

Bulletin du Système de Lisbonne
Appellations d'origine et indications géographiques

Bulletin of the Lisbon System
Appellations of Origin and Geographical Indications

Boletín del Sistema de Lisboa
Denominaciones de origen e indicaciones geográficas



No. 52
Année 2023 / Year 2023 / Año 2023
01.01.2023 – 31.12.2023

BULLETIN DU SYSTÈME DE LISBONNE

Appellations d'origine et indications géographiques

Publication du Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI)

BULLETIN OF THE LISBON SYSTEM

Appellations of Origin and Geographical Indications

Publication of the International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO)

BOLETÍN DEL SISTEMA DE LISBOA

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas

Publicación de la Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI)

Administration :
Service d'enregistrement Lisbonne
**Organisation Mondiale de la
Propriété Intellectuelle (OMPI)**
34, chemin des Colombettes
CH-1211 GENÈVE 20 (Suisse)
Tél : (+41) 22 338 91 11
Messagerie électronique :
lisbon.system@wipo.int
Page web OMPI / Système de
Lisbonne
ISSN 2226-6399 OMPI 2023

Administration:
Lisbon Registry
**World Intellectual Property
Organization (WIPO)**
34, chemin des Colombettes
CH-1211 GENEVA 20 (Switzerland)
Tel: (+41) 22 338 91 11
Electronic mail:
lisbon.system@wipo.int
[WIPO / Lisbon System webpage](#)
ISSN 2226-6399 WIPO 2023

Administración:
Registro de Lisboa
**Organización Mundial de la
Propiedad Intelectual (OMPI)**
34, chemin des Colombettes
CH-1211 GINEBRA 20 (Suiza)
Tel: (+41) 22 338 91 11
Correo-E:
lisbon.system@wipo.int
[Página web OMPI / Sistema de Lisboa](#)
ISSN 2226-6399 OMPI 2023

SOMMAIRE – CONTENTS – ÍNDICE

Page / Page / Página

Remarques relatives à la publication du <i>Bulletin du Système de Lisbonne</i>	7
Liste des Membres de l'Union de Lisbonne	8
Comments relating to the publication of the <i>Bulletin of the Lisbon System</i>	10
List of Members of the Lisbon Union	11
Observaciones relativas a la publicación del <i>Boletín del Sistema de Lisboa</i>	13
Lista de Miembros de la Unión de Lisboa	14
Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne (2015)	
Adhésion de la Tunisie	16
Geneva Acta of the Lisbon Agreement (2015)	
Accession by Tunisia	17
Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa (2015)	
Adhesión de Túnez	18
Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne (2015)	
Adhésion de la Fédération de Russie	19
Geneva Acta of the Lisbon Agreement (2015)	
Accession by the Russian Federation	20
Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa (2015)	
Adhesión de la Federación de Rusia	21
Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne (2015)	
Adhésion de Sao Tomé-et-Principe	22
Geneva Acta of the Lisbon Agreement (2015)	
Accession by Sao Tome and Principe	23
Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa (2015)	
Adhesión de Santo Tomé y Príncipe	24
Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne (2015)	
Adhésion du Sénégal	25
Geneva Acta of the Lisbon Agreement (2015)	
Accession by Senegal	26
Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa (2015)	
Adhesión del Senegal	27
Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne (2015)	
Ratification par le Portugal	28
Geneva Acta of the Lisbon Agreement (2015)	
Ratification by Portugal	29
Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa (2015)	
Ratificación de Portugal	30

Registrations – Enregistrements –Registros	31
Modifications – Modifications – Modificaciones	740
Renunciations – Renonciations –Renoncias	902
Cancellation – Radiation –Cancelación	1014

Remarques relatives à la publication du Bulletin du Système de Lisbonne Appellations d'origine et indications géographiques

La publication du *Bulletin du Système de Lisbonne, Appellations d'origine et indications géographiques* est éditée par le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI), en application de la règle 19 du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques.

Chaque numéro peut comprendre, notamment, l'une ou l'autre des rubriques suivantes, dont la matière est groupée selon les numéros d'enregistrement et les dates d'enregistrement :

- Enregistrements
- Déclarations de refus (total ou partiel*)
- Retraits d'une déclaration de refus (retrait total ou partiel*)
- Déclarations d'octroi de la protection
- Modifications
- Octrois de délai d'utilisation pour terminer l'utilisation d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique
- Invalidations
- Renoncements à la protection (totales ou partielles)
- Retraits d'une renonciation à la protection (retrait total ou partiel)
- Radiations
- Rectifications

Seules peuvent être enregistrées auprès de l'OMPI, et protégées selon les dispositions de l'Arrangement de Lisbonne et de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne, les appellations d'origine et les indications géographiques des produits de parties contractantes de l'Union de Lisbonne reconnues et protégées à ce titre dans la partie contractante d'origine.

À partir de l'année 2022, sont publiées dans le bulletin les transactions notifiées aux parties contractantes durant la période concernée, et non plus celles reçues durant cette période. Ne sont toutefois pas publiées les transactions ayant déjà fait l'objet d'une publication dans les bulletins des éditions précédentes.

Ce bulletin concerne la période s'écoulant du 1^{er} janvier 2023 au 31 décembre 2023.

* Selon la règle 19 du règlement d'exécution commun, le Bureau international publie dans le Bulletin toutes les inscriptions faites au registre international. De plus, à partir du Bulletin n° 36, le texte des refus partiels ainsi que des retraits partiels est aussi publié, dans la langue de la notification du refus ou du retrait en question.

