C/2024/7448

18.12.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33

(C/2024/7448)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 [1].

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Valencia»

PDO-ES-A0872-AM05

Date de la communication: 20.9.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. LES TYPES ROSÉS ET ROUGES SONT SUPPRIMÉS POUR LE VIN MOUSSEUX AROMATIQUE DE QUALITÉ

Description:

Les types rosés et rouges sont supprimés pour les vins de la catégorie 6, à savoir les vins mousseux aromatiques de qualité.

Le point 2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucun des types visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques.

Justification:

Ces types, même s'ils sont prévus dans le cahier des charges, ne sont en réalité pas élaborés.

2. DEUX NOUVELLES MENTIONS D'ÉTIQUETAGE SONT INTRODUITES

Description:

Les mentions d'étiquetage «Vino de pueblo» ou «Vi de poble» et «Vino de parcela» ou «Vi de parcel.la» sont introduites pour accompagner certaines unités géographiques plus petites; les caractéristiques et conditions d'utilisation de celles-ci sont également définies. Pour les vins comportant cet étiquetage, cela suppose un rendement en raisins par hectare inférieur; un rendement d'extraction plus faible; et l'interdiction d'augmenter de manière artificielle le titre alcoométrique, sauf pour l'élaboration de vin de liqueur.

Les points 3, 5 et 8, b), v), du cahier des charges et les points 5 et 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucun des types visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques.

Justification:

L'objectif est de fournir davantage d'informations au consommateur en indiquant une origine plus précise du raisin à partir duquel certains vins sont élaborés et en exigeant que ceux-ci respectent des exigences qualité plus strictes.

[1] JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

3. LA DÉLIMITATION DES SOUS-ZONES ALTO TURIA ET VALENTINO EST RECTIFIÉE

Description:

Trois communes (Alcublas, Andilla et Higueruelas) sont supprimées de la sous-zone VALENTINO et sont intégrées dans la sous-zone ALTO TURIA.

Le point 4 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucun des types visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques.

Justification:

Nous saisissons l'occasion pour corriger cette erreur de localisation des trois communes concernées dans le texte du cahier des charges et du document unique.

4. L'ÉLABORATION DE CERTAINS TYPES DE VINS DE LIQUEUR EST CLARIFIÉE

Description:

Pour les vins de liqueur pouvant bénéficier des mentions d'étiquetage «MOSCATEL DE VALENCIA» ou «VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA» et «VINO DULCE», la méthode d'élaboration est précisée en ajoutant que ces vins doivent être obtenus «à partir de moût de raisins ou du mélange de ce produit avec du vin».

Le point 8, b), v), du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucun des types visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques.

Justification:

Jusqu'à présent, la seule indication consistait à dire que ces vins devaient être élaborés conformément au point 3 c), quatrième tiret, de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013 du 17 décembre («OCM unique»). Aujourd'hui, une explication détaillée du contenu de cette réglementation permet de clarifier le libellé et partant, l'obligation imposée aux producteurs.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Valencia

2. **Type d'indication géographique**

AOP – appellation d'origine protégée

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

1. Vin

3. Vins de liqueur

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

8. Vins pétillants

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 nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin blanc*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les tons jaunes prédominent, allant de jaunes plus pâles à des jaunes dorés. Le vin peut être élevé en fûts. Nez clair et de belle intensité, avec des notes fruitées. Bonne acidité, vins frais et fruités, bonne persistance en bouche.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 300 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

Acidité volatile maximale, si le titre alcoométrique acquis est supérieur à 12,5 % vol.: 18 méq/l.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— Acidité totale minimale: 3,5 en 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): —

2. *Vin rosé et rouge*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rosés présentent des tonalités roses, des reflets couleur framboise, fraise, groseille ou saumon. Nez clair et intense avec prédominance d'arômes fruités. Bonne acidité, vins francs et équilibrés en bouche. Avec une bonne persistance. Dans les vins rouges, la robe est généralement très foncée, avec une prédominance de nuances de rouge aux reflets violacés, pourpres, grenat, cerise ou rubis. Nez de belle intensité aux notes très fruitées.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: pour les vins rosés, 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 250 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l; pour les vins rouges, 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

