C/2026/4549

26.8.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/4549)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Или

Министерство на земеделието, рибарството и храните — Генерална дирекция по храните, генерална поддирекция „Контрол на качеството на храните и лаборатории за селскостопански храни“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Компетентният орган е на мнение, че всички промени, въведени в продуктовата спецификация на ЗНП Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry, представляват стандартно изменение — то не може да се счита за изменение на равнището на ЕС, тъй като не е обхванато от нито едно от положенията, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения, т.е. не включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение, няма риск да обезсили връзката с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното стандартно изменение**

Заглавие

ПРОМЕНИ ВЪВ ВРЪЗКА С ТИПОВЕТЕ ВИНО

Описание

В текста относно ликьорните вина описанието на ликьорните вина, обогатени с алкохол, се изменя с оглед на яснотата и с цел да се приведе в съответствие с новото определение на защитеното традиционно наименование със същото име.

Изменението се отнася до точка B.1 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЕНИ В ДЕЙСТВИТЕЛНОТО АЛКОХОЛНО СЪДЪРЖАНИЕ

Описание

Минималното действително алкохолно съдържание на вината „Fino“ (вина от категории 1 и 3) и „Pale Cream“ (вина от категория 3) се намалява от 15 % об. на 14 % об.

Намаляването е възможно дори при някои ликьорни вина, тъй като това ЗНП е включено в установения в допълнение 1, раздел B от приложение III към Делегиран регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията от 12 март 2019 г. списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход с действително алкохолно съдържание на подложеното на стареене вино, което е 14 % об. или повече, но по-малко от 15 % об., като продуктите, обхванати от тази дерогация, трябва да бъдат посочени в продуктовата спецификация.

Изменението се отнася до точка Б.2 от продуктовата спецификация и до точка 6 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЕНИ В ОРГАНОЛЕПТИЧНОТО ОПИСАНИЕ

Описание

Описанието на външния вид на вината тип Moscatel се променя, като цветът на оттенъците се променя от „кестен“ на „бледозлатисти“.

Изменението се отнася до точка Б.3 от продуктовата спецификация и до точка 6 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЕНИ В МАКСИМАЛНОТО ПРОИЗВОДСТВО НА ХЕКТАР

Описание

Досега цялото количество грозде с произход от лозя, чийто добив надвишава 14 285 kg/ha, можеше да се използва за производство на вина със защитено наименование само след като бъде преработено в някой от допълнителните продукти, описани в раздел B.4 от продуктовата спецификация. С настоящото изменение посоченото ограничение се намалява на 12 570 kg/ha, но то ще влезе в сила едва за винарската 2028—2029 г. Дотогава в сила остава ограничението от 14 285 kg/ha.

Наред с това се пояснява, че максималното производство на хектар може да съответства на прясно или сушено на слънце грозде.

Въвежда се също така възможността — в зависимост от обстоятелствата — регулаторният съвет да даде съгласие за намаляване на горната граница на производството за всяка винарска година с не повече от 20 %. Това съгласие трябва да бъде предоставено преди 1 октомври на предходната винарска година.

Изменението се отнася до точки Д и 3.2, както и до допълнителните и преходни разпоредби от продуктовата спецификация, и не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

НОВИ ПО-МАЛКИ ГЕОГРАФСКИ ЕДИНИЦИ

Описание

Изменя се приложение 2 към продуктовата спецификация, съдържащо списък на лозарските имоти (*pagos*) в определения район (по-малки географски единици), като се добавят следните лозарски имоти: Torre de Cera в Jerez de la Frontera, както и Encinilla-Grija и Loma de Vejines в община Lebrija.

Изменението се отнася до приложение 2 към продуктовата спецификация, но не засяга единния документ, тъй като информацията за обхвата на посочените по-малки географски единици се предоставя на електронния адрес, който вече фигурираше в този единен документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

3. Ликьорно вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Вино (вина, обогатени с алкохол)

Органолептични характеристики

Външен вид

— Fino: бистро, със сламеножълти до кехлибарени оттенъци.