Liste des Membres de l'Union de Lisbonne

Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967) et modifié en 1979, et l'Acte de Genève (2015)
(Union de Lisbonne)

État/OIG	Date à laquelle l'État est devenu partie à l'Arrangement	Date à laquelle l'État est devenu partie à l'Acte de Stockholm (ou à l'Acte de Lisbonne)	Date à laquelle l'État/OIG est devenu partie à l'Acte de Genève
Albanie	8 mai 2019	Stockholm: 8 mai 2019	26 février 2020
Algérie	5 juillet 1972	Stockholm: 31 octobre 1973	-
Bosnie-Herzégovine	4 juillet 2013	Stockholm: 4 juillet 2013	-
Bulgarie	12 août 1975	Stockholm: 12 août 1975	-
Burkina Faso	2 septembre 1975	Stockholm: 2 septembre 1975	-
Cabo Verde ^{1, 2, 3}	-	-	6 juillet 2022
Cambodge ³	-	-	26 février 2020
Congo	16 novembre 1977	Stockholm: 16 novembre 1977	-
Costa Rica	30 juillet 1997	Stockholm: 30 juillet 1997	-
Côte d'Ivoire	-	-	15 mars 2023
Cuba	25 septembre 1966	Stockholm: 8 avril 1975	-
Fédération de Russie ^{3, 4, 5, 8}	-	-	11 août 2023
France	25 septembre 1966	Stockholm: 12 août 1975 ⁶	21 avril 2021
Gabon	10 juin 1975	Stockholm: 10 juin 1975	-
Géorgie	23 septembre 2004	Stockholm: 23 septembre 2004	-
Ghana ³	-	-	3 février 2022
Haïti	25 septembre 1966	Lisbonne: 25 septembre 1966	-
Hongrie	23 mars 1967	Stockholm: 31 octobre 1973	10 septembre 2021
Iran (République islamique d')	9 mars 2006	Stockholm: 9 mars 2006	-
Israël	25 septembre 1966	Stockholm: 31 octobre 1973	-
Italie	29 décembre 1968	Stockholm: 24 avril 1977	-
Macédoine du Nord	6 octobre 2010	Stockholm: 6 octobre 2010	-
Mexique	25 septembre 1966	Stockholm: 26 janvier 2001	-
Monténégro	3 juin 2006	Stockholm: 3 juin 2006	-
Nicaragua	15 juin 2006	Stockholm: 15 juin 2006	-
Oman	-	-	30 juin 2021
Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI) ^{2, 3, 7}	-	-	15 mars 2023
Pérou	16 mai 2005	Stockholm: 16 mai 2005	18 octobre 2022
Portugal	25 septembre 1966	Stockholm: 17 avril 1991	18 janvier 2024
République démocratique populaire lao ³	-	-	20 février 2021
République de Moldova	5 avril 2001	Stockholm: 5 avril 2001	-
République dominicaine	17 janvier 2020	Stockholm: 17 janvier 2020	-
République populaire démocratique de Corée	4 janvier 2005	Stockholm: 4 janvier 2005	26 février 2020
République tchèque	1 ^{er} janvier 1993	Stockholm: 1 ^{er} janvier 1993	2 septembre 2022
Samoa ^{3, 8}	-	-	26 février 2020

¹ Conformément à l'article 28.1)ii) de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne, le Gouvernement de la République de Cabo Verde déclare par la présente que sa législation est conforme aux dispositions de la Convention de Paris qui concernent les appellations d'origine, les indications géographiques et les marques.

² Cette Partie contractante fait usage de la possibilité prévue à l'article 29.4) de l'Acte de Genève de prolonger d'un an le délai visé à l'article 15.1) dudit Acte, ainsi que les délais visés à l'article 17 de l'Acte de Genève conformément aux procédures prévues dans le règlement d'exécution commun.

³ Conformément à l'article 7.4) de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne, cette Partie contractante a déclaré vouloir recevoir une taxe individuelle pour couvrir le coût de l'examen quant au fond de tout enregistrement international.

⁴ Conformément à l'article 6.5)b) de l'Acte de Genève et à sa législation nationale, la Fédération de Russie déclare qu'une appellation d'origine ou indication géographique enregistrée sera protégée à compter de la date sur laquelle la décision d'octroyer la protection légale est prise.

⁵ Cette Partie contractante fait usage de la possibilité prévue à l'article 29.4) de l'Acte de Genève de prolonger d'un an le délai visé à l'article 15.1) dudit Acte, conformément aux procédures prévues dans le règlement d'exécution commun.

⁶ Y compris les départements et territoires d'outre-mer.

⁷ Conformément à l'article 28.1)iii) de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne, l'OAPI a été dument autorisée, conformément à ses procédures internes, à devenir partie au présent Acte et, en vertu de l'Acte du 14 décembre 2015 de l'Accord de Bangui instituant une organisation africaine de propriété intellectuelle, l'annexe VI selon laquelle des titres de protection régionaux peuvent être obtenus à l'égard des indications géographiques, s'applique.

⁸ Conformément à l'article 7.4) de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne, cette Partie contractante a déclaré exiger une taxe administrative relative à l'utilisation par les bénéficiaires de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique dans cette Partie contractante.

SYSTÈME DE LISBONNE – LISBON SYSTEM – SISTEMA DE LISBOA

Année 2023 / Year 2023 / Año 2023

État/OIG	Date à laquelle l'État est devenu partie à l'Arrangement	Date à laquelle l'État est devenu partie à l'Acte de Stockholm (ou à l'Acte de Lisbonne)		Date à laquelle l'État/OIG est devenu partie à l'Acte de Genève
Sao Tomé-et-Principe ^{2, 3}	-	-	-	2 novembre 2023
Sénégal ^{2, 3}	-	-	-	5 décembre 2023
Serbie ⁹	1 ^{er} juin 1999	Stockholm:	1 ^{er} juin 1999	-
Slovaquie.....	1 ^{er} janvier 1993	Stockholm:	1 ^{er} janvier 1993	-
Suisse	-	-	-	1 ^{er} décembre 2021
Togo.....	30 avril 1975	Stockholm:	30 avril 1975	-
Tunisie.....	31 octobre 1973	Stockholm:	31 octobre 1973	6 juillet 2023
Union européenne ^{2, 10}	-	-	-	26 février 2020
(Total: 43)		(30)		(21)

⁹ La Serbie est l'État assurant la continuation de la Serbie-et-Monténégro à compter du 3 juin 2006.