Acidité volatile maximale, si le titre alcoométrique acquis est supérieur à 12,5 % vol.: 18 méq/l pour les vins rosés et 20 méq/l pour les vins rouges.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9,5

— Acidité totale minimale: 3,5 en 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): —

3. *Vin portant la mention Crianza, Reserva ou Gran reserva*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent des tons plus accentués par rapport au vin de base. Dans le cas du vin blanc, il s'agit d'un jaune plus intense. Dans le cas du vin rouge, la robe peut atteindre des nuances de rouge tuilé. Au nez, ils présentent un équilibre entre fruits et bois. En bouche, de bonnes sensations rétronasales.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: pour les vins blancs et rosés, 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l; si elle est supérieure ou égale à 5 g/l, 300 mg/l pour les vins blancs et 250 mg/l pour les vins rosés; pour les vins rouges, 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

Acidité volatile maximale, si le titre alcoométrique acquis est supérieur à 12,5 % vol.: 18 méq/l.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 3,5 en 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): —

4. *Vin de liqueur blanc, rosé et rouge*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Dans les vins de liqueur blancs prédominent des tons jaunes, allant du jaune pâle au jaune doré. Les vins rosés présentent des tonalités roses, avec des reflets couleur framboise, fraise, groseille ou saumon. Dans le cas d'un vin de liqueur rouge, il y aura des nuances de rouge avec des reflets violacés, pourpres, grenat ou rubis. Nez de bonne intensité, en particulier lorsqu'il provient du cépage Moscatel. En bouche, sucré, gourmand et équilibré, longueur en bouche puissante.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 15

— Acidité totale minimale: 1,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. *Vin mousseux de qualité de type aromatique blanc*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Si le vin de base est blanc, les tons jaunes, allant du jaune pâle au jaune doré, prédomineront. Le nez est clair et intense avec des arômes typiques du cépage. En bouche, les vins présentent une bonne acidité et une bonne intensité. Ils sont frais, avec une bonne dissolution du gaz carbonique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 6

— Acidité totale minimale: 3,5 en 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): 185

6. *Vin pétillant blanc, rosé et rouge*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Si le vin de base est blanc, les tons jaunes, allant du jaune pâle au jaune doré, prédominent. Si le vin de base est rosé, il présentera des tons roses avec des reflets couleur framboise, fraise, groseille ou saumon. Si le vin de base est rouge, les tons seront rouges avec des reflets violacés, pourpres, grenat, cerise ou rubis. Le nez est clair et intense avec des arômes typiques du cépage. En bouche, le vin est frais, fruité et intense, avec une bonne dissolution du gaz carbonique.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: pour les vins blancs et rosés, 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 250 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l; pour les vins rouges, 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 7

— Acidité totale minimale: 3,5 en 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): —

7. *Vin blanc, rosé et rouge étiqueté avec la mention «Petit Valencia»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les caractéristiques sont similaires à celles décrites pour les vins blancs, rosés et rouges.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: pour les vins blancs et rosés, 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l; si elle est supérieure ou égale à 5 g/l, 300 mg/l pour les vins blancs et 250 mg/l pour les vins rosés; pour les vins rouges, 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

Titre alcoométrique acquis maximal: 9 % vol.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 4,5

— Acidité totale minimale: 3,5 en 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): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1.

Pratique œnologique spécifique

Des pressions appropriées sont appliquées pour l'extraction du vin et sa séparation du marc, de façon que le rendement ne soit pas supérieur à 82 litres de moût ou à 76 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin. Les fractions de vin issues de pressions non adaptées ne peuvent en aucun cas être destinées à la préparation de vins protégés.

Le rendement maximal d'extraction pour les vins étiquetés avec la mention «Vino de parcela» ou «Vi de parcel.la» est de 65 litres pour 100 kg de raisins.