— Amontillado: бистро, с бледозлатисти до кехлибарени оттенъци.

— Oloroso: бистро, с оттенъци от старо злато до тъмен махагон.

— Palo Cortado: бистро, с оттенъци от старо злато до тъмен махагон.

Аромат

— Fino: виното трябва да има поне два от следните аромати, характерни за биологичното отлежаване: зелена ябълка, ядки или дрожди (прясно тесто за хляб). Възможно е също така наличието на нотки на фина дървесина, поела аромата на вино.

— Amontillado: ядки и/или растения, както и фина дървесина, поела аромата на вино.

— Oloroso: ядки и фина дървесина, поела аромата на вино, като е възможно наличието на нотки на карамел и/или аромати на лак.

— Palo Cortado: ядки и фина дървесина, поела аромата на вино, като е възможно наличието на цитрусови и/или млечни нотки.

Вкус

— Fino: сух, може да бъде леко кисел и горчив.

— Amontillado: сух и балансиран, може да бъде леко кисел.

— Oloroso: сух и балансиран.

— Palo Cortado: сух и балансиран.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимална обща киселинност	—
Единица за минимална обща киселинност	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Действително алкохолно съдържание (% об.)

Fino: ≥ 14 ≤ 17

Amontillado: ≥ 16 ≤ 22

Oloroso: ≥ 17 ≤ 22

Palo Cortado: ≥ 17 ≤ 22

Общо съдържание на захари (g/l), изразено като глюкоза и фруктоза: ≤ 4

Вината, обогатени с алкохол и с отговаряща на изискванията продължителност на стареене (които са отлежавали в продължение на много дълги периоди, надвишаващи 12 години), могат да са с нива на летливи киселини до 35 meq/l. Наред с това тяхното съдържание на захар може да достигне 9 g/l, при условие че общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, не е по-ниска с 2 g/l от съдържанието на захар.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Ликьорно вино

Органолептични характеристики

Външен вид

Вина, обогатени с алкохол:

— Fino: бистро, със сламеножълти до кехлибарени оттенъци.

— Amontillado: бистро, с бледозлатисти до кехлибарени оттенъци.

— Oloroso: бистро, с оттенъци от старо злато до тъмен махагон.

— Palo Cortado: бистро, с оттенъци от старо злато до тъмен махагон.

Естествено сладки вина:

— Moscatel: бледозлатисти до тъмномахагонови оттенъци.

— Pedro Ximénez: абаносови оттенъци с различна степен на наситеност.

— Сладко вино: златисти до абаносови оттенъци.

Ликьорни вина, обогатени с алкохол:

— Pale Dry: сламеножълти до златисти оттенъци.

— Pale Cream: сламеножълти до златисти оттенъци.

— Medium: кехлибарени до тъмнокестеняви оттенъци.

— Cream: кестеняви до тъмномахагонови оттенъци.

Аромат

Вина, обогатени с алкохол:

— Fino: виното трябва да има поне два от следните аромати, характерни за биологичното отлежаване: зелена ябълка, ядки или дрожди (прясно тесто за хляб). Възможно е също така наличието на нотки на фина дървесина, поела аромата на вино.

— Amontillado: ядки и/или растения, както и фина дървесина, поела аромата на вино.

— Oloroso: ядки и фина дървесина, поела аромата на вино, като е възможно наличието на нотки на карамел и/или аромати на лак.

— Palo Cortado: ядки и фина дървесина, поела аромата на вино, като е възможно наличието на цитрусови и/или млечни нотки.

Естествено сладки вина:

— Moscatel: нотки на бели цветя и/или цитруси.

— Pedro Ximénez: предимно аромати на стафиди.

— Сладко вино: аромати на мед.

Ликьорни вина, обогатени с алкохол:

— Pale Dry: ядки и/или дрожди (прясно тесто за хляб).

— Pale Cream: ядки и/или дрожди (прясно тесто за хляб).

— Medium: нотки на карамел и/или ядки.

— Cream: ядки, с нотки на карамел и/или стафиди.