¹⁰ Conformément à l'article 28.1)iii) de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne, l'Union européenne a été dument autorisée, conformément à ses procédures internes, à devenir partie au présent Acte et, en vertu des traités constitutifs de l'Union européenne, une législation s'applique selon laquelle des titres de protection régionaux peuvent être obtenus à l'égard des indications géographiques.

Comments relating to the publication of the *Bulletin of the Lisbon System* *Appellations of Origin and Geographical Indications*

The publication of the *Bulletin of the Lisbon System, Appellations of origin and geographical indications* is issued by the International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO), under Rule 19 of the Common Regulations under the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications.

Each issue may include, *inter alia*, one or other of the following headings, the subject matter of which is grouped according to registration number and registration date:

- Registrations
- Declarations of refusal (total or partial*)
- Withdrawals of a declaration of refusal (total or partial withdrawal*)
- Statements of grant of protection
- Modifications
- Grants of a period for termination of the use of an appellation of origin or a geographical indication.
- Invalidations
- Renunciations of protection (total or partial)
- Withdrawals of a renunciation of protection (total or partial withdrawal)
- Cancellations
- Corrections

Only appellations of origin and geographical indications for products from Contracting Parties of the Lisbon Union, recognized and protected as such in the Contracting Party of origin, can be registered at WIPO and protected in accordance with the provisions of the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

From the year 2022 onwards, the bulletin will include transactions notified to the Contracting Parties during the relevant period, rather than those received during that period. However, transactions already published in previous editions of the bulletin will not be included.

This bulletin covers the period from January 1, 2023 to December 31, 2023.

* According to Rule 19 of the Common Regulations, the International Bureau shall publish in the Bulletin all entries made in the International Register. In addition, starting from No. 36 of the Bulletin, also the text of partial refusals and partial withdrawals is published, in the language of the notification of the refusal or withdrawal in question.

List of Members of the Lisbon Union

Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967) and amended in 1979, and the Geneva Act (2015)
(Lisbon Union)

State/IGO	Date on which State became party to the Agreement	Date on which State became party to the Stockholm (or Lisbon) Act	Date on which State/IGO became party to the Geneva Act
African Intellectual Property Organization (OAPI) ^{1, 2, 3}	-	-	March 15, 2023
Albania	May 8, 2019	Stockholm: May 8, 2019	February 26, 2020
Algeria	July 5, 1972	Stockholm: October 31, 1973	-
Bosnia and Herzegovina	July 4, 2013	Stockholm: July 4, 2013	-
Bulgaria	August 12, 1975	Stockholm: August 12, 1975	-
Burkina Faso	September 2, 1975	Stockholm: September 2, 1975	-
Cabo Verde ^{2, 3, 4}	-	-	July 6, 2022
Cambodia ³	-	-	February 26, 2020
Congo	November 16, 1977	Stockholm: November 16, 1977	-
Costa Rica	July 30, 1997	Stockholm: July 30, 1997	-
Côte d'Ivoire	-	-	March 15, 2023
Cuba	September 25, 1966	Stockholm: April 8, 1975	-
Czech Republic	January 1, 1993	Stockholm: January 1, 1993	September 2, 2022
Democratic People's Republic of Korea	January 4, 2005	Stockholm: January 4, 2005	February 26, 2020
Dominican Republic	January 17, 2020	Stockholm: January 17, 2020	-
European Union ^{2, 5}	-	-	February 26, 2020
France	September 25, 1966	Stockholm: August 12, 1975 ⁶	April 21, 2021
Gabon	June 10, 1975	Stockholm: June 10, 1975	-
Georgia	September 23, 2004	Stockholm: September 23, 2004	-
Ghana ³	-	-	February 3, 2022
Haiti	September 25, 1966	Lisbon: September 25, 1966	-
Hungary	March 23, 1967	Stockholm: October 31, 1973	September 10, 2021
Iran (Islamic Republic of)	March 9, 2006	Stockholm: March 9, 2006	-
Israel	September 25, 1966	Stockholm: October 31, 1973	-
Italy	December 29, 1968	Stockholm: April 24, 1977	-
Lao People's democratic Republic ³	-	-	February 20, 2021
Mexico	September 25, 1966	Stockholm: January 26, 2001	-
Montenegro	June 3, 2006	Stockholm: June 3, 2006	-
Nicaragua	June 15, 2006	Stockholm: June 15, 2006	-
North Macedonia	October 6, 2010	Stockholm: October 6, 2010	-
Oman	-	-	June 30, 2021
Peru	May 16, 2005	Stockholm: May 16, 2005	October 18, 2022
Portugal	September 25, 1966	Stockholm: April 17, 1991	January 18, 2024
Republic of Moldova	April 5, 2001	Stockholm: April 5, 2001	-

¹ In accordance with Article 28(1)(iii) of the Geneva Act of the Lisbon Agreement, OAPI has been duly authorized, in accordance with its internal procedures, to become party to this Act and declares that, pursuant to the Bangui Agreement Instituting an African Intellectual Property Organization, Act of December 14, 2015, Annex VI, under which regional titles of protection can be obtained in respect of geographical indications, applies.

² This Contracting Party avails itself of the possibility provided for in Article 29(4) of the Geneva Act of the Lisbon Agreement to extend by one year the time limit referred to in Article 15(1) of the Act, and the periods referred to in Article 17 of the Geneva Act, in accordance with the procedures specified in the Common Regulations.

³ In accordance with Article 7(4) of the Geneva Act of the Lisbon Agreement, this Contracting Party has declared that it wants to receive an individual fee to cover its cost of substantive examination of each international registration.

⁴ In accordance with Article 28(1)(ii) of the Geneva Act of the Lisbon Agreement, the Government of the Republic of Cabo Verde hereby declares that its legislation complies with the provisions of the Paris Convention concerning appellations of origin, geographical indications and trademarks.

