



C/2026/4549

26.8.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2026/4549)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

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

Número de referencia UE: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026

1. **Nombre del producto**

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

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

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

6. **Calificación de modificación normal**

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas

Título

CAMBIOS EN LAS TIPOLOGÍAS DE VINOS.

Descripción

Dentro de los vinos de licor, se cambia la descripción de los «vinos generosos de licor», para darla más claridad y ajustarla a la nueva definición del término tradicional protegido de igual nombre.

Modifica el punto B.1 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN EL GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO.

Descripción

Se reduce la graduación alcohólica adquirida mínima de los vinos «Fino» (vinos de la categoría 1 y 3) y «Pale Cream» (vinos de la categoría 3), de 15 % vol. a 14 % vol.

Esto es posible, aún siendo algunos vinos de licor, porque esta DOP está incluida en la lista de vinos de licor con Denominación de Origen Protegida cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido de vino envejecido sea igual o superior a 14 % vol. e inferior a 15 % vol., establecida en la sección C, apéndice 1, Anexo III del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión de 12 de marzo de 2019, siendo el pliego de condiciones donde se deben especificar los productos que se acogen a esta excepción.

Modifica el punto B.2 del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN LA DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA.

Descripción

Se cambia la descripción del aspecto visual de los vinos tipo Moscatel, sustituyendo la tonalidad «castaño» por «dorado pálido».

Modifica el punto B.3 del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN LA PRODUCCIÓN MÁXIMA POR HECTÁREA.

Descripción

Hasta el momento, la totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan de 14 285 kg/Ha solo podrá utilizarse en la elaboración de los vinos protegidos una vez transformada en alguno de los productos complementarios descritos en el apartado C.4 del pliego de condiciones. Con esta modificación dicho límite baja a 12 570 kg/Ha. Pero este nuevo límite entrará en vigor a partir de la campaña 2028/29. Hasta entonces, seguirá vigente el límite de 14 285 kg/Ha.

Además, se clarifica que la producción máxima por hectárea podrá corresponder a uva fresca o a uva asoleada.

Así mismo, se introduce la posibilidad de que, en función de las circunstancias, el consejo regulador pueda acordar la reducción del límite máximo de producción de cada campaña con un límite máximo de 20 %. Dicho acuerdo deberá de adoptarse antes del 1 de octubre de la campaña precedente.

Modifica el punto E, H.2 y la Disposiciones Adicionales/ Transitorias del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

NUEVAS UNIDADES GEOGRÁFICAS MENORES.

Descripción

Se modifica el ANEXO 2 Listado de Pagos de la Zona Delimitada (Unidades Geográficas Menores) del pliego de condiciones, añadiendo los pagos: «Torre de Cera» en Jerez de la Frontera y los de «Encinilla-Grija» y «Loma de Vejines» en el término de Lebrija.

Modifica dicho anexo 2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único ya que la información sobre estas unidades geográficas menores, por su extensión, se contempla en el mismo link que ya figuraba en dicho documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino

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

Número de referencia UE: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026

1. **Nombre(s)**

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

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica delimitada**

España

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

3. Vino de licor

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Vino (Vinos generosos)

Características organolépticas

Apariencia visual

— Fino: limpio, con tonalidades que van del amarillo pajizo al ámbar.

— Amontillado: limpio, con tonalidades que van del dorado pálido al ámbar.

- Oloroso: limpio, con tonalidades que van del oro viejo al caoba oscuro.
- Palo Cortado: limpio, con tonalidades que van del oro viejo al caoba oscuro.

Aroma

- Fino: deberá presentar al menos dos de los siguientes aromas propios de la crianza biológica: manzana verde, frutos secos o levadura (masa fresca de pan). Puede presentar también notas de madera noble envinada.
- Amontillado: frutos secos y/o vegetales, así como a maderas nobles envinadas.
- Oloroso: frutos secos y maderas nobles envinadas, pudiendo presentar notas caramelizadas y/o aromas a barniz.
- Palo Cortado: frutos secos y maderas nobles envinadas, pudiendo presentar notas cítricas y/o lácticas.

Sabor

- Fino: seco, pudiendo ser ligeramente ácido y amargo.
- Amontillado: seco y equilibrado, pudiendo ser ligeramente ácido.
- Oloroso: seco y equilibrado.
- Palo Cortado: seco y equilibrado.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico adquirido (%vol.):

Fino: $\geq 14 \leq 17$

Amontillado: $\geq 16 \leq 22$

Oloroso: $\geq 17 \leq 22$

Palo cortado: $\geq 17 \leq 22$

Azúcares totales (gr/l) Expresado en glucosa + fructosa: ≤ 4

Los «vinos generosos» con vejez calificada (sometidos a períodos de crianza especialmente prolongados, superiores a 12 años) pueden presentar unos niveles de acidez volátil de hasta 35 meq/l. Y alcanzar un contenido en azúcar de hasta 9 gramos por litro, siempre que el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar.

