Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/2129

8.4.2025

Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole visée à l'article 97, paragraphe 4, premier alinéa, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/2129)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION, AU NIVEAU DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry»

PDO-ES-A1483-AM05

Date de la demande: 28.11.2023

1. Demandeur et intérêt légitime

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez» [Conseil régulateur des appellations d'origine protégées «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» et «Vinagre de Jerez»]

Le conseil régulateur est l'organisme gestionnaire des appellations d'origine protégées «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» et «Vinagre de Jerez» conformément à l'arrêté du 12 février 2018 du ministère régional de l'agriculture, de la pêche et du développement rural. En vertu de l'article 21, paragraphe 2, point a), de la loi 10/2007 du 26 novembre 2007 relative à la protection de l'origine et de la qualité des vins d'Andalousie, il lui incombe de proposer toute modification à apporter au cahier des charges.

2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

☐ Dénomination du produit

☒ Catégorie de produit de la vigne

☒ Lien

☐ Restrictions à la commercialisation

3. Description et motifs de la modification

3.1. *Inclusion d'une nouvelle catégorie de produits*

Le point B (Description du vin) du cahier des charges et les points 3 (Catégories de produits de la vigne) et 4 (Description du ou des vins) du document unique ont été modifiés de sorte à inclure la catégorie de produits de la vigne «Vin» aux côtés de la catégorie existante «Vin de Liqueur».

Le point B.1 (Types de vin) du cahier des charges a été modifié de sorte à inclure la catégorie 1 «Vin», libellée comme suit:

«1. Vin, figurant à l'annexe VII, partie II, point 1, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 ou dans tout autre texte qui le remplace.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Les vins bénéficiant de la mention “generoso” sont des vins de liqueur secs obtenus à partir des variétés de raisins autorisées pour les vins “generoso” au titre du point F, conformément à la définition actuelle de cette mention traditionnelle. Ils font l’objet d’un vieillissement minimal de deux ans en moyenne. Ces vins peuvent être des types suivants, en fonction de la méthode de maturation ou de vieillissement utilisée:

— “Fino”: vin faisant l’objet d’un élevage biologique uniquement;

— “Amontillado”: vin pour lequel le processus de vieillissement consiste en un vieillissement biologique suivi d’un vieillissement oxydatif;

— “Palo cortado”: vin principalement vieilli par oxydation, après que la “flor” initiale (“fleur”, ou “voile”, formé(e) par des levures) s’est résorbée;

— “Oloroso”: vin vieilli uniquement par oxydation, après que la “flor” initiale s’est résorbée.»

Au point 4 (Description du ou des vins) du document unique, les mentions suivantes ont été ajoutées pour la catégorie 1 «Vin»:

«Les vins protégés sont les “vins generoso” (vins de liqueur secs) d’une teneur en sucres réducteurs inférieure ou égale à 4 grammes par litre, dont font partie les types “Fino”, “Amontillado”, “Oloroso” et “Palo cortado”.»

La fortification (adjonction d’alcool) est une technique œnologique à laquelle ont recours les producteurs pour orienter le vieillissement des vins de l’une des deux manières suivantes: soit vers ce que l’on appelle le vieillissement biologique, à un titre alcoométrique de 15 % ou légèrement supérieur, afin de préserver la «flor»; soit vers un vieillissement oxydatif, à un titre alcoométrique égal ou supérieur à 17 %, qui détruit la «flor».

Dans le cas du vieillissement biologique, le titre alcoométrique minimal de 15 % est également justifié par la nécessité de protéger les vins de la contamination bactérienne, qui est un vrai risque compte tenu des conditions microclimatiques typiques de la zone et du fait que les fûts doivent contenir de l’oxygène puisque les levures de la «flor» ont un métabolisme aérobie.

Les conditions induites par le changement climatique font qu’à l’heure actuelle, les vins atteignent souvent un titre alcoométrique naturel proche de 15 % après fermentation, voire supérieur. Associée à la pratique traditionnelle de l’«asoleo» (séchage des grappes de raisins au soleil après récolte), cette teneur en alcool permet aux moûts d’atteindre le titre alcoométrique minimal requis pour les processus de vieillissement décrits sans qu’il soit techniquement nécessaire de recourir au mutage.

En outre, il a été constaté que l’absence de mutage n’a pas d’incidence sur les caractéristiques organoleptiques des vins, comme indiqué dans le cahier des charges.