⁵ In accordance with Article 28(1)(iii) of the Geneva Act of the Lisbon Agreement, the European Union has been duly authorized, in accordance with its internal procedures, to become party to this Act and, under the constituting treaties of the European Union, legislation applies under which regional titles of protection can be obtained in respect of geographical indications.

⁶ Including all Overseas Departments and Territories.

SYSTÈME DE LISBONNE – LISBON SYSTEM – SISTEMA DE LISBOA

Année 2023 / Year 2023 / Año 2023

State/IGO	Date on which State became party to the Agreement	Date on which State became party to the Stockholm (or Lisbon) Act		Date on which State/IGO became party to the Geneva Act
Russian Federation ^{3, 7, 8, 9}	-	-	-	August 11, 2023
Samoa ^{3, 9}	-	-	-	February 26, 2020
Sao Tome and Principe ^{2, 3}	-	-	-	November 2, 2023
Senegal ^{2, 3}	-	-	-	December 5, 2023
Serbia ¹⁰	June 1, 1999	Stockholm:	June 1, 1999	-
Slovakia	January 1, 1993	Stockholm:	January 1, 1993	-
Switzerland	-	-	-	December 1, 2021
Togo	April 30, 1975	Stockholm:	April 30, 1975	-
Tunisia	October 31, 1973	Stockholm:	October 31, 1973	July 6, 2023
(Total: 43)		(30)		(21)

⁷ In accordance with Article 6(5)(b) of the Geneva Act and with its national legislation, the Russian Federation declares that, a registered appellation of origin or geographical indication shall be protected from the date on which the decision to grant legal protection is taken

⁸ This Contracting Party avails itself of the possibility provided for in Article 29(4) of the Geneva Act of the Lisbon Agreement to extend by one year the time limit referred to in Article 15(1) of the Act in accordance with the procedures specified in the Common Regulations.

⁹ In accordance with Article 7(4) of the Geneva Act of the Lisbon Agreement, this Contracting Party has declared that it requires an administrative fee relating to the use by the beneficiaries of the appellation of origin or the geographical indication in that Contracting Party.

¹⁰ Serbia is the continuing State from Serbia and Montenegro as from June 3, 2006.

Observaciones relativas a la publicación del Boletín del Sistema de Lisboa Denominaciones de origen e indicaciones geográficas

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) publica el *Boletín del Sistema de Lisboa, denominaciones de origen e indicaciones geográficas* en aplicación de la Regla 19 del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas.

Cada número puede incluir, en particular, alguna de las rúbricas siguientes, cuya materia se desglosa según los números de registros y las fechas de registros:

- Registros
- Declaraciones de denegación (total o parcial*)
- Retiradas de declaración de denegación (retirada total o parcial*)
- Declaraciones de concesión de la protección
- Modificaciones
- Concesiones de un plazo para poner fin a la utilización de una denominación de origen o una indicación geográfica
- Invalidaciones
- Renuncias a la protección (totales o parciales)
- Retiradas de una renuncia a la protección (retirada total o parcial)
- Cancelaciones
- Correcciones

Sólo pueden registrarse en la OMPI, y recibir protección en virtud de las disposiciones del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas de productos procedentes de Partes Contratantes miembros de la Unión de Lisboa y que estén reconocidas y protegidas como tales en la Parte Contratante de origen.

A partir del año 2022, en el boletín se publicarán las transacciones notificadas a las Partes Contratantes durante el período correspondiente, en lugar de aquellas recibidas durante ese período. No se incluirán las transacciones que ya hayan sido publicadas en ediciones anteriores del boletín.

Este boletín abarca el período del 1 de enero de 2023 al 31 de diciembre de 2023.

* De conformidad con la Regla 19 del Reglamento Común, la Oficina Internacional publica en el Boletín todas las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional. Además, a partir del N.º 36 del Boletín, también publica el texto de las denegaciones parciales y retiradas parciales, en el idioma de la notificación de denegación o de retirada en cuestión.

Lista de los Miembros de la Unión de Lisboa

Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra (2015)
(Unión de Lisboa)

Estado/OIG	Fecha en la que el Estado pasó a ser parte en el Arreglo	Fecha en la que el Estado pasó a ser parte en el Acta de Estocolmo (o Lisboa)	Fecha en la que el Estado/OIG pasó a ser parte en el Acta de Ginebra
Albania	8 de mayo de 2019	Estocolmo: 8 de mayo de 2019	26 de febrero de 2020
Argelia	5 de julio de 1972	Estocolmo: 31 de octubre de 1973	-
Bosnia y Herzegovina	4 de julio de 2013	Estocolmo: 4 de julio de 2013	-
Bulgaria	12 de agosto e 1975	Estocolmo: 12 de agosto de 1975	-
Burkina Faso	2 de septiembre de 1975	Estocolmo: 2 de septiembre de 1975	-
Cabo Verde ^{1, 2, 3}	-	-	6 de julio de 2022
Camboya ³	-	-	26 de febrero de 2020
Congo	16 de noviembre de 1977	Estocolmo: 16 de noviembre de 1977	-
Costa Rica	30 de julio de 1997	Estocolmo: 30 de julio de 1997	-
Côte d'Ivoire	-	-	15 de marzo de 2023
Cuba	25 de septiembre de 1966	Estocolmo: 8 de abril de 1975	-
Eslovaquia	1 de enero de 1993	Estocolmo: 1 de enero de 1993	-
Federación de Rusia ^{3, 4, 5, 8}	-	-	11 de agosto de 2023
Francia	25 de septiembre de 1966	Estocolmo: 12 de agosto de 1975 ⁶	21 de abril de 2021
Gabón	10 de junio de 1975	Estocolmo: 10 de junio de 1975	-
Georgia	23 de septiembre de 2004	Estocolmo: 23 de septiembre de 2004	-
Ghana ³	-	-	3 de febrero de 2022
Haití	25 de septiembre de 1966	Lisboa: 25 de septiembre de 1966	-
Hungría	23 de marzo de 1967	Estocolmo: 31 de octubre de 1973	10 de septiembre de 2021
Irán (República Islámica del)	9 de marzo de 2006	Estocolmo: 9 de marzo de 2006	-
Israel	25 de septiembre de 1966	Estocolmo: 31 de octubre de 1973	-
Italia	29 de diciembre de 1968	Estocolmo: 24 de abril de 1977	-
Macedonia del Norte	6 de octubre de 2010	Estocolmo: 6 de octubre de 2010	-
México	25 de septiembre de 1966	Estocolmo: 26 de enero de 2001	-
Montenegro	3 de junio de 2006	Estocolmo: 3 de junio de 2006	-
Nicaragua	15 de junio de 2006	Estocolmo: 15 de junio de 2006	-
Omán	-	-	30 de junio de 2021
Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI) ^{2, 3, 7}	-	-	15 de marzo de 2023
Perú	16 de mayo de 2005	Estocolmo: 16 de mayo de 2005	18 de octubre de 2022
Portugal	25 de septiembre de 1966	Estocolmo: 17 de abril de 1991	18 de enero de 2024
República Checa	1 de enero de 1993	Estocolmo: 1 de enero de 1993	6 de julio de 2022
República Democrática Popular Lao ³	-	-	20 de febrero de 2021
República de Moldova	5 de abril de 2001	Estocolmo: 5 de abril de 2001	-
República Dominicana	17 de enero de 2020	Estocolmo: 17 de enero de 2020	-
República Popular Democrática de Corea	4 de enero de 2005	Estocolmo: 4 de enero de 2005	26 de febrero de 2020