Les conditionnements en bois utilisés au cours des processus de vieillissement sont en chêne et d'une capacité adaptée aux limites de volume établies par la réglementation en vigueur pour l'utilisation de certaines mentions traditionnelles.

Les variétés suivantes sont utilisées dans l'élaboration des vins mousseux aromatiques de qualité: Albariño, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo et Verdejo.

Pour les vins étiquetés avec les mentions «Vino de parcela» ou «Vi de parcel.la», il est interdit d'augmenter de manière artificielle le titre alcoométrique, sauf pour l'élaboration de vin de liqueur.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages rouges

9 100 kilogrammes de raisins par hectare

2.

69,16 hectolitres par hectare

3. Cépages rouges destinés aux vins étiquetés avec la mention «Vino de pueblo» ou «Vi de poble»

8 190 kilogrammes de raisins par hectare

4.

62,24 hectolitres par hectare

5. Cépages rouges destinés aux vins étiquetés avec la mention «Vino de parcela» ou «Vi de parcel.la»

5 460 kilogrammes de raisins par hectare

6.

35,49 hectolitres par hectare

7. Cépages blancs

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

8.

91,20 hectolitres par hectare

9. Cépages blancs destinés aux vins étiquetés avec la mention «Vino de pueblo» ou «Vi de poble»

10 800 kilogrammes de raisins par hectare

10.

82,08 hectolitres par hectare

11. Cépages blancs destinés aux vins étiquetés avec la mention «Vino de parcela» ou «Vi de parcel.la»

7 200 kilogrammes de raisins par hectare

12.

46,80 hectolitres par hectare

13. Cépage Moscatel de Alejandría

16 000 kilogrammes de raisins par hectare

14.

121,60 hectolitres par hectare

15. Cépage Moscatel de Alejandría destiné aux vins étiquetés avec la mention «Vino de pueblo» ou «Vi de poble»

14 400 kilogrammes de raisins par hectare

16.

109,44 hectolitres par hectare

17. Cépage Moscatel de Alejandría destiné aux vins étiquetés avec la mention «Vino de parcela» ou «Vi de parcel.la»

9 600 kilogrammes de raisins par hectare

18.

62,40 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production couverte par l'appellation d'origine protégée «Valencia» est constituée des parcelles situées dans la province de Valence et comprises dans les unités géographiques plus petites de la zone couverte par l'AOP, dénommées sous-zones et formées par les municipalités énumérées ci-après:

a) sous-zone ALTO TURIA: Alcublas, Alpuente, Andilla, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, Higueruelas, La Yesa, Titaguas et Tuéjar;

b) sous-zone VALENTINO: Alborache, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo et Yátova;

c) sous-zone MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís et Yátova;

d) sous-zone CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada et Xàtiva.

La zone de production comprend également les parcelles inscrites au casier viticole et exploitées par des membres de coopératives ou par des propriétaires d'établissements vinicoles, inscrites aux registres du conseil régulateur, qui ont traditionnellement été destinées à la production de vins couverts par l'appellation d'origine protégée «Valencia» et sont situées dans les environs des municipalités d'Almansa et de Caudete, dans la province d'Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti et Casa Hondo, situées sur le territoire municipal d'Almansa, et dans les environs de Vega de Bogarra, Derramador et El Angosto, situées sur le territoire municipal de Caudete.

La zone de production couvre les parcelles de membres de la Cooperativa Vinícola La Viña Coop V qui sont situées dans la municipalité de Villena et inscrites au registre viticole, et qui ont traditionnellement été affectées à la production de vins protégés par l'appellation d'origine «Valencia».

