C/2026/4917

23.9.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4917)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Tierra del Vino de Zamora»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0634-AM02 — 3.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Tierra del Vino de Zamora»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Dénomination

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que tous les changements apportés par la présente modification du cahier des charges de l'AOP «Tierra del Vino de Zamora» constituent une modification standard du cahier des charges. En effet, cette modification ne peut être considérée comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elle ne relève d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, à savoir: inclure un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; risquer d'annihiler le lien avec la zone géographique; ou entraîner de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

ADAPTATION À LA LÉGISLATION EN VIGUEUR

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

La présente modification ajuste la formulation pour supprimer les références à des réglementations qui ont été modifiées ou abrogées, en les remplaçant par des termes plus génériques, qui ne nécessitent pas de modifications ultérieures lors de la mise à jour des réglementations applicables. Elle vise par ailleurs à mettre à jour les références nécessaires.

La présente modification a une incidence sur les points 1.2, 2, 8.a et 8.b.3 du cahier des charges. Le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

MODIFICATION DE L'ACIDITÉ VOLATILE DES VINS ET EXTENSION DU VIEILLISSEMENT À TOUS LES TYPES DE VINS

Description

La limite d'acidité volatile maximale en grammes par litre d'acide acétique est portée de 0,60 à 0,80 pour les vins blancs et de 0,70 à 0,80 pour les vins clairets, rosés et rouges, afin de répondre à certaines tendances du marché privilégiant une production pour laquelle les limites précédemment fixées sont trop restrictives.

Pour les vins blancs, clairets et rosés, la limite maximale d'acidité volatile en grammes par litre d'acide acétique est établie pour les vins ayant fait l'objet d'une fermentation en fûts et/ou d'un processus de vieillissement. Cette limite est fixée à 0,80 gramme par litre jusqu'à 10 % vol. de titre alcoométrique, et augmentée de 0,06 gramme par litre pour chaque degré dépassant 10 % vol.

À ce jour, le cahier des charges ne fixait pas une telle limite, car il ne prévoyait pas que les vins blancs, clairets et rosés puissent faire l'objet d'une fermentation en fûts et/ou d'un processus de vieillissement. Cette limite était déjà prévue pour les vins rouges vieillis, bien qu'elle fût fixée à 0,7 gramme par litre jusqu'à 10 % vol., un seuil porté à 0,8 par cette modification. Elle s'applique désormais également aux vins rouges fermentés en fût (qui n'étaient pas concernés auparavant).

Le point 2.a du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

MODIFICATION DES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Description

Il convient de mettre à jour les caractéristiques organoleptiques des vins protégés afin que leurs caractéristiques puissent être liées à des descripteurs objectifs évaluables à l'aide d'un panel sensoriel conforme aux principes de la norme UNE-EN-ISO 17025.

Par ailleurs, compte tenu de la possibilité désormais envisagée de soumettre les vins blancs, rosés et clairets à des processus de fermentation en fûts et/ou de vieillissement, il est essentiel d'établir les descripteurs correspondants pour l'évaluation organoleptique de ces nouveaux types de vins.

Le point 2.b du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

SUPPRESSION DE LA LIMITATION DE LA DENSITÉ DE PLANTATION

Description

La densité de plantation établie est supprimée.

Le point 3.a du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

MODIFICATION DES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES SPÉCIFIQUES

Description

La formulation relative à la séparation des cépages lors de la récolte est précisée, en établissant que la récolte doit être effectuée séparément par cépage lorsque cela s'avère nécessaire pour contrôler les rendements maximaux admissibles à l'hectare ou pour garantir l'identification variétale correcte du vin obtenu. Jusqu'à présent, le cahier des charges prévoyait que la récolte devait toujours être effectuée séparément selon le cépage. Toutefois, cette restriction ne semble pas nécessaire, sauf s'il est impossible de contrôler correctement les rendements autorisés par hectare (par exemple, en cas de mélange de cépages blancs et rouges provenant d'une même parcelle, compte tenu de leurs rendements maximaux autorisés par hectare différents), ou lorsque le vin final produit nécessite une identification variétale qui ne peut être retracée à partir des données de la récolte.

Le terme «rendement» est complété par le terme «d'extraction» afin de mieux comprendre le terme et d'assurer la cohérence avec le reste du cahier des charges. La restriction relative aux cuves de vinification est également supprimée, car les techniques de production actuelles ont démontré que la vinification dans de telles cuves, ou dans des cuves similaires, présente des avantages techniques et confère aux vins des nuances organoleptiques caractéristiques, perçues par les consommateurs comme naturelles et respectueuses de la tradition. De même, le revêtement des cuves de vinification avec des résines époxy à usage alimentaire ou des matériaux similaires empêche la micro-oxygénation naturelle permise par la porosité desdites cuves, faisant ainsi perdre les avantages liés à leur utilisation pour la production.