¹ De conformidad con el artículo 28.1.ii) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, el Gobierno de la República de Cabo Verde declara que su legislación cumple las disposiciones del Convenio de París relativas a las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y las marcas.

² La presente Parte Contratante se vale de la posibilidad contemplada en el Artículo 29.4) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa de prorrogar un año el plazo al que se refiere el Artículo 15.1) del Acta y los periodos mencionados en el Artículo 17 del Acta de Ginebra, de conformidad con los procedimientos previstos en el Reglamento Común.

³ De conformidad con el Artículo 7.4) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, la presente Parte Contratante ha declarado que desea recibir una tasa individual para cubrir el costo del examen sustantivo de cada registro internacional.

⁴ De conformidad con el artículo 6.5)b) del Acta de Ginebra y con su legislación nacional, la Federación de Rusia declara que una denominación de origen o indicación geográfica registrada estará protegida a partir de la fecha en que se adopte la decisión de conceder la protección jurídica.

⁵ Dicha Parte Contratante se acoge a la posibilidad prevista en el artículo 29.4) del Acta de Ginebra de prorrogar por un año el plazo contemplado en el artículo 15.1) de dicha Acta, de conformidad con los procedimientos establecidos en el Reglamento común.

⁶ Incluidos todos los Departamentos y Territorios de Ultramar.

⁷ De conformidad con el artículo 28.1.iii) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, la OAPI ha sido debidamente autorizada, de conformidad con sus procedimientos internos, a ser parte en la presente Acta y declara que, en virtud del Acuerdo de Bangui por el que se crea una Organización Africana de la Propiedad Intelectual, se aplica el Acta de 14 de diciembre de 2015, Anexo VI, en virtud del cual pueden obtenerse títulos regionales de protección respecto de las indicaciones geográficas.

SYSTÈME DE LISBONNE – LISBON SYSTEM – SISTEMA DE LISBOA

Année 2023 / Year 2023 / Año 2023

Estado/OIG	Fecha en la que el Estado pasó a ser parte en el Arreglo	Fecha en la que el Estado pasó a ser parte en el Acta de Estocolmo (o Lisboa)	Fecha en la que el Estado/la OIG pasó a ser parte en el Acta de Ginebra
Samoa ^{3, 8}	-	-	26 de febrero de 2020
Santo Tomé y Príncipe ^{2, 3}	-	-	2 de noviembre de 2023
Senegal ^{2, 3}	-	-	5 de diciembre de 2023
Serbia ⁹	1 de junio de 1999	Estocolmo: 1 de junio de 1999	-
Suiza	-	-	1 de diciembre de 2021
Togo	30 de abril de 1975	Estocolmo: 30 de abril de 1975	-
Túnez	31 de octubre de 1973	Estocolmo: 31 de octubre de 1973	6 de julio de 2023
Unión Europea ^{2, 10}	-	-	26 de febrero de 2020
(Total: 43)		(30)	(21)

⁸ De conformidad con el Artículo 7.4) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, la presente Parte Contratante ha declarado que exige el pago de una tasa administrativa en relación con el uso por los beneficiarios de la denominación de origen o la indicación geográfica en dicha Parte Contratante.

⁹ Serbia es el Estado que continúa ejerciendo los derechos y obligaciones de la Unión de Serbia y Montenegro a partir del 3 de junio de 2006.

¹⁰ De conformidad con el Artículo 28.1)iii) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, la Unión Europea ha sido debidamente autorizada, de conformidad con sus procedimientos internos, a ser parte en este Acta y, en virtud de los tratados constituyentes de la Unión Europea, se aplica una legislación en virtud de la cual se pueden obtener títulos regionales de protección respecto de indicaciones geográficas.

**ARRANGEMENT DE LISBONNE CONCERNANT LA
PROTECTION DES APPELLATIONS D'ORIGINE ET LEUR
ENREGISTREMENT INTERNATIONAL
ACTE DE GENÈVE (2015)
Adhésion de la Tunisie**

Le 6 avril 2023, le Gouvernement de la Tunisie a déposé auprès du Directeur général de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) son instrument d'adhésion à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (ci-après dénommé "Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne"), adopté à Genève le 20 mai 2015.

La date d'entrée en vigueur de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne à l'égard de la Tunisie est le 6 juillet 2023.