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

BOBAL

BONICAIRE

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FORCALLAT TINTA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GARRO - MANDO

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MALBEC

MARSELÁN

MAZUELA - MAZUELO

MENCÍA

MERLOT

MERSEGUERA

MIGUEL DEL ARCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

PLANTA FINA DE PEDRALBA

PLANTA NOVA - TARDANA

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SEMILLON

SYRAH

TEMPRANILLO

TORTOSÍ

VERDEJO

VERDIL

VIOGNIER

8. **Description du ou des liens**

Les vins de l'AOP «Valencia» sont caractérisés par une forte intensité aromatique, due au stress hydrique que subit la vigne au printemps et durant l'été: en effet, au cours de ces périodes, les températures sont élevées et l'évapotranspiration est plus importante.

Ces vins se distinguent également par leur forte intensité en couleur, due à l'amplitude thermique. Les vins de liqueur de l'AOP «Valencia» se distinguent par leur forte intensité aromatique, en raison de températures moyennes douces tout au long de l'année et du stress hydrique subi au printemps et en été.

Les vins mousseux aromatiques de qualité de l'AOP «Valencia», pour leur part, ont pour caractéristiques d'être fruités, légers et équilibrés. Ces qualités sont la conséquence du climat méditerranéen et de ses températures douces toute l'année.

Enfin, les vins pétillants de l'AOP «Valencia» sont fruités, légers et équilibrés, grâce aux températures moyennes douces qui prévalent.

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

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La mention «VALENCIA» apparaîtra de manière bien visible. La sous-zone peut être indiquée lorsque tous les raisins en sont issus. Les noms de l'une des variétés peuvent être utilisés pour les vins qui ont été élaborés exclusivement avec une proportion minimale de 85 % de raisins de la variété concernée, sauf pour le vin de liqueur Moscatel de Valencia et Moscatel tradicional de Valencia, qui doit être élaboré uniquement à partir de la variété Moscatel de Alejandría.

La mention

«VINO PETIT VALENCIA» peut être utilisée pour les vins jeunes ayant un titre acquis minimal de 4,5 % vol. et un titre total minimal de 9 % vol, élaborés naturellement.

«MOSCATEL DE VALENCIA», ou «VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA», peut s'utiliser pour le vin produit avec 100 % de Moscatel de Alejandría, élaboré conformément au point 3 c), quatrième tiret, de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013 du 17 décembre 2013, c'est-à-dire obtenu à partir de moût de raisins ou du mélange de ce produit avec du vin. Lorsque du moût avec lies et peaux est utilisé dans la préparation, il sera obligatoire d'inclure la mention «Tradicional».

«VINO DULCE» est indiquée sur les vins de liqueur élaborés conformément au point 3 c), quatrième tiret, de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013 du 17 décembre 2013, c'est-à-dire obtenus à partir de moût de raisins ou du mélange de ce produit avec du vin.

«VINO DE PUEBLO» ou «VI DE POBLE», accompagnée du nom géographique de la commune, peut être utilisée pour les vins dont 85 % des raisins sont issus des parcelles appartenant à la commune concernée. L'utilisation de 15 % de raisins issus de vignobles inscrits dans des communes limitrophes de la zone de production de la commune concernée peut être admise.

«VINO DE PARCELA» ou «VI DE PARCEL.LA» peut être utilisée pour les vins dont 100 % des raisins sont issus d'une parcelle. Ils peuvent provenir d'une seule parcelle cadastrale divisée en sous-parcelles ou de plusieurs parcelles si les conditions suivantes sont remplies:

— elles sont contiguës et appartiennent à la même propriété;

— elles ont été plantées au cours de la même année avec le même porte-greffe;

— elles sont dédiées au même cépage.

La mention traditionnelle «Primero de cosecha» (première cuvée) peut être utilisée pour les vins rouges, blancs et rosés dont les raisins sont récoltés dans les dix premiers jours de vendange et qui ont été mis en bouteille dans les trente jours suivant la fin des vendanges, la mention de la cuvée étant obligatoire sur l'étiquette.

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Dérogation à l'exigence de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les caves utilisées pour l'élaboration et l'élevage doivent être situées dans la zone de production et peuvent également se trouver dans les municipalités de la Communauté valencienne limitrophes de celles de la délimitation géographique.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://breu.gva.es/b/qXiGABNBEz