Вкус

Вина, обогатени с алкохол:

— Fino: сух, може да бъде леко кисел и горчив.

— Amontillado: сух и балансиран, може да бъде леко кисел.

— Oloroso: сух и балансиран.

— Palo Cortado: сух и балансиран.

Естествено сладки вина:

— Moscatel: сладък, но балансиран.

— Pedro Ximénez: много сладък, но балансиран.

— Сладко вино: сладък, но балансиран.

Ликьорни вина, обогатени с алкохол:

— Pale Dry: леко сладък.

— Pale Cream: сладък.

— Medium: леко сладък.

— Cream: сладък, но балансиран.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимална обща киселинност	—
Единица за минимална обща киселинност	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Действително алкохолно съдържание (% об.) и общо съдържание на захари (g/l), изразено като глюкоза и фруктоза:

Fino: ≥ 14 ≤ 17 и ≤ 4

Amontillado: ≥ 16 ≤ 22 и ≤ 4

Oloroso: ≥ 17 ≤ 22 и ≤ 4

Palo Cortado: ≥ 17 ≤ 22 и ≤ 4

Pale Dry: ≥ 15 ≤ 22 и ≥ 4 < 50

Pale Cream: ≥ 14 ≤ 22 и ≥ 50 < 115

Medium: ≥ 15 ≤ 22 и ≥ 4 < 115

Cream: ≥ 15 ≤ 22 и ≥ 115 ≤ 140

Pedro Ximénez: ≥ 15 ≤ 22 и ≥ 212

Moscatel: ≥ 15 ≤ 22 и ≥ 160

Dulce: ≥ 15 ≤ 22 и ≥ 160

Вината, обогатени с алкохол и с отговаряща на изискванията продължителност на стареене (които са отлежавали в продължение на много дълги периоди, надвишаващи 12 години), могат да са с нива на летливи киселини до 35 meq/l.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Рандеманът при производството на вината, обхванати от това ЗНП, се ограничава до 70 литра вино от 100 килограма грозде. Всички запаси от отлежало вино трябва да се съхраняват в дъбови бъчви с вместимост не повече от 1 000 литра. За да могат да бъдат пуснати в продажба, всички вина трябва да имат средна продължителност на стареене най-малко две години. При категория 3 (Ликьорно вино) след процеса на стареене или при неговото протичане винаta могат да се комбинират в купажи (*cabeceo*) с други вина или с разрешени допълнителни продукти. По отношение на категория 1 (Вино) се разрешава добавянето на *vino de color* (купаж от вино и концентрирана гроздова мъст) към вината, обогатени с алкохол и подложени на окислително отлежаване, за да се коригира крайният цвят.

В съответствие с Регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията от 12 март 2019 г. допълнителните продукти, посочени в букви б), в), г) и е) от раздел B.4 на продуктовата спецификация, могат да се използват само за производството на ликьорни вина, обогатени с алкохол, с изключение на *vino de color*, което може да се добавя към вината, обогатени с алкохол и подложени на окислително отлежаване, за да се коригира крайният цвят.

По подобен начин за повишаване на киселинното съдържание на ликьорните вина, предназначени за суха винификация, може да се използва калциев сулфат, като се спазват граничните стойности, определени в действащото законодателство.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/тип

Всички вина

Максимален добив

Максимален добив	11 428
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— BEBA

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PALOMINO

— PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

— PEDRO XIMÉNEZ

— PERRUNO

— VIJARIEGO BLANCO - VIGIRIEGA

9. **Кратко определение на определения географски район**

Географският район на вината със ЗНП „Jerez-Xérès-Sherry“ се състои от землищата, разположени в общините Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija и San José del Valle, като на изток той е ограничен от Гринуичкия меридиан на 5° 49’ з.д., а на север — от паралела с 36° 58’ с.ш. Признатите като по-малки географски единици *pagos* (лозарски имоти) и техните точни граници са публикувани на https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Описанието на връзката на продуктите от категория 1 (Вино) и тези от категория 3 (Ликьорно вино) е едно и също по отношение на техния произход, като единствената разлика между тях е дали се използва традиционната енологична практика на подсилване, която при някои вина със ЗНП може да бъде заменена с други традиционни техники като *asoleo* (сушене на слънце), за да се постигнат нивата на алкохолно съдържание съгласно изискванията за всеки тип вино.