**LISBON AGREEMENT FOR THE PROTECTION OF
APPELLATIONS OF ORIGIN AND THEIR
INTERNATIONAL REGISTRATION
GENEVA ACT (2015)
Accession by Tunisia**

On April 6, 2023, the Government of Tunisia deposited with the Director General of the World Intellectual Property Organization (WIPO) its instrument of accession to the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (Geneva Act of the Lisbon Agreement), adopted at Geneva on May 20, 2015.

The date of entry into force of the Geneva Act of the Lisbon Agreement with respect to Tunisia is July 6, 2023.

**ARREGLO DE LISBOA RELATIVO A LA PROTECCIÓN
DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y SU
REGISTRO INTERNACIONAL
ACTA DE GINEBRA (2015)
Adhesión de Túnez**

El 6 de abril de 2023, el Gobierno de Túnez depositó en poder del director general de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) su instrumento de adhesión al Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa), adoptada en Ginebra el 20 de mayo de 2015.

La fecha de entrada en vigor del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa con respecto a Túnez es el 6 de julio de 2023.

**ARRANGEMENT DE LISBONNE CONCERNANT LA
PROTECTION DES APPELLATIONS D'ORIGINE ET LEUR
ENREGISTREMENT INTERNATIONAL
ACTE DE GENÈVE (2015)
Adhésion de la Fédération de Russie**

Le 11 mai 2023, le Gouvernement de la Fédération de Russie a déposé auprès du Directeur général de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) son instrument d'adhésion à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (ci-après dénommé "Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne"), adopté à Genève le 20 mai 2015.

La date d'entrée en vigueur de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne à l'égard de la Fédération de Russie est le 11 août 2023.

**LISBON AGREEMENT FOR THE PROTECTION OF
APPELLATIONS OF ORIGIN AND THEIR
INTERNATIONAL REGISTRATION
GENEVA ACT (2015)
Accession by the Russian Federation**

On May 11, 2023, the Government of the Russian Federation deposited with the Director General of the World Intellectual Property Organization (WIPO) its instrument of accession to the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (Geneva Act of the Lisbon Agreement), adopted at Geneva on May 20, 2015.

The date of entry into force of the Geneva Act of the Lisbon Agreement with respect to the Russian Federation is August 11, 2023.

**ARREGLO DE LISBOA RELATIVO A LA PROTECCIÓN
DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y SU
REGISTRO INTERNACIONAL
ACTA DE GINEBRA (2015)
Adhesión de la Federación de Rusia**

El 11 de mayo de 2023, el Gobierno de la Federación de Rusia depositó en poder del director general de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) su instrumento de adhesión al Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa), adoptada en Ginebra el 20 de mayo de 2015.

La fecha de entrada en vigor del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa con respecto a la Federación de Rusia es el 11 de agosto de 2023.

**ARRANGEMENT DE LISBONNE CONCERNANT LA
PROTECTION DES APPELLATIONS D'ORIGINE ET LEUR
ENREGISTREMENT INTERNATIONAL
ACTE DE GENÈVE (2015)
Adhésion de Sao Tomé-et-Principe**

Le 2 août 2023, le Gouvernement de Sao Tomé-et-Principe a déposé auprès du Directeur général de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) son instrument d'adhésion à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (ci-après dénommé "Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne"), adopté à Genève le 20 mai 2015.

La date d'entrée en vigueur de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne à l'égard de Sao Tomé-et-Principe est le 2 novembre 2023.

**LISBON AGREEMENT FOR THE PROTECTION OF
APPELLATIONS OF ORIGIN AND THEIR
INTERNATIONAL REGISTRATION
GENEVA ACT (2015)
Accession by Sao Tome and Principe**

On August 2, 2023, the Government of Sao Tome and Principe deposited with the Director General of the World Intellectual Property Organization (WIPO) its instrument of accession to the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (Geneva Act of the Lisbon Agreement), adopted at Geneva on May 20, 2015.

The date of entry into force of the Geneva Act of the Lisbon Agreement with respect to Sao Tome and Principe is November 2, 2023.

**ARREGLO DE LISBOA RELATIVO A LA PROTECCIÓN
DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y SU
REGISTRO INTERNACIONAL
ACTA DE GINEBRA (2015)
Adhesión de Santo Tomé y Príncipe**

El 2 de agosto de 2023, el Gobierno de Santo Tomé y Príncipe depositó en poder del director general de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) su instrumento de adhesión al Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa), adoptada en Ginebra el 20 de mayo de 2015.

La fecha de entrada en vigor del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa con respecto a Santo Tomé y Príncipe es el 2 de noviembre de 2023.

**ARRANGEMENT DE LISBONNE CONCERNANT LA
PROTECTION DES APPELLATIONS D'ORIGINE ET LEUR
ENREGISTREMENT INTERNATIONAL
ACTE DE GENÈVE (2015)
Adhésion du Sénégal**

Le 5 septembre 2023, le Gouvernement du Sénégal a déposé auprès du Directeur général de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) son instrument d'adhésion à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (ci-après dénommé "Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne"), adopté à Genève le 20 mai 2015.

La date d'entrée en vigueur de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne à l'égard du Sénégal est le 5 décembre 2023.

**LISBON AGREEMENT FOR THE PROTECTION OF
APPELLATIONS OF ORIGIN AND THEIR
INTERNATIONAL REGISTRATION
GENEVA ACT (2015)
Accession by Senegal**

On September 5, 2023, the Government of Senegal deposited with the Director General of the World Intellectual Property Organization (WIPO) its instrument of accession to the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (Geneva Act of the Lisbon Agreement), adopted at Geneva on May 20, 2015.

The date of entry into force of the Geneva Act of the Lisbon Agreement with respect to Senegal is December 5, 2023.

**ARREGLO DE LISBOA RELATIVO A LA PROTECCIÓN
DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y SU
REGISTRO INTERNACIONAL
ACTA DE GINEBRA (2015)
Adhesión del Senegal**

El 5 de septiembre de 2023, el Gobierno del Senegal depositó en poder del director general de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) su instrumento de adhesión al Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa), adoptada en Ginebra el 20 de mayo de 2015.