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino de licor

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Vinos generosos:

- Fino: limpio, con tonalidades que van del amarillo pajizo al ámbar.
- Amontillado: limpio, con tonalidades que van del dorado pálido al ámbar.
- Oloroso: limpio, con tonalidades que van del oro viejo al caoba oscuro.
- Palo Cortado: limpio, con tonalidades que van del oro viejo al caoba oscuro.

Vinos dulces naturales:

- Moscatel: tonalidades que van del dorado pálido al caoba intenso.
- Pedro Ximénez: tonos ébano más o menos intenso.
- Dulce: tonalidades que van del dorado al ébano.

Vinos generosos de licor:

- Pale Dry: tonalidades que van del amarillo pajizo a dorado.
- Pale Cream: tonalidades que van del amarillo pajizo a dorado.
- Medium: tonalidades que van del ámbar al castaño oscuro.
- Cream: tonalidades que van del castaño al caoba oscuro.

Aroma

Vinos generosos:

- Fino: deberá presentar al menos dos de los siguientes aromas propios de la crianza biológica: manzana verde, frutos secos o levadura (masa fresca de pan). Puede presentar también notas de madera noble envinada.
- Amontillado: frutos secos y/o vegetales, así como a maderas nobles envinadas.
- Oloroso: frutos secos y maderas nobles envinadas, pudiendo presentar notas caramelizadas y/o aromas a barniz.
- Palo Cortado: frutos secos y maderas nobles envinadas, pudiendo presentar notas cítricas y/o lácticas.

Vinos dulces naturales:

- Moscatel: flores blancas y/o notas cítricas.
- Pedro Ximénez: principalmente aromas de pasas.
- Dulce: aromas de miel.

Vinos generosos de licor:

- Pale Dry: frutos secos y/o levadura (masa fresca de pan).
- Pale Cream: frutos secos y/o levadura (masa fresca de pan).
- Medium: notas caramelizadas y/o frutos secos.
- Cream: frutos secos, con notas de caramelo y/o pasas.

Sabor

Vinos generosos:

- Fino: seco, pudiendo ser ligeramente ácido y amargo.
- Amontillado: seco y equilibrado, pudiendo ser ligeramente ácido.
- Oloroso: seco y equilibrado.
- Palo Cortado: seco y equilibrado.

Vinos dulces naturales:

- Moscatel: dulce pero equilibrado.
- Pedro Ximénez: muy dulce pero equilibrado.
- Dulce: dulce pero equilibrado.

Vinos generosos de licor:

- Pale Dry: ligeramente dulce.
- Pale Cream: dulce.
- Medium: ligeramente a dulce.
- Cream: dulce pero equilibrado.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico adquirido (%vol.) y azúcares totales (gr/l) expresado en glucosa + fructosa:

Fino: $\geq 14 \leq 17$ y ≤ 4 Amontillado: $\geq 16 \leq 22$ y ≤ 4 Oloroso: $\geq 17 \leq 22$ y ≤ 4 Palo cortado: $\geq 17 \leq 22$ y ≤ 4 Pale Dry: $\geq 15 \leq 22$ y $\geq 4 < 50$ Pale Cream: $\geq 14 \leq 22$ y $\geq 50 < 115$ Medium: $\geq 15 \leq 22$ y $\geq 4 < 115$ Cream: $\geq 15 \leq 22$ y $\geq 115 \leq 140$ Pedro Ximénez: $\geq 15 \leq 22$ y ≥ 212 Moscatel: $\geq 15 \leq 22$ y ≥ 160 Dulce: $\geq 15 \leq 22$ y ≥ 160

Los «vinos generosos» con vejez calificada (sometidos a períodos de crianza especialmente prolongados, superiores a 12 años) pueden presentar unos niveles de acidez volátil de hasta 35 meq/l.

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. Prácticas vitivinícolas

7.1. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a 70 litros de vino por cada 100 kg de uva. Las existencias totales de vinos sometidos a crianza deberán estar almacenadas en barricas de roble cuya capacidad no exceda de 1 000 litros. Todos los vinos deberán tener al menos una vejez promedio de dos años para poder ser expedidos. En el caso de la categoría 3 «Vino de licor», una vez finalizado su envejecimiento, o bien a lo largo del mismo, estos pueden ser sometidos a cabeceos o combinaciones con otros vinos o bien con productos complementarios autorizados. Excepcionalmente, en el caso de la categoría 1 «Vino», podrá añadirse vino de color a los vinos generosos de crianza oxidativa, con el fin de ajustar su color final.

