



C/2026/4917

23.9.2026

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/2026/4917)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Tierra del Vino de Zamora»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0634-AM02 — 3.7.2026

1. **Nombre del producto**

«Tierra del Vino de Zamora»

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 Tierra del Vino de Zamora 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.

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

Título

ADAPTACIÓN A NORMATIVA VIGENTE

⁽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).

Descripción

Esta modificación es una adaptación de la redacción para eliminar referencias a normativa modificada o derogada, sustituyéndola por una redacción más genérica, que no implique modificaciones posteriores a medida que se vayan actualizando las normativas de aplicación. Y, en otros casos una actualización de las referencias necesarias.

Esta modificación afecta a los puntos 1.2, 2, 8.a y 8.b.3 del pliego de condiciones. Y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

*Título***MODIFICACIÓN DE LA ACIDEZ VOLÁTIL DE LOS VINOS Y AMPLIACIÓN DEL ENVEJECIMIENTO A TODOS LOS TIPOS***Descripción*

Se amplía el límite de la acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético de 0,60 a 0,80 en los vinos blancos y de 0,70 a 0,80 en los vinos claretes, rosados y tintos para adaptarse a determinadas tendencias del mercado que demandan elaboraciones en las que los límites anteriormente establecidos resultan demasiado restrictivos.

En el caso de los vinos blancos, claretes y rosados se establece el límite de acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético para los vinos que hayan sido fermentados en bodega y/o sometidos a procesos de envejecimiento. Dicho límite se establece en 0,80 gramos por litro hasta 10 % vol. de grado alcohólico + 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 % vol.

Hasta la fecha el Pliego de Condiciones no establecía este límite porque no contemplaba que los vinos blancos, claretes y rosados pudieran ser fermentados en bodega y/o sometidos a procesos de envejecimiento. Este límite si estaba contemplado para los vinos tintos envejecidos, si bien con el límite de 0,7 gramos por litro hasta 10 % vol. que ahora sube a 0,8, además de aplicarse también a los tintos fermentados en bodega (lo cual antes no se contemplaba).

Esta modificación afecta al punto 2.a del Pliego de Condiciones y al punto 6 del Documento Único.

☒ La modificación afecta al documento único

*Título***MODIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS***Descripción*

Se actualizan las características organolépticas de los vinos amparados para que sus características puedan vincularse con descriptores objetivos, evaluables mediante un panel sensorial que cumpla con los principios de la Norma UNE-EN-ISO 17025.

Además, al contemplarse ahora la posibilidad de que los vinos blancos, rosados y claretes puedan ser fermentados en bodega y/o sometidos a procesos de envejecimiento, resulta totalmente necesario establecer los correspondientes descriptores para la determinación organoléptica de este nuevo tipo de vinos.

Esta modificación afecta al punto 2.b del Pliego de Condiciones y al punto 6 del Documento Único.

☒ La modificación afecta al documento único

*Título***ELIMINACIÓN DE LA LIMITACIÓN DE LA DENSIDAD DE PLANTACIÓN***Descripción*

Se elimina la densidad de plantación establecida.

Esta modificación afecta al punto 3.a del Pliego de Condiciones y al punto 7.1 del Documento Único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN LAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS.

Descripción

Se matiza la redacción en cuanto a la separación de variedades en vendimia, estableciendo que la vendimia se realizará separadamente por variedades cuando ello sea necesario para el control de los rendimientos máximos admitidos por hectárea o para la correcta identificación varietal del vino elaborado. Hasta la fecha el Pliego de Condiciones establecía que la vendimia se realizaría siempre separada por variedades, pero no parece necesario establecer esta restricción salvo cuando no se pueda realizar el adecuado control de los rendimientos admitidos por hectárea (por ejemplo, variedades blancas y tintas de la misma parcela mezcladas con rendimientos máximos admitidos por hectárea diferentes) o cuando el vino final elaborado necesite una identificación varietal que no sea trazable con las entradas de vendimia.

