les amplitudes entre les températures diurnes et nocturnes sont très fortes tout au long de l'année. Le ciel est dégagé pendant 80 % de l'année et la région connaît généralement plus de 2 500 heures d'ensoleillement par an.

Il existe des différences considérables entre Los Cerrillos et les régions voisines en raison de la proximité du Guadiana. Cette zone connaît un niveau de précipitations largement supérieur au reste de la région de Castille-La Manche, et ses températures ne sont pas aussi extrêmes que celles des zones avoisinantes situées au sud et à l'ouest. Les vendanges se font environ 15 à 20 jours plus tard que dans le reste de la région.

Un délestage est effectué pendant la fermentation alcoolique: on a recours à des pratiques vitivinicoles selon lesquelles les raisins vinifiés ne sont pas pressés mais subissent un drainage statique pour obtenir des vins de goutte, ce qui se traduit par des rendements de 62 à 68 hectolitres à l'hectare, et les vins sont clarifiés naturellement par décantation.

Description du vin

Vin rouge de couleur rouge pourpre ou rouge cerise, avec des nuances de violet ou de marron-roux. Arôme avec prédominance de fruits, mélangé à des senteurs florales ou de fruits mûrs avec des notes de réglisse et de baume. Frais et agréable en bouche, bien structuré sur le palais, avec des nuances riches et onctueuses de maturation.

En raison des éléments ci-dessus, le titre alcoométrique volumique de ces vins peut excéder 14 %. Associé à une acidité appropriée, ce titre alcoométrique volumique est parfaitement harmonieux; il est donc très important de déterminer le meilleur moment pour effectuer les vendanges en suivant de très près la maturation des raisins.

Les vins ont une teneur en polyphénols allant jusqu'à 80 milliéquivalents par litre et ils sont riches en extraits, aromatiques et bien colorés, atteignant jusqu'à 18 % de couleur (total des absorbances à 420, 520 et 620 nm) et une teneur en anthocyane allant jusqu'à 800 milligrammes par litre.

Lien

L'emplacement de la zone délimitée avec ses apports plio-quaternaires meubles, son calcaire dur, sa marne et son argile ocre produit des vins de belle couleur, présentant une minéralisation caractéristique atteignant 18 % de couleur.

Les vignobles de Los Cerrillos sont situés à côté du réservoir de Peñarroya, à une altitude de 695 mètres, et sont entourés de collines. Il s'agit donc d'une zone caractérisée par des températures fraîches qui, associées à des vendanges tardives, stimulent la photosynthèse et la formation des baies et des sucres. Cela réduit le pH, augmente le niveau d'acidité et provoque une teneur en composés phénoliques allant jusqu'à 80 milliéquivalents par litre et une plus forte concentration d'anthocyanes (allant jusqu'à 800 milligrammes par litre).

Le délestage effectué pendant la fermentation alcoolique, pratique consistant à ne pas presser les raisins, et la clarification naturelle par décantation donnent des vins ayant des arômes plus floraux que fruités et des vins vieillis aux notes épicées et grillées agrémentées de touches de réglisse et de baume.

Bien que la zone géographique délimitée soit entourée par l'AOP La Mancha, ses caractéristiques sont très différentes de celles de la zone délimitée attenante, en ce qui concerne les facteurs suivants:

AOP La Mancha	«Los Cerrillos»	Différences
≥ 11,5 % vol.	≥ 12,5 % vol.	Titre alcoométrique plus élevé
≤ 10 meq/l	≤ 15 meq/l	Acidité volatile plus élevée
74 %	68 %	Moins d'hectolitres à l'hectare
—	> 40 meq/l	Davantage de polyphénols

Étant donné le sol argileux, la roche marneuse, l'altitude et l'influence du fleuve, il n'y a qu'une seule propriété viticole dans la zone délimitée et elle appartient au demandeur.

Il est important de noter que la zone délimitée couvre une superficie de 1 570 hectares appartenant à différents propriétaires mais autre vigne n'y a été plantée et il n'existe pas d'autres établissements vinicoles dans cette zone. Par conséquent, la délimitation a été effectuée sur la base des conditions environnementales telles que décrites ci-dessus.

En outre, d'autres producteurs peuvent utiliser la dénomination enregistrée s'ils s'établissent à l'avenir dans la zone géographique délimitée, à condition de remplir les exigences définies dans le cahier des charges. Étant donné que la zone délimitée couvre 1 570 hectares, il est tout à fait possible que d'autres établissements vinicoles s'y implantent.

9. **Autres conditions essentielles**

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins doivent être mis en bouteilles dans la zone de production parce que, dans tous les cas, le processus se termine par une deuxième phase de vieillissement en bouteilles. Au cours de cette période, s'opère un processus de réduction qui améliore la qualité des vins, arrondissant encore leur arôme. Les vins sont prêts à être consommés lorsqu'ils acquièrent les caractéristiques organoleptiques définies dans le cahier des charges pour chaque type de vin.

Lien vers le cahier des charges

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Los_Cerrillos_pliego_condiciones_20180719.pdf