De conformidad con el Reglamento (UE) 2019/934 de la Comisión de 12 de marzo, los productos complementarios especificados en los puntos b, c, d y f del apartado C.4. del pliego de condiciones, sólo podrán utilizarse en la elaboración de los vinos generosos de licor con la excepción del vino de color, que se podrá añadir a los «vinos generosos» de crianza oxidativa, con el fin de ajustar su color final.

Del mismo modo, en el caso de la vinificación en seco, los vinos de licor podrán acidificarse con sulfato de calcio, dentro de los límites de la normativa vigente.

7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Todos los vinos

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	11 428
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

8. Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos

- BEBA
- MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
- PALOMINO
- PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO
- PEDRO XIMÉNEZ
- PERRUNO
- VIJARIEGO BLANCO - VIGIRIEGA

9. Definición breve de la zona geográfica delimitada

La zona delimitada de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Jerez-XérèsSherry» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija y San José del Valle, situados dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5° 49' Oeste y al Norte por el paralelo 36° 58' Norte. Los pagos que se reconocen como unidades geográficas menores, así como su delimitación exacta, se pueden consultar en el siguiente enlace: <https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos>.

10. Vínculo con la zona geográfica

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

Tanto los productos pertenecientes a la categoría 1 «vino» como los de la categoría 3 «vino de licor» comparten el mismo vínculo con el origen, pues la diferencia entre unos y otros se reduce a la utilización o no de la práctica enológica tradicional de la fortificación, que en determinados vinos protegidos puede ser sustituida por otras técnicas también tradicionales como el asoleo, con el fin de alcanzar las graduaciones exigidas para cada tipo de vino.

Las características de los vinos están fuertemente condicionadas por los factores naturales y humanos de la zona y son comunes tanto a los productos de la categoría 1 como los de la categoría 3, pues ambos comparten el mismo vínculo con el origen, siendo la única diferencia la utilización o no de la práctica de la fortificación.

El medio geográfico tiene una incidencia directa sobre determinadas características básicas de los vinos, como son el grado alcohólico y en la acidez, que suelen ser moderados, aunque dependientes de las prácticas culturales específicas aplicadas. Los suelos de albarizas predominantes en la zona producen vinos con una clara expresión calcárea; elegantes, con cuerpo y sapidez y una gran capacidad de evolución a largo plazo, lo que permite la elaboración de vinos generosos con niveles de vejez muy elevada en algunos casos.

Con carácter general, la práctica ausencia de precipitaciones durante la mayor parte del ciclo activo de la planta, el predominio de los vientos secos de levante y la capacidad retentiva de la humedad de los suelos de albariza aseguran vendimias sanas, de gran calidad, con una muy buena maduración. Además, los viticultores han seleccionado durante siglos las variedades mejor adaptadas tanto al suelo y a las condiciones climáticas como a los peculiares procesos de elaboración y envejecimiento. Todas las variedades que constituyen la base de los vinos y aportan una buena parte de su carácter diferencial se encuentran perfectamente adaptadas a la zona delimitada desde tiempos inmemoriales. Así la principal variedad en términos cuantitativos, la Palomino Fino, da a los vinos una alta expresión del terreno y una gran capacidad de envejecimiento; la Moscatel de Alejandría y la Pedro Ximénez, por su mayor contenido en azúcares y acidez, son a su vez óptimas para la elaboración de los tradicionales vinos dulces naturales, además de aportar singulares aromas primarios. El resto de las variedades utilizadas son siempre de carácter autóctono y plenamente adaptadas al medio. En definitiva, el uso de las variedades autóctonas tradicionales marca el carácter de los vinos y les confiere un alto potencial de evolución en la fase de envejecimiento.

Además de los factores naturales, hay que destacar la importancia de los factores humanos que han conformado toda una serie de prácticas culturales y enológicas genuinas, con una incidencia directa sobre las características de los vinos: predominio de los aromas terciarios de evolución biológica, gran intensidad, equilibrio y persistencia en boca.

En el caso de los vinos generosos, la crianza biológica o envejecimiento bajo velo de flor se beneficia extraordinariamente tanto del tradicional sistema dinámico de criaderas y solera como de los altos niveles de humedad que propicia el aprovechamiento —gracias a la tradicional arquitectura bodeguera de la zona— de las frecuentes brisas nocturnas que soplan desde el océano Atlántico. Este factor climatológico es igualmente beneficioso para los vinos en crianza oxidativa, al limitar la transpiración natural del vino en crianza dentro de las botas.

Categoría de producto vitivinícola

3. Vino de licor

Resumen del vínculo

El medio geográfico tiene una incidencia directa sobre determinadas características básicas de los vinos, como son el grado alcohólico y en la acidez, que suelen ser moderados, aunque dependientes de las prácticas culturales específicas aplicadas. Los suelos de albarizas predominantes en la zona producen vinos con una clara expresión calcárea; elegantes, con cuerpo y sapidez y una gran capacidad de evolución a largo plazo, lo que permite la elaboración de vinos generosos con niveles de vejez muy elevada en algunos casos.