Se complementa el término «rendimiento» con «de extracción» para mejor comprensión de dicho término y concordancia con lo establecido en el resto del Pliego de Condiciones; y se elimina la restricción de los depósitos de obra, debido a que, las actuales técnicas de elaboración han demostrado que la elaboración en depósitos de obra o similares presenta ventajas técnicas y aportan a los vinos matices organolépticos propios que el consumidor aprecia como naturales y respetuosos con la tradición. Así mismo, recubrir los depósitos de obra con resinas epoxídicas alimentarias o similares impide la microoxigenación natural que permite la porosidad de los mismos, con lo que se pierden las ventajas que supone elaborar en este tipo de depósitos.

En todo caso, se mantiene la exigencia de que la elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino.

Esta modificación afecta al punto 3.b del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

MODIFICACIÓN DE LAS RESTRICCIONES EN LA VINIFICACIÓN

Descripción

Se eliminan las restricciones de elaboración determinadas por las variedades clasificadas como principales o como autorizadas en todos los tipos de vinos amparados (blancos, claretes, rosados y tintos) en consonancia con la posterior modificación en la que se establece la eliminación de la clasificación de las variedades de uva como principales y autorizadas. En consecuencia, los blancos pasan a elaborarse con cualquiera de las variedades blancas que contempla el pliego de condiciones (en vez de con un mínimo del 60 % de las blancas principales), y los claretes, rosados y tintos con un mínimo del 30 %, 60 % y 75 %, respectivamente, de variedades tintas (en vez de cierto % de Tempranillo).

Se establece la posibilidad de que, al igual que los vinos tintos, los vinos blancos, claretes y rosados también puedan ser sometidos a procesos de envejecimiento.

Esta modificación afecta al punto 3.c del Pliego de Condiciones y al punto 7.1 del Documento Único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

ELIMINACIÓN DE LA CLASIFICACIÓN DE LAS VARIEDADES DE UVA Y CORRECCIÓN DE ERROR DE DENOMINACIÓN DE UNA VARIEDAD

Descripción

Se elimina la clasificación de las variedades de uva como principales y autorizadas y se corrige la mención Albillo Mayor por Real.

Esta modificación afecta al punto 6 del Pliego de Condiciones y al punto 8 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

ADAPTACIÓN DE LA REDACCIÓN DEL VÍNCULO

Descripción

Se trata de una actualización de la redacción del apartado «factores humanos» del vínculo, que hace referencia a la clasificación de las variedades, corrección de datos relativos al viñedo existente en la actualidad y de la terminología utilizada en la descripción sensorial de los vinos.

Se trata de una modificación normal pues, aunque afecta a un subapartado del vínculo, este no se modifica en cuanto a la interacción de factores con las características del producto. El nexa causal no cambia.

Esta modificación afecta al punto 7 del Pliego de Condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

INCLUSIÓN DE EXCEPCIONES A LA APLICACIÓN DE LOS MÁXIMOS DEL RENDIMIENTO DE EXTRACCIÓN Y DE PRODUCCIÓN

Descripción

Se pasa de que el rendimiento máximo de extracción puede modificarse sin superar los 74 litros por cada 100 kg de vendimia, a que la modificación no podrá superar los 2 puntos, debiendo estar comprendido entre los 70 y los 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

Se incluye la posibilidad de que se puedan reducir hasta en un 15 % los límites máximos de producción en kilogramos por hectárea. Hasta la fecha el Pliego de Condiciones sólo establecía la posibilidad de incrementar hasta en un 15 % dicho límite.

Esta modificación afecta al punto 8.b.1 del Pliego de Condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

MEJORA DE LA REDACCIÓN DE DISPOSICIONES RESPECTO AL ENVASADO

Descripción

Se mejora la redacción en lo que se refiere al embotellado o, en su caso, envasado de los vinos en la zona geográfica delimitada. En ningún caso cambia el contenido, sólo se mejora la redacción.

Esta modificación afecta al punto 8.b.2 del Pliego de Condiciones y el punto 11 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN LAS NORMAS DE ETIQUETADO

Descripción

Se especifica que las indicaciones que obligatoriamente deben aparecer en el etiquetado de los vinos, para su correcta adecuación a la normativa vigente.