3.2. *Dérogation pour le vieillissement des vins du type «Fino»*

Le point C.3 (Vieillissement ou élevage) du cahier des charges et le point 4 (Description du ou des vins) du document unique sont modifiés pour inclure la dérogation suivante pour le type «Fino»:

«Les vins protégés du type “Fino” peuvent être vieillis dans n’importe quelle localité faisant partie de la zone délimitée définie au point D.1, à l’exception de Sanlúcar de Barrameda.»

De même, la définition de «Fino Viejo» a été modifiée de sorte à inclure la même dérogation pour le vieillissement:

«a. “Fino Viejo”. “Fino” vieilli pendant au moins 7 ans en moyenne dans des caves situées dans l’une des communes de la zone délimitée, à l’exception de Sanlúcar de Barrameda. Ce vin présente de légers signes d’oxydation en raison de la durée prolongée de vieillissement.»

Les vins vieillis avec élevage biologique élaborés à Sanlúcar de Barrameda présentent des caractéristiques spécifiques en raison des conditions de culture et de climat propres à cette région et sont dûment protégés par l’AOP «Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda».

3.3. *Modification du lien requise en raison de l’introduction d’une nouvelle catégorie de produits*

Le premier paragraphe du point G (Lien causal entre la zone géographique et la qualité des vins) du cahier des charges est modifié comme suit:

«Les caractéristiques des produits protégés sont fortement influencées par des facteurs naturels et humains propres à la zone géographique d'origine des produits. Les produits relevant de la catégorie 1 "Vin" et ceux de la catégorie 3 "Vin de Liqueur" ont le même lien avec leur origine, étant donné que tout ce qui les différencie est le fait de recourir, ou non, à la pratique œnologique traditionnelle du mutage qui, pour certains vins protégés, peut être remplacée par d'autres techniques traditionnelles comme l'"asoleo" pour atteindre le titre alcoométrique requis pour chaque type de vin.»

Dès lors, une référence à la catégorie «Vin» a été ajoutée au point 8 (Description du ou des liens) du document unique

Adaptation du texte aux deux catégories de produits visées au point B (Description du vin) du cahier des charges.

3.4. *Nouvelle exigence pour les caves*

Au point H.4 (Exigences applicables aux caves enregistrées) du cahier des charges, le point 2 est modifié comme suit afin d'y inclure la restriction relative au type «Fino»:

«2. Les caves situées à Sanlúcar de Barrameda sont autorisées à utiliser leurs stocks de vins en cours d'élevage biologique pour l'élaboration de vins "generoso", ce qui n'est pas le cas pour les vins "Fino", ou pour l'élaboration de "vins de liqueur generoso".»

Les vins vieillis avec élevage biologique élaborés à Sanlúcar de Barrameda présentent des caractéristiques spécifiques et sont dûment protégés par l'AOP «Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda».

3.5. *Règles relatives à l'utilisation de la mention «Reserva»*

Au point B (Mentions facultatives) de l'annexe 3 (Étiquetage des vins protégés par l'AOP «Jerez – Xérès – Sherry»), le point 5 e) (Mentions relatives au vieillissement) est modifié comme suit:

«e. La mention "Reserva" ou d'autres mentions similaires peuvent être utilisées pour les vins qui ont été vieillis pendant une période particulièrement longue, et peuvent uniquement être utilisées dans le cas de la catégorie 3 "Vin de liqueur". Dans le cas de la catégorie 1 "Vin", cette mention ne peut être utilisée que si elle fait partie de la marque enregistrée par la cave et à condition que la marque ait été enregistrée avant la première publication existante des règles régissant la mention "Reserva".»

Adaptation du texte aux deux catégories de produits visées au point B.1 (Types de vin) du cahier des charges.

3.6. *Disposition transitoire concernant la dérogation pour le vieillissement du vin «Fino»*

Les dispositions supplémentaires/transitoires ont été modifiées, les dispositions transitoires qui ne seront plus en vigueur à la fin de l'année 2023 ont été supprimées et la disposition suivante a été insérée:

«4. Par dérogation au point C.3, les stocks de vin en cours d'élevage biologique dans les caves de Sanlúcar de Barrameda peuvent continuer à être utilisés pour la production de vin "Fino" jusqu'au 31 décembre 2030.»