Характеристиките на вината са силно повлияни от природните и човешките фактори на района и са общи както за продуктите от категория 1, така и за тези от категория 3, тъй като описанието на връзката за двата типа е едно и също по отношение на техния произход, като единствената разлика между тях е дали се използва практиката на подсилване, или не.

Географската среда оказва пряко въздействие върху някои основни характеристики на вината, като например алкохолно съдържание и киселинност, които обикновено са умерени, макар да зависят от прилаганите специфични лозарски практики. Благодарение на преобладаващата в района варовикова почва (*albariza*) се получават вина с отличителен варовиков характер, които са елегантни, плътни, пивки и с голям потенциал за развитие във времето — това позволява производството на обогатени с алкохол вина, които в някои случаи са подложени на стареене с много голяма продължителност.

Като цяло, в резултат на почти пълното отсъствие на валежи през по-голямата част от вегетационния цикъл на лозите, на преобладаващите сухи източни ветрове и на високата способност на глинестата почва *albariza* да задържа влага, се получават реколти от здраво и висококачествено грозде с отлична зрялост. Освен това лозарите от векове се занимават с определянето на сортовете грозде, които са най-подходящи не само за почвените и климатичните условия, но и за специфичните процеси на производство и стареене на виното. Всички сортове, използвани за производството на винага, които имат значителен принос за неповторимия им характер, са отлично адаптирани към определения географски район от незапомнени времена. Основният в количествено отношение сорт — Palomino Fino, придава на винага силно изразени характеристики на тероара и много добра способност за стареене. Сортовете Moscatel de Alejandría и Pedro Ximénez са с по-високо съдържание на захари и киселини и съответно са отлични за производството на традиционни естествено сладки вина, на които придават специфични първични аромати. Другите използвани сортове са винаги местни и напълно адаптирани към средата. Като цяло използването на традиционни местни сортове оказва влияние върху характера на вината и създава голям потенциал за тяхното развитие по време на стареенето.

Наред с природните условия е важно да се подчертае значението на човешките фактори, благодарение на които са обособени специфични лозарски и винопроизводствени практики, оказващи пряко въздействие върху характеристиките на вината — преобладаващи третични аромати от биологичното отлежаване, висока наситеност, баланс и дълготраен вкус.

По отношение на обогатените с алкохол вина биологичното отлежаване или стареенето под слой от дрожди (известен като *flor*) се повлиява изключително добре от традиционната динамична система *criaderas y solera*, както и от високите нива на влажност, обусловени от редовния нощен атлантически бриз, за които допринася традиционната архитектура на винарските изби в района. Климатът също е благоприятен за винага, подложени на окислително отлежаване, тъй като се намалява естественото изпарение на виното, което отлежава в бъчви.

Категория на лозаро-винарския продукт

3. Ликьорно вино

Обобщено описание на връзката

Географската среда оказва пряко въздействие върху някои основни характеристики на вината, като например алкохолно съдържание и киселинност, които обикновено са умерени, макар да зависят от прилаганите специфични лозарски практики. Благодарение на преобладаващата в района варовикова почва (*albariza*) се получават вина с отличителен варовиков характер, които са елегантни, плътни, пивки и с голям потенциал за развитие във времето — това позволява производството на обогатени с алкохол вина, които в някои случаи са подложени на стареене с много голяма продължителност.