Con carácter general, la práctica ausencia de precipitaciones durante la mayor parte del ciclo activo de la planta, el predominio de los vientos secos de levante y la capacidad retentiva de la humedad de los suelos de albariza aseguran vendimias sanas, de gran calidad, con una muy buena maduración. Además, los viticultores han seleccionado durante siglos las variedades mejor adaptadas tanto al suelo y a las condiciones climáticas como a los peculiares procesos de elaboración y envejecimiento. Todas las variedades que constituyen la base de los vinos y aportan una buena parte de su carácter diferencial se encuentran perfectamente adaptadas a la zona delimitada desde tiempos inmemoriales. Así la principal variedad en términos cuantitativos, la Palomino Fino, da a los vinos una alta expresión del terreno y una gran capacidad de envejecimiento; la Moscatel de Alejandría y la Pedro Ximénez, por su mayor contenido en azúcares y acidez, son a su vez óptimas para la elaboración de los tradicionales vinos dulces naturales, además de aportar singulares aromas primarios. El resto de las variedades utilizadas son siempre de carácter autóctono y plenamente adaptadas al medio. En definitiva, el uso de las variedades autóctonas tradicionales marca el carácter de los vinos y les confiere un alto potencial de evolución en la fase de envejecimiento.

Además de los factores naturales, hay que destacar la importancia de los factores humanos que han conformado toda una serie de prácticas culturales y enológicas genuinas, con una incidencia directa sobre las características de los vinos: predominio de los aromas terciarios de evolución biológica, gran intensidad, equilibrio y persistencia en boca.

En el caso de los vinos generosos, la crianza biológica o envejecimiento bajo velo de flor se beneficia extraordinariamente tanto del tradicional sistema dinámico de criaderas y solera como de los altos niveles de humedad que propicia el aprovechamiento –gracias a la tradicional arquitectura bodeguera de la zona– de las frecuentes brisas nocturnas que soplan desde el océano Atlántico. Este factor climatológico es igualmente beneficioso para los vinos en crianza oxidativa, al limitar la transpiración natural del vino en crianza dentro de las botas.

Por lo que respecta a los vinos dulces naturales, la utilización predominante de variedades con una gran aromaticidad y el equilibrio alcohol / acidez que propician las condiciones climáticas predominantes permiten obtener vinos con un importante contenido en azúcar y a pesar de ello muy equilibrados en boca. La tradicional práctica del «asoleo» permite además generar una mayor concentración tanto del azúcar como de la acidez de los vinos y les aporta características adicionales de fruta muy madura y una notable untuosidad.

Finalmente, en el caso de los vinos generosos de licor, al tratarse de vinos obtenidos por cabeceos (combinación) de los vinos anteriores, sus características son el resultado de las de aquellos, que como hemos visto están fuertemente vinculadas al medio geográfico. Es más, la propia práctica de cabeceo responde a una tradición bodeguera de siglos, cuyo origen está también en el carácter eminentemente exportador de esta región vinícola y la búsqueda por parte de los operadores de vinos «diseñados» específicamente para satisfacer gustos distintos, a partir de los vinos generosos y de su combinación con los dulces naturales.

11. Otros requisitos aplicables*Título del requisito o la excepción*

ENVASADO EN ORIGEN

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los vinos y con objeto de evitar cualquier deterioro organoléptico como consecuencia del transporte a otras zonas, el envasado deberá realizarse obligatoriamente dentro de la zona de producción delimitada.

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Se incluirá en el etiquetado de forma aislada, con caracteres y tamaño que permitan su clara legibilidad, utilizando alguna de las menciones siguientes: «Jerez-Xérès-Sherry» o «Jerez» o «Xérès» o «Sherry».

El tipo de vino aparecerá siempre en una sola línea, de forma separada y en caracteres claramente legibles y no podrá ir acompañado en la misma línea de ningún adjetivo. Cuando el tipo de vino conste de dos palabras, éstas deberán de aparecer con el mismo tipo y tamaño de letra y en el mismo campo visual.

Se regulan las condiciones de uso de ciertas menciones facultativas sobre el dulzor, el color, el envejecimiento, origen de la uva o método de elaboración.

La referencia en el etiquetado a las unidades geográficas menores (pagos) cuyo nombre esté repetido en dos municipios deberá ir acompañada del término municipal al que pertenezca dicho pago.

Se contempla la unidad geográfica mayor: «Andalucía»

Los envases irán provistos de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o de contra-etiquetas con un signo distintivo y código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

<https://lajunta.es/6eno9>