Une période transitoire est prévue pour permettre aux caves de Sanlúcar de Barrameda de s'adapter et d'épuiser leurs stocks existants de vin «Fino».

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

3. Vin de liqueur

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

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

4. **Description du ou des vins**

4.1. *Vins*

Les vins protégés sont les «vins generoso» (vins de liqueur secs) d'une teneur en sucres réducteurs inférieure ou égale à 4 grammes par litre, dont font partie les types «Fino», «Amontillado», «Oloroso» et «Palo cortado».

Les vins protégés du type «Fino» peuvent être vieillis dans n'importe quelle localité faisant partie de la zone délimitée définie au point D.1, à l'exception de Sanlúcar de Barrameda.

Fino

Robe: claire, avec des nuances allant de jaune paille à ambré. Nez: le vin doit présenter au moins deux des arômes suivants, propres au vieillissement biologique: pomme verte, fruits à coque ou levure (pâte à pain fraîche). Il peut également présenter des notes de bois fin séché avec du vin. Bouche: sèche, éventuellement légèrement acide et amère.

Amontillado

Robe: claire, avec des nuances allant d'or pâle à ambré. Nez: fruits à coque et/ou végétaux, ainsi que bois fin séché avec du vin. Bouche: sèche et équilibrée, éventuellement légèrement acide.

Oloroso

Robe: claire, avec des nuances allant du vieil or à l'acajou foncé. Nez: fruits à coque et bois fin séché avec du vin, présentant éventuellement des notes caramélisées et/ou des arômes de vernis. Bouche: sèche et équilibrée.

Palo cortado

Robe: claire, avec des nuances allant du vieil or à l'acajou foncé. Nez: fruits à coque et bois fin séché avec du vin, présentant éventuellement des notes d'agrumes et/ou lactiques. Bouche: sèche et équilibrée.

* Les paramètres analytiques non définis doivent respecter les limites légales.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4.2. *Vins de liqueur*

Les vins de liqueur protégés sont les vins «generoso» (vins enrichis en alcool) d'une teneur en sucres réducteurs inférieure ou égale à 4 grammes par litre, dont font partie les «Fino», «Amontillado», «Oloroso» et «Palo cortado»; les vins «dulce natural» (vins doux naturels) ayant une teneur en sucres réducteurs d'au moins 160 grammes par litre, y compris les types «Dulce», «Moscatel» et «Pedro Ximénez», et les vins «generoso de licor» (vins de liqueur enrichis en alcool), ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 17,5 % en volume et une teneur en sucres réducteurs d'au moins 4 grammes par litre, dont font partie les types Pale Dry, Medium, Pale Cream et Cream.

Les vins protégés du type «Fino» peuvent être vieillis dans n'importe quelle localité faisant partie de la zone délimitée définie au point D.1, à l'exception de Sanlúcar de Barrameda.

Fino

Robe: claire, avec des nuances allant de jaune paille à ambré. Nez: le vin doit présenter au moins deux des arômes suivants, propres au vieillissement biologique: pomme verte, fruits à coque ou levure (pâte à pain fraîche). Il peut également présenter des notes de bois fin séché avec du vin. Bouche: sèche, éventuellement légèrement acide et amère.

Amontillado

Robe: claire, avec des nuances allant d'or pâle à ambré. Nez: fruits à coque et/ou végétaux, ainsi que bois fin séché avec du vin. Bouche: sèche et équilibrée, éventuellement légèrement acide.

Oloroso

Robe: claire, avec des nuances allant du vieil or à l'acajou foncé. Nez: fruits à coque et bois fin séché avec du vin, présentant éventuellement des notes caramélisées et/ou des arômes de vernis. Bouche: sèche et équilibrée.

Palo cortado

Robe: claire, avec des nuances allant du vieil or à l'acajou foncé. Nez: fruits à coque et bois fin séché avec du vin, présentant éventuellement des notes d'agrumes et/ou lactiques. Bouche: sèche et équilibrée.

Moscatel

Robe: nuances allant de châtain à acajou profond. Nez: fleurs blanches et/ou notes d'agrumes. Bouche: douce mais équilibrée.

Pedro Ximénez

Robe: nuances d'ébène d'intensité variable. Nez: arômes de raisins secs principalement. Bouche: très douce mais équilibrée.

Dulce

Robe: nuances allant de l'or à l'ébène. Nez: arômes de miel. Bouche: douce mais équilibrée.