Като цяло, в резултат на почти пълното отсъствие на валежи през по-голямата част от вегетационния цикъл на лозите, на преобладаващите сухи източни ветрове и на високата способност на глинестата почва *albariza* да задържа влага, се получават реколти от здраво и висококачествено грозде с отлична зрялост. Освен това лозарите от векове се занимават с определянето на сортовете грозде, които са най-подходящи не само за почвените и климатичните условия, но и за специфичните процеси на производство и стареене на виното. Всички сортове, използвани за производството на вината, които имат значителен принос за неповторимия им характер, са отлично адаптирани към определения географски район от незапомнени времена. Основният в количествено отношение сорт — Palomino Fino, придава на вината силно изразени характеристики на тероара и много добра способност за стареене. Сортовете Moscatel de Alejandría и Pedro Ximénez са с по-високо съдържание на захари и киселини и съответно са отлични за производството на традиционни естествено сладки вина, на които придават специфични първични аромати. Другите използвани сортове са винаги местни и напълно адаптирани към средата. Като цяло използването на традиционни местни сортове оказва влияние върху характера на вината и създава голям потенциал за тяхното развитие по време на стареенето.

Наред с природните условия е важно да се подчертае значението на човешките фактори, благодарение на които са обособени специфични лозарски и винопроизводствени практики, оказващи пряко въздействие върху характеристиките на вината — преобладаващи третични аромати от биологичното отлежаване, висока наситеност, баланс и дълготраен вкус.

По отношение на обогатените с алкохол вина биологичното отлежаване или стареенето под слой от дрожди (известен като *flor*) се повлиява изключително добре от традиционната динамична система *criaderas y solera*, както и от високите нива на влажност, обусловени от редовния нощен атлантически бриз, за които допринася традиционната архитектура на винарските изби в района. Климатът също е благоприятен за вината, подложени на окислително отлежаване, тъй като се намалява естественото изпарение на виното, което отлежава в бъчви.

При естествено сладките вина се използват предимно сортове, които са силно ароматни и балансирани по отношение на алкохола и киселинността вследствие на преобладаващите климатични условия — това позволява производството на вина с високо съдържание на захар, които обаче са много балансирани на вкус. Наред с това с традиционната практика *asoleo* (сушене на слънце) се произвеждат вина с по-голяма концентрация на захар и киселини, което им придава допълнителни характеристики — нотки на много зрели плодове и висока маслености.

И накрая, що се отнася до ликьорните вина, обогатени с алкохол, те се получават чрез купажиране (*cabeceo*) на посочените по-горе вина и съответно характеристиките им отразяват качествата на използваните вина, които, както беше обяснено по-горе, са тясно свързани с географската среда. Практиката *cabeceo*, използвана от столетия във винарските изби, е свързана и с традиционния износ от този лозарски район, обусловен от търсенето на обогатени с алкохол вина и купажирането им с естествено сладки вина, предназначени за различни вкусове.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

ОПАКОВАНЕ ПРИ ИЗТОЧНИКА

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

С цел да се гарантира запазването на специфичните характеристики и качеството на вината и да се предотврати потенциалното влошаване на органолептичните характеристики в резултат на транспортиране до други райони бутилирането трябва да се извършва в рамките на определения район на производство.

Заглавие на изискването/дерогацията

ЕТИКЕТИРАНЕ

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

На отделно място върху етикета, с букви и размери, които позволяват ясно разчитане, се изписва едно от следните наименования: „Jerez-Xérès-Sherry“, „Jerez“, „Xérès“ или „Sherry“.

Типът вино винаги се изписва на един ред — отделно и с ясно четливи букви, като не се допуска употребата на прилагателно име в рамките на същия ред. Когато типът вино се състои от две думи, използваният шрифт трябва да е един и същ вид с еднакъв размер и двете думи да са в едно и също зрително поле.

Регулират се условията за използване на някои незадължителни наименования по отношение на сладостта, цвета, стареенето, произхода на гроздето и метода на производство.

Когато върху етикета бъдат указани по-малките географски единици (*pagos*), чието име се повтаря в две различни общини, трябва също така да се посочи общината, към която принадлежи съответната единица.

Предвижда се включването на по-голяма географска единица — „Andalucía“.

На бутилките трябва да бъдат поставени печати за качество, издадени от регулаторния съвет, или вторични етикети с отличителен знак и буквено-цифров идентификационен код в съответствие с правилата, определени от регулаторния съвет.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://lajunta.es/6eno9