Se introduce que para el cómputo del envejecimiento total de los vinos «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA» se entenderá como fecha inicial el 1 de noviembre del correspondiente año de vendimia.

Se reconocen como unidades geográficas menores los municipios de la zona delimitada y ciertas localidades de los mismos, cuyo nombre en al etiqueta irá acompañado con la mención «Vino de Pueblo» lo que supondrá que, al menos el 85 % de uva con que se haya elaborado el vino, provenga de dicho municipio o localidad.

Esta modificación afecta al punto 8.b.3 del pliego de condiciones y al punto 11 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

ELIMINACIÓN DEL PUNTO 9

Descripción

Se elimina el punto en el que se detalla la autoridad competente, Órgano de Control y metodología de Control, por no ser ya necesaria dentro del pliego de condiciones, según la normativa actual.

Esta modificación afecta a la totalidad punto 9, eliminándolo por completo. No afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino**«Tierra del Vino de Zamora»****Número de referencia UE: PDO-ES-A0634-AM02 — 3.7.2026****1. Nombre(s)**

«Tierra del Vino de Zamora»

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

6. Descripción del vino o vinos*Producto vitivinícola*

VINO - Vinos Blancos

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Limpio y de color amarillo, desde pajizo hasta oro viejo, o de color amarillo verdoso, desde pajizo verdoso hasta oro viejo verdoso.

Aroma

Aromas francos, de intensidad media a alta, con notas frutales y/o florales y/o vegetales. En vinos blancos fermentados en bodega y/o sometidos a procesos de envejecimiento, además de los citados anteriormente aparecerán aromas propios de la fermentación en bodega y/o del proceso de envejecimiento, tales como balsámicos y/o especiados y/o tostados y/o frutos secos. Sin olores defectuosos.

Sabor

Equilibrado, fresco, con estructura de media a alta y persistencia de media a alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético para el caso de que el vino «Blanco» haya sido fermentado en barrica y/o sometido a procesos de envejecimiento: 0,80 gr/l (13,33 meq/l) hasta 10 % vol. de grado alcohólico + 0,06 gr/l (1 meq/l) por cada grado que exceda de 10 % vol.

- Anhídrido sulfuroso total máximo en miligramos por litro:

Con < 5,0 gr/l de azúcares reductores: 160

Con ≥ 5,0 gr/l de azúcares reductores: 250

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

Producto vitivinícola

VINO - Vinos Claretos y Rosados

*Características organolépticas***Apariencia visual**

Vino «Clarete»: Limpio y de color rosa, desde rosa frambuesa hasta piel de cebolla, o de color rojo, desde rojo violeta hasta rojo castaño.

Vino «Rosado»: Limpio y de color rosa, desde rosa frambuesa hasta piel de cebolla.

Aroma

Aromas francos, de intensidad media a alta, con notas frutales y/o florales y/o vegetales. En vinos rosados fermentados en barrica y/o sometidos a procesos de envejecimiento, además de los citados anteriormente aparecerán aromas propios de la fermentación en barrica y/o del proceso de envejecimiento, tales como balsámicos y/o especiados y/o tostados y/o frutos secos. Sin olores defectuosos.

Sabor

Equilibrado, fresco, con estructura de media a alta y persistencia de media a alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético para el caso de que el vino «Claretes» y «Rosados» haya sido fermentado en bodega y/o sometido a procesos de envejecimiento: 0,80 gr/l (13,33 meq/l) hasta 10 % vol. de grado alcohólico + 0,06 gr/l (1 meq/l) por cada grado que exceda de 10 % vol.

- Anhídrido sulfuroso total máximo en miligramos por litro:

Con < 5,0 gr/l de azúcares reductores: 160

Con ≥ 5,0 gr/l de azúcares reductores: 250

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

Producto vitivinícola

VINO - Vinos Tintos

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Limpio y de color rojo, desde rojo violeta hasta rojo castaño. Intensidad de media a alta.