Pale Dry

Robe: nuances allant de jaune paille à doré. Nez: fruits à coque et/ou levure (pâte à pain fraîche). Bouche: légèrement douce.

Pale Cream

Robe: nuances allant de jaune paille à doré. Nez: fruits à coque et/ou levure (pâte à pain fraîche). Bouche: douce.

Medium

Robe: nuances allant d'ambré à châtain foncé. Nez: notes caramélisées et/ou de fruits à coque. Bouche: légèrement douce.

Cream

Robe: nuances allant de châtain à acajou foncé. Nez: fruits à coque, avec des notes de caramel et/ou de raisins secs. Bouche: douce mais équilibrée.

* Les paramètres analytiques non définis doivent respecter les limites légales.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Le facteur maximal de conversion du raisin en vin des vins protégés est de 70 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin. Tous les stocks de vins en cours d'élevage doivent être entreposés dans des fûts en chêne d'une capacité de 1 000 litres au maximum. Tous les vins doivent avoir été vieillis pendant au moins deux ans avant de pouvoir être livrés. Dans le cas de la catégorie 3 «Vins de liqueur», à l'issue du vieillissement ou au cours de celui-ci, les vins peuvent être enrichis en alcool ou mélangés à d'autres vins ou à des produits complémentaires autorisés. Dans le cas de la catégorie 1 «Vin», une exception a été prévue pour le «vino de color» (assemblage de vin et de moût de raisins concentré), qui peut être ajouté aux vins «generoso» issus du vieillissement oxydatif, afin d'ajuster la couleur finale.

Conformément au règlement (UE) 2019/934 de la Commission du 12 mars 2019, les produits complémentaires mentionnés aux points b, c, d et f du point C.4 du cahier des charges peuvent uniquement être utilisés pour la production de vins désignés par la mention «vino generoso de licor». L'exception est le «vino de color», qui peut être ajouté aux vins «generoso» élaborés par vieillissement oxydatif, afin d'ajuster la couleur finale.

De même, la possibilité d'acidifier avec du sulfate de calcium, dans les limites de la réglementation en vigueur, est prévue dans le cas des vins de liqueur destinés à être des vins secs.

b. *Rendements maximaux*

11 428 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique délimitée des vins protégés par l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» est constituée par les terrains situés sur les communes de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija et San José del Valle, situées dans une zone délimitée à l'est par le méridien de 5º 49' de longitude ouest par rapport à Greenwich et au nord par le parallèle de 36º 58' de latitude nord.

Les «pagos» (domaines) reconnus comme des unités géographiques plus petites, avec leur délimitation exacte, sont disponibles à l'adresse suivante: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

7. **Cépages principaux**

BEBA – EVA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

PALOMINO

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

PEDRO XIMÉNEZ

PERRUNO

VIJARIEGO BLANCO – VIGIRIEGA

8. **Description du ou des liens**

Vins et vins de liqueur

Les produits relevant de la catégorie 1 «Vin» et ceux de la catégorie 3 «Vin de Liqueur» ont le même lien avec leur origine, étant donné que la seule chose qui les différencie est le fait de recourir, ou non, à la pratique œnologique traditionnelle du mutage qui, pour certains vins protégés, peut être remplacée par d'autres techniques traditionnelles comme l'«asoleo» (séchage au soleil) pour atteindre le titre alcoométrique requis pour chaque type de vin.

Les caractéristiques des vins sont fortement influencées par les facteurs naturels et humains de la zone et sont communes aux produits relevant de la catégorie 1 et aux produits relevant de la catégorie 3, étant donné que ces produits ont le même lien avec l'origine, la seule chose les différenciant étant le recours, ou non, à la pratique du mutage.

Le milieu géographique a une incidence directe sur certaines caractéristiques de base des vins, telles que le titre alcoométrique et l'acidité. Celles-ci sont généralement modérées, bien que cela dépende des pratiques viticoles spécifiques appliquées. Les sols qui abondent dans la région sont connus localement sous le nom d'«albariza» et produisent des vins au caractère calcaire distinctif. Ils sont élégants et savoureux, ils ont du corps et une acidité modérée, et un fort potentiel à se développer au fil du temps. Cela permet d'élaborer des vins «generoso» qui, dans certains cas, vieillissent pendant une durée exceptionnellement longue.