En tout état de cause, l'exigence selon laquelle le vin doit être produit dans des cuves ou récipients empêchant toute contamination du vin est maintenue.

Cette modification a une incidence sur le point 3.b du cahier des charges. Le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

MODIFICATION DES RESTRICTIONS APPLICABLES À LA VINIFICATION

Description

Les restrictions de production fondées sur le classement des cépages en catégorie «principaux» ou «autorisés» sont supprimées pour tous les types de vins protégés (blancs, clairets, rosés et rouges), conformément à la modification suivante abolissant cette classification. Par conséquent, les vins blancs peuvent désormais être élaborés à partir de n'importe quel cépage blanc mentionné dans le cahier des charges (sans plus exiger un minimum de 60 % de cépages blancs «principaux»), tandis que les vins clairets, rosés et rouges doivent contenir, respectivement, au moins 30 %, 60 % et 75 % de cépages rouges (au lieu d'un pourcentage spécifique de Tempranillo).

Il est également prévu que les vins blancs, clairets et rosés puissent, tout comme les vins rouges, être soumis à des processus de vieillissement.

Le point 3.c du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

SUPPRESSION DU CLASSEMENT DES CÉPAGES ET CORRECTION D'UNE ERREUR DANS LA DÉNOMINATION D'UN CÉPAGE

Description

Le classement des cépages comme «principaux» et «autorisés» est supprimé, et la mention d'«Albillo Mayor» est corrigée par «Albillo Real».

Le point 6 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

ADAPTATION DE LA FORMULATION DE LA RUBRIQUE RELATIVE AU LIEN

Description

Il s'agit de mettre à jour la formulation de la rubrique «facteurs humains» relative au lien, en ce qui concerne la classification des cépages, ainsi que de corriger les données relatives au vignoble existant et la terminologie utilisée dans la description sensorielle des vins.

Il s'agit d'une modification standard car, bien qu'elle porte sur une sous-rubrique relative au lien, celui-ci n'est pas modifié en ce qui concerne l'interaction de facteurs avec les caractéristiques du produit. Le lien de causalité n'est pas modifié.

Le point 7 du cahier des charges est modifié en conséquence. Le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

INCLUSION D'EXCEPTIONS À L'APPLICATION DES LIMITES MAXIMALES DES RENDEMENTS D'EXTRACTION ET DE PRODUCTION

Description

La disposition relative à la modification du rendement d'extraction maximal, qui autorisait auparavant un ajustement sans toutefois excéder 74 litres pour 100 kg de raisins récoltés, est révisée. Désormais, toute modification de ce rendement ne peut excéder 2 points de pourcentage, le rendement résultant se situant entre 70 et 74 litres de vin pour 100 kg de raisins.

Une disposition a été ajoutée autorisant une réduction maximale de 15 % des limites de production maximales (en kilogrammes par hectare). Jusqu'à présent, le cahier des charges prévoyait uniquement la possibilité d'augmenter cette limite jusqu'à 15 %.

Le point 8.b.1 du cahier des charges est modifié en conséquence. Le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

AMÉLIORATION DE LA RÉDACTION DES DISPOSITIONS RELATIVES AU CONDITIONNEMENT

Description

La rédaction relative à la mise en bouteille ou, le cas échéant, au conditionnement des vins dans la zone géographique délimitée, est améliorée. Le fond demeure inchangé à tous égards, seule la rédaction a été améliorée.

Le point 8.b.2 du cahier des charges et le point 11 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

MODIFICATIONS DES RÈGLES D'ÉTIQUETAGE

Description

Les informations obligatoires devant figurer sur les étiquettes de vin afin de garantir la conformité à la réglementation en vigueur sont précisées.

Il est établi que, aux fins du calcul de la durée totale de vieillissement des vins «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA», la date de début est le 1er novembre de l'année de récolte correspondante.

Les communes situées dans la zone délimitée, et certaines localités au sein de celle-ci, sont reconnues comme des unités géographiques plus petites. Leur nom doit figurer sur l'étiquette accompagné de la mention «Vino de Pueblo» (vin de village), indiquant qu'au moins 85 % des raisins utilisés pour l'élaboration du vin proviennent de cette commune ou localité.

Le point 8.b.3 du cahier des charges et le point 11 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

SUPPRESSION DU POINT 9

Description

Le point relatif à l'autorité compétente, à l'organisme de contrôle et à la méthode de contrôle est supprimé, car il n'est plus requis dans le cahier des charges en vertu de la réglementation actuelle.