La fecha de entrada en vigor del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa con respecto del Senegal es el 5 de diciembre de 2023.

**ARRANGEMENT DE LISBONNE CONCERNANT LA
PROTECTION DES APPELLATIONS D’ORIGINE ET LEUR
ENREGISTREMENT INTERNATIONAL
ACTE DE GENÈVE (2015)
Ratification par le Portugal**

Le 18 octobre 2023, le Gouvernement du Portugal a déposé auprès du Directeur général de l’Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) son instrument de ratification à l’Acte de Genève de l’Arrangement de Lisbonne sur les appellations d’origine et les indications géographiques (ci-après dénommé “Acte de Genève de l’Arrangement de Lisbonne”), adopté à Genève le 20 mai 2015.

La date d’entrée en vigueur de l’Acte de Genève de l’Arrangement de Lisbonne à l’égard du Portugal est le 18 janvier 2024.

**LISBON AGREEMENT FOR THE PROTECTION OF
APPELLATIONS OF ORIGIN AND THEIR
INTERNATIONAL REGISTRATION
GENEVA ACT (2015)
Ratification by Portugal**

On October 18, 2023, the Government of Portugal deposited with the Director General of the World Intellectual Property Organization (WIPO) its instrument of ratification to the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (Geneva Act of the Lisbon Agreement), adopted at Geneva on May 20, 2015.

The date of entry into force of the Geneva Act of the Lisbon Agreement with respect to Portugal is January 18, 2024.

**ARREGLO DE LISBOA RELATIVO A LA PROTECCIÓN
DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y SU
REGISTRO INTERNACIONAL
ACTA DE GINEBRA (2015)
Ratificación de Portugal**

El 18 de octubre de 2023, el Gobierno de Portugal depositó en poder del director general de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) su instrumento de ratificación al Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa), adoptada en Ginebra el 20 de mayo de 2015.

La fecha de entrada en vigor del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa con respecto a Portugal es el 18 de enero de 2024.

REGISTRATIONS ENREGISTREMENTS REGISTROS

**Nos. AO-1140 – AO-1273 – AO-1274 – AO-1275 – GI-1276 –
GI-1277 – AO-1278 – AO-1280 – AO-1282 – GI-1283 – GI-1284 –
GI-1285 – GI-1286 – GI-1287 – GI-1288 – GI-1289 – GI-1290 –
GI-1291 – GI-1292 – AO-1293 – GI-1294 – AO-1295 – AO-1296 –
AO-1297 – AO-1298 – GI-1299 – GI-1300 – AO-1301 – AO-1302 –
AO-1303 – AO-1304 – AO-1305 – AO-1306 – AO-1307 – AO-1308 –
AO-1309 – AO-1310 – AO-1311 – AO-1312 – AO-1313 – AO-1314 –
AO-1315 – AO-1316 – AO-1317 – AO-1318 – AO-1319 – AO-1320 –
AO-1321 – AO-1322 – AO-1323 – AO-1324 – AO-1325 – AO-1326 –
AO-1327**

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

AO-1275

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Μαστίχα Χίου / Masticha Chiou

Transliteration Masticha Chiou

GOOD(S)

1. **Natural resin**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. The cooperative with the name "ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ"/"THE CHIOS MASTIHA GROWERS ASSOCIATION".

Transliteration ENOSI MASTIHOPARAGOGON CHIOU

Address K. Monomachou 1
82100 Chios

Greece

2. Any enterprise which complies with the standards of the Appellation of Origin.

GEOGRAPHICAL AREA

The following "mastiha villages" : 1. Lithi, 2. Elata, 3. Mesta, 4. Olympoi, 5. Pyrgi, 6. Armolia, 7. Ag. Giorgis, 8. Thymiana, 9. Tholopotami, 10. Vavili, 11. Neohori, 12. Kalimassia, 13. Mesa Didima, 14. Flatsia, 15. Mirmigki, 16. Vessa, 17. Katarraktis, 18. Ekso Didima, 19. Pagida, 20. Vouno, 21. Nenita 22. Koini, 23. Patrika, 24. Kalamoti, in Chios Greece.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No 123/97 of 23 January 1997, Official Journal L
22, 24.01.1997

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1275

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Μαστίχα Χίου / Masticha Chiou

Translittération Masticha Chiou

PRODUIT(S)

1. **Résine naturelle**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. La coopérative appelée "ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ"/"THE CHIOS MASTIHA GROWERS ASSOCIATION".

Translittération ENOSI MASTIHOPARAGOGON CHIOU

Adresse K. Monomachou 1
82100 Chios

Grèce

2. Toute entreprise respectant les normes de l'appellation d'origine.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les villages de Mastiha suivants: 1. Lithi, 2. Elata, 3. Mesta, 4. Olympi, 5. Pyrgi, 6. Armolia, 7. Agios Georgios, 8. Thimiana, 9. Tholopotami, 10. Vavili, 11. Neochori, 12. Kalimasia, 13. Messa Didima, 14. Flatsia, 15. Mirmigi, 16. Vessa, 17. Kataraktis, 18. Exo Didima, 19. Pagida, 20. Vouno, 21. Nenita 22. Kini, 23. Patrika, 24. Kalamoti, à Chios, Grèce.

**BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE**

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 123/97 de la Commission du 23 janvier 1997, Journal
officiel L 22, 24.01.1997

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation,
sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1275

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Μαστίχα Χίου / Masticha Chiou

Transcripción Masticha Chiou

PRODUCTO(S)

1. **Resina natural**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. La cooperativa de nombre "ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ"/"THE CHIOS MASTIHA GROWERS ASSOCIATION".