De manière générale, l'absence quasi totale de précipitations tout au long du cycle végétatif de la vigne, les vents d'est secs dominants et la grande capacité de rétention de l'humidité du sol «albariza» donnent des récoltes saines, de grande qualité et d'excellente maturité. En outre, les viticulteurs s'emploient depuis des siècles à déterminer quels sont les cépages les mieux adaptés non seulement aux conditions pédologiques et climatiques, mais également aux processus particuliers de production et de vieillissement auxquels ils sont soumis. Tous les cépages utilisés pour l'élaboration des vins, qui contribuent dans une mesure considérable au caractère unique de ceux-ci, sont parfaitement adaptés à la zone délimitée depuis des temps immémoriaux. Le cépage présent en plus grande quantité est le Palomino Fino. Il confère aux vins une expression intense du terroir et leur assure une grande capacité de vieillissement. Le Moscatel de Alejandría et le Pedro Ximénez sont des cépages à teneur en sucre plus élevée et qui présentent une plus grande acidité, ce qui fait d'eux d'excellents cépages pour l'élaboration de vins doux naturels traditionnels et qui confère également les arômes primaires caractéristiques. Les autres cépages utilisés sont toujours cultivés localement et pleinement adaptés au milieu. En résumé, l'utilisation de cépages locaux traditionnels influe sur le caractère des vins et leur assure un fort potentiel de développement durant le vieillissement.

Outre les facteurs naturels, il convient de souligner l'importance des facteurs humains, qui ont créé tout un ensemble de pratiques viticoles et œnologiques authentiques qui influent directement sur le caractère des vins. Parmi les caractéristiques de ces vins, on notera la prédominance des arômes tertiaires issus du vieillissement biologique, une grande intensité, de l'équilibre et de la longueur.

Dans le cas des vins «generoso», le vieillissement biologique, c'est-à-dire l'élevage sous voile, est exceptionnellement bien servi par la méthode dynamique traditionnelle d'assemblage appelée «criaderas y solera». Les niveaux élevés d'humidité sont également remarquables et sont, grâce à l'architecture traditionnelle de la région, renforcés par les brises nocturnes régulières venues de l'océan Atlantique qui traversent les caves. Le climat est lui aussi propice aux vins soumis à un vieillissement oxydatif, car il réduit l'évaporation naturelle des vins élevés en fûts.

Pour les vins doux naturels, les principaux cépages utilisés sont très aromatiques, avec un bon équilibre entre alcool et acidité en raison des conditions climatiques prévalentes. Cela permet d'élaborer des vins ayant une teneur en sucre importante, mais qui sont néanmoins très équilibrés en bouche. En outre, la pratique traditionnelle de l'«asoleo» permet d'obtenir des vins présentant une plus grande concentration à la fois de sucre et d'acidité, ce qui leur confère des caractéristiques supplémentaires de fruits très mûrs, et une texture particulièrement onctueuse.

Enfin, pour ce qui est des vins «generoso de licor», ils sont élaborés par le mutage des vins précités, à savoir par adjonction d'alcool. Ils présentent les caractéristiques des vins de base qui, comme nous l'avons vu, sont étroitement liés au milieu géographique. En outre, le mutage est lui-même une pratique séculaire dans ces caves. Son origine est également liée à la longue tradition d'exportation de cette région viticole. Les négociants en vin ont besoin de vins créés spécifiquement pour satisfaire différents goûts, à base de vins «generoso» mélangés à des vins doux naturels.

9. **Autres conditions spécifiques (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Afin de garantir la préservation des caractéristiques et de la qualité particulières des vins et d'éviter toute détérioration organoleptique résultant du transport vers d'autres zones, le conditionnement doit obligatoirement avoir lieu à l'intérieur de la zone de production délimitée.

Cadre juridique:

législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins protégés doit être conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur ainsi qu'à l'annexe 3 du cahier des charges, tant en ce qui concerne les mentions à caractère obligatoire que celles à caractère facultatif.

Les emballages sont pourvus d'un cachet de garantie délivré par le conseil régulateur, ou de contre-étiquettes comportant un signe distinctif et une clé alphanumérique d'identification, conformément aux normes établies par le conseil régulateur. Indication facultative de l'unité géographique plus grande: «Andalucía».

Lien vers le cahier des charges

https://lajunta.es/4svc9