Cette modification concerne l'intégralité du point 9 et le supprime totalement. Elle n'a pas d'incidence sur le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Tierra del Vino de Zamora»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0634-AM02 — 3.7.2026

1. **Dénomination(s)**

Tierra del Vino de Zamora

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie la zone géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du vin conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

VIN - Vins blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Aspect limpide et couleur jaune, allant du jaune paille au vieil or, ou jaune verdâtre, allant de paille verdâtre à vieil or verdâtre.

Nez

Arômes francs, d'intensité moyenne à élevée, avec des notes fruitées, florales et/ou végétales. Dans le cas des vins blancs soumis à des processus de fermentation en fûts et/ou de vieillissement, outre ceux visés ci-dessus, des arômes spécifiques à la fermentation en fût ou au processus de vieillissement peuvent apparaître, tels que des arômes balsamiques, épicés, grillés et/ou de fruits secs. Absence d'odeurs désagréables.

Bouche

Saveur équilibrée, fraîche, avec une structure et une persistance moyennes à élevées.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale en grammes par litre d'acide acétique pour les vins blancs ayant subi un processus de fermentation en fûts et/ou de vieillissement: 0,80 g/l (13,33 meq/l) jusqu'à 10 % vol. de titre alcoométrique + 0,06 g/l (1 meq/l) pour chaque degré dépassant 10 % vol.

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux en milligrammes par litre:

Avec < 5,0 g/l de sucres réducteurs: 160

Avec ≥ 5,0 g/l de sucres réducteurs: 250

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

VIN - Vins clairets et rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vin clairet: aspect limpide et couleur rose, allant du rose framboise à la pelure d'oignon, ou rouge, allant du rouge violacé au brun-rouge.

Vin rosé: aspect limpide et couleur rose, allant du rose framboise à la pelure d'oignon.

Nez

Arômes francs, d'intensité moyenne à élevée, avec des notes fruitées, florales et/ou végétales. Dans le cas des vins rosés soumis à des processus de fermentation en fûts et/ou de vieillissement, outre ceux visés ci-dessus, des arômes spécifiques à la fermentation en fût ou au processus de vieillissement peuvent apparaître, tels que des arômes balsamiques, épicés, grillés et/ou de fruits secs. Absence d'odeurs désagréables.

Bouche

Saveur équilibrée, fraîche, avec une structure et une persistance moyennes à élevées.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale en grammes par litre d'acide acétique pour les vins clairets ou rosés ayant subi un processus de fermentation en fûts et/ou de vieillissement: 0,80 g/l (13,33 meq/l) jusqu'à 10 % vol. de titre alcoométrique + 0,06 g/l (1 meq/l) pour chaque degré dépassant 10 % vol.

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux en milligrammes par litre:

Avec < 5,0 g/l de sucres réducteurs: 160

Avec ≥ 5,0 g/l de sucres réducteurs: 250

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

VIN - Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Aspect limpide et couleur rouge, allant du rouge violacé au brun-rouge. Intensité moyenne à élevée.

Nez

Arômes francs, d'intensité moyenne à élevée, avec des notes fruitées et/ou florales. Dans le cas des vins rouges soumis à des processus de fermentation en fûts et/ou de vieillissement, outre ceux visés ci-dessus, des arômes spécifiques à la fermentation en fût ou au processus de vieillissement peuvent apparaître, tels que des arômes balsamiques, épicés, grillés et/ou de fruits secs. Absence d'odeurs désagréables.

Bouche

Saveur équilibrée, fraîche, avec une structure et une persistance moyennes à élevées.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12,5
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale en grammes par litre d'acide acétique pour les vins rouges ayant subi un processus de fermentation en fûts et/ou de vieillissement: 0,80 g/l (13,33 meq/l) jusqu'à 10 % vol. de titre alcoométrique + 0,06 g/l (1 meq/l) pour chaque degré dépassant 10 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique essentielle

Description

— Titre alcoométrique minimal probable du raisin: 11,5 % vol. pour les cépages rouges et 10,5 % vol. pour les cépages blancs.

— Rendement maximal d'extraction: 72 litres pour 100 kilogrammes de raisins.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la vinification

Description

— Le vin blanc est élaboré à partir des cépages blancs autorisés dans le cahier des charges. Il peut subir des processus de vieillissement.

— Le vin clairet est élaboré à partir des cépages autorisés dans le cahier des charges, à partir d'au moins 30 % de cépages rouges. Il peut subir des processus de vieillissement.

— Le vin rosé est élaboré à partir des cépages autorisés dans le cahier des charges, à partir d'au moins 60 % de cépages rouges. Il peut subir des processus de vieillissement.