Transcripción ENOSI MASTIHOPARAGOGON CHIOU

Dirección K. Monomachou 1
82100 Chios

Grecia

2. Cualquier empresa que cumpla las normas de la denominación de origen.

ZONA GEOGRÁFICA

Los siguientes "Pueblos de Mastiha": 1. Lithi, 2. Elata, 3. Mesta, 4. Olympoi, 5. Pyrgi, 6. Armolia, 7. Ag. Giorgis, 8. Thymiana, 9. Tholopotami, 10. Vavili, 11. Neohori, 12. Kalimasia, 13. Mesa Didima, 14. Flatsia, 15. Mirmigki, 16. Vessa, 17. Katarraktis, 18. Ekso Didima, 19. Pagida, 20. Vouno, 21. Nenita 22. Koini, 23. Patrika, 24. Kalamoti, en Quíos (Grecia).

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) nº 123/97 de la Comisión, de 23 de enero de 1997. Diario Oficial L 22, de 24.01.1997

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

Μαστίχα Χίου / Masticha Chiou

CHIOS MASTIHA GROWERS ASSOCIATION

Limited Liability Cooperative

Incorporation Law 1390/38

Exporters Registry number: 6/1945

HISTORY:

Chios Mastiha is a natural product produced by the native tree, the Mastiha Tree (Mastixoforos Sxinos), PISTACHIA LENTISCUS VAR.CHIA OF THE GENUS ANACARDIACEAE, which is cultivated and prospers in the Southern part of the Island of Chios. Chios Mastiha is a traditional product and unique worldwide. It is only produced in the Southern part of Chios worldwide.

The history of Chios Mastiha is very old, taking us back to Ancient times. Its therapeutic properties were known to the Ancient Greek Doctors and Authors, such as Plinius, Dioskourides, Galinos, Ermolaos, Hippocrates.

References to Mastiha by Ancient Authors – Doctors:

Claudios Ermeros 4th century P.D. Chios. “Mastiha cures rabies in mules.”

Galinos 2nd century P.D. Chios. Terevinithin and Chios Mastic in a prescription to treat snake bites.

Chios Mastiha mixed in an antidote against balding, scabies and snake bite.

Chios Mastiha in a prescription for inflammation of the stomach, intestines and liver.

Markelos Empirikos (4th-5th century P.D.). Mastiha as a medicine for stomach ache.

Mastiha for the stomach. Mastiha as a medicine for bladder cyst.

Orivasios of Sardinia: 4th century P.D.) Chios Mastiha

Pavlos of Aigina. 7th century A.D. Mastiha is good for the stomach, intestines and liver.

Skrimonius Larkous: 1st century P.D.

Mastiha as a toothpaste

Mastiha as a medicine for stomach inflammation.

Reference to Mastiha is also made by Moses in his book A (37,55). “Camels carrying Mastiha, Laudanum and tragacanth gum, were travelling to Egypt.”

The historian Herodotos references Mastiha in the 5th century P.D., according to (HEHN 1894)

FEW YEARS AGO, THE PROFESSOR OF GEOLOGY OF THE UNIVERSITY OF ATHENS, Mr. Dermitzakis discovered in Chios, a fossil of a mastic leaf with age of 6 million years.

Mastiha enjoys great reputation since the 1st century A.D. and onwards. It became famous from the explorers that visited Chios, and Chios was the place for the trading of Mastiha. The Genovese (1346 – 1566) founded the famous Mastiha Trading company MAONA. Turks gave a lot of privileges to the Mastiha Producers. After the foundation of the CHIOS MASTIHA GROWERS ASSOCIATION in 1938, the trading of Mastiha is controlled by the latter.

Today there are 44 Mastiha Villages (Mastixoxoria), with 20 Mastiha Growers Association, that constitute the CHIOS MASTIHA GROWERS ASSOCIATION, which numbers 7200 members.

The annual production of Mastiha is 150 tons, and the number of Mastiha trees according to the census of 1986 is 2.184.000.

Mastiha exports are conducted worldwide, with primary consumption in Arabic and Islamic countries. The total turnover amounts to 5.000.000 US dollars. The aroma of Mastiha is also unique, as well as its chemical composition. Its applications in Pharmaceuticals, Confectioneries and Distilleries are great and many.

MASTIHA IS USED NOWADAYS MAINLY AS A SPICE.

DESCRIPTION OF TREE: FOLIAGE

The Mastiha Tree or Lentiscus (PISTACIA LENTISCUS VAR. CHIA) belongs to the genus ANACARDIACEAE.

The tree is dioecious, namely the male and female flowers are found in different individuals in the form of small and dense inflorescence. Their appearance takes place in mid-March and their bloom is completed until the start of April. The bush is evergreen, it does not shed its foliage, has height of 2 – 3 meters and can sometimes reach 5 meters. The trunk is not straight, has a light ashen color at younger ages and ashen-black in older.

CULTIVATION:

The Lentiscus appears in nature as a forest bush and prospers in mountainous and infertile areas. As a cultivated plant is not especially demanding for rich and deep soils. Most Mastiha Plantations are located at mountainsides and generally at infertile (stony) soils.

PROPAGATION:

The Lentiscus is propagated with layers and with cuttings. The mastiha tree develops very slowly. In order for them to fully develop 40 – 50 years are required.

PRUNING: Little pruning is required every second year and every 5 – 6 years a systematic pruning is necessary to be performed because the tree gains a better shape and air, thus it breathes more.

MANURING: It require manuring. It is a nitrogen loving plant and that is why it needs manuring with nitrogen. Chemical manures like ammonium sulfate (21-0-0), sodium nitrate and 6-8-8 give excellent results.

CULTIVATION TECHNIQUE:

The production of Mastiha begins in June and ends in September. In case of favourable weather conditions, the production lasts until mid-October. The harvest of Mastiha is set by Law 4381, and is performed from 15th July to 15th October.

OPERATIONS BEFORE HARVEST:

SOIL SCRAPING: The most tiresome operation. It is performed with shovels, trowels and scrapers.

SWEEPING: Sweeping of the designated area follows after cleaning with a common broom or with the use of branches.

FLATTENING or WHITENING: It is performed with white soil, well sifted, which is laid on the ground and pressed well and becomes absolutely flat.

FIRST