Aroma

Aromas francos, de intensidad media a alta, con notas frutales y/o florales. En vinos tintos fermentados en bodega y/o sometidos a procesos de envejecimiento, además de los citados anteriormente aparecerán aromas propios de la fermentación en bodega y/o del proceso de envejecimiento, tales como balsámicos y/o especiados y/o tostados y/o frutos secos. Sin olores defectuosos.

Sabor

Equilibrado, fresco, con estructura de media a alta y persistencia de media a alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,5
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético para el caso de que el vino «Tinto» haya sido fermentado en bodega y/o sometido a procesos de envejecimiento: 0,80 gr/l (13,33 meq/l) hasta 10 % vol. de grado alcohólico + 0,06 gr/l (1 meq/l) por cada grado que exceda de 10 % vol.

- ☒ 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

- Graduación probable mínima de la uva: 11,5 % vol. para variedades tintas y 10,5 % vol. para variedades blancas.
- Rendimiento máximo de extracción: 72 litros por cada 100 kilogramos de uva.

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

- El Vino «Blanco» se elaborará a partir de las variedades blancas admitidas en el Pliego de Condiciones. Podrá ser sometido a procesos de envejecimiento.
- El Vino «Clarete» se elaborará a partir de las variedades admitidas en el Pliego de Condiciones, con un mínimo del 30 % de las variedades tintas. Podrá ser sometido a procesos de envejecimiento.
- El Vino «Rosado» se elaborará a partir de las variedades admitidas en el Pliego de Condiciones, con un mínimo del 60 % de las variedades tintas. Podrá ser sometido a procesos de envejecimiento.
- El Vino «Tinto» se elaborará a partir de las variedades admitidas en el Pliego de Condiciones, con un mínimo del 75 % de las variedades tintas. Podrá ser sometido a procesos de envejecimiento.

7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	10 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	72
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	7 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	50,40
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

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

- ALBILLO REAL
- CABERNET SAUVIGNON
- DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA
- GARNACHA TINTA
- GODELLO
- MOSCATEL DE GRANO MENUDO
- PALOMINO
- TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS
- VERDEJO

9. Definición breve de la zona geográfica delimitada

El área geográfica está situada al sureste de la provincia de Zamora y al noreste de la provincia de Salamanca, comprende los siguientes términos municipales pertenecientes a ambas provincias:

- Provincia de Zamora:

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

— Provincia de Salamanca:

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

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

El clima de la zona es mediterráneo con una fuerte continentalidad (pluviometría de 350-400 mm, veranos secos, inviernos rigurosos, oscilación térmica acusa, heladas primaverales y elevada insolación). Los suelos son de carácter aluvial, profundos y pobres en materia orgánica; muy adecuados para obtener una uva de calidad con bajos rendimientos. El mapa varietal está muy adaptado al terruño y con plantaciones de elevada edad media. Todo ello permite la obtención de una materia prima de calidad: uvas muy maduras, con un alto potencial de producción de aromas primarios y elevado contenido en antocianos y taninos. Los vinos resultan aromáticos y con estructura; y los tintos con mucho color.

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

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características analíticas y organolépticas descritas en el presente Pliego de Condiciones sólo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tiene lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, y teniendo en cuenta que el embotellado o, en su caso, el envasado de los vinos es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las instalaciones embotelladoras de las bodegas ubicadas en la zona geográfica 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

Podrá utilizarse en el etiquetado el término tradicional DENOMINACIÓN DE ORIGEN en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.

Será obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado de los vinos aunque no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.

Los vinos podrán utilizar en el etiquetado las menciones ROBLE y FERMENTADO EN BARRICA siempre que cumplan con las condiciones establecidas en la legislación vigente.

Se podrá hacer uso del nombre geográfico de los términos municipales incluidos en la zona geográfica de producción, junto con la mención «VINO DE PUEBLO», siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con al menos un 85 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en el correspondiente término municipal. En las mismas condiciones se podrán utilizar los nombres geográficos de las localidades incluidas en dichos términos municipales cuyo nombre no coincida con el del término municipal, siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con al menos un 85 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas la correspondiente localidad.

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

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