— Le vin rouge est élaboré à partir des cépages autorisés dans le cahier des charges, à partir d'au moins 75 % de cépages rouges. Il peut subir des processus de vieillissement.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages blancs

Rendement maximal:

Rendement maximal	10 000
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages blancs

Rendement maximal:

Rendement maximal	72
Unité du rendement maximal:	hectolitres par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal	7 000
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal	50,40
Unité du rendement maximal:	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— ALBILLO REAL

— CABERNET SAUVIGNON

— DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

— GARNACHA TINTA

— GODELLO

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PALOMINO

— TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

— VERDEJO

9. **Description succincte de la zone géographique délimitée**

La zone géographique est située dans le sud-est de la province de Zamora et le nord-est de la province de Salamanque. Elle comprend les communes suivantes appartenant à ces deux provinces:

— Province de Zamora:

Algodre, Arcenillas, Benegiles, Cabañas de Sayago, Cañizal, Casaseca de Campeán, Casaseca de las Chanas, Castrillo de la Guareña, Cazurra, Coreses, Corrales del Vino, Cubillos, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Entrala, Fresno de la Ribera, Fuentelapeña, Fuentesaúco, Fuentespreadas, Gema, Guarrate, La Hiniesta, Jambrina, El Maderal, Madridanos, Mayalde, Molacillos, Monfarracinos, Moraleja del Vino, Morales del Vino, Moreruela de los Infanzones, Peleas de Abajo, Peñausende, El Perdigón, Roales, Santa Clara de Avedillo, Torres del Carrizal, Vadillo de la Guareña, Valcabado, Vallesa de la Guareña, Villaescusa, Villalazán, Villamor de los Escuderos, Villanueva de Campeán, Villaralbo, Zamora.

— Province de Salamanque:

Aldeanueva de Figueroa, Aldearrodrigo, Forfoleda, Palacios del Arzobispo, Parada de Rubiales, Santiz, Topas, Torresmenudas, Valdelosa, Zamayón.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La zone bénéficie d'un climat méditerranéen à forte composante continentale (précipitations de 350 à 400 mm, étés secs, hivers rigoureux, amplitudes thermiques élevées, gelées printanières et ensoleillement important). Les sols sont alluviaux, profonds et pauvres en matière organique; ils sont particulièrement propices à la production de raisins de qualité à faible rendement. La gamme variétale est très bien adaptée au terroir, et le vignoble présente un âge moyen élevé. Tous ces facteurs permettent d'obtenir une matière première de qualité: les raisins très mûrs présentent un fort potentiel de développement des arômes primaires et des teneurs élevées en anthocyanes et en tanins. Les vins qui en résultent sont aromatiques et structurés; les vins rouges présentent une couleur intense.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Description de l'exigence/de la dérogation

CONDITIONNEMENT SUR LE LIEU D'ORIGINE

Cadre juridique

dans la législation nationale.

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

conditionnement dans la zone géographique délimitée.

Description de l'exigence/de la dérogation

Le processus de vinification inclut la mise en bouteille et le vieillissement des vins; ainsi, les caractéristiques analytiques et organoleptiques décrites dans le présent cahier des charges ne peuvent être garanties que si toutes les opérations de traitement du vin ont lieu dans la zone de production. Par conséquent, étant donné que la mise en bouteille ou, le cas échéant, le conditionnement des vins est l'une des étapes essentielles pour qu'ils acquièrent les caractéristiques définies dans le cahier des charges, cette opération doit être effectuée dans les installations de mise en bouteille des caves situées dans la zone de production délimitée, afin de préserver la qualité des vins, de garantir leur provenance et d'assurer les contrôles.

Description de l'exigence/de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

dans la législation nationale.

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de l'exigence/de la dérogation

la mention traditionnelle «DENOMINACIÓN DE ORIGEN» peut être utilisée sur l'étiquette à la place de «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».

L'indication du millésime sur l'étiquette est obligatoire, même pour les vins n'ayant pas subi de processus de vieillissement.

Les mentions «ROBLE» et «FERMENTADO EN BARRICA» peuvent figurer sur l'étiquette, sous réserve du respect des conditions prévues par la législation en vigueur.

Les noms géographiques des communes incluses dans la zone géographique de production peuvent être utilisés avec la mention «VINO DE PUEBLO», à condition que le vin protégé soit élaboré à partir d'au moins 85 % des raisins provenant de parcelles situées dans la commune correspondante. Dans les mêmes conditions, les noms géographiques des localités incluses dans ces communes, lorsque le nom de la localité diffère de celui de la commune, peuvent être utilisés, sous réserve que le vin protégé soit élaboré à partir d'au moins 85 % des raisins provenant de parcelles situées dans la localité correspondante.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PLIEGO+DE+CONDICIONES+DO+TVZ+ITACYL+rev.1.pdf/06a5ca1a-2cfe-1043-6cc1-d9d472a770ed?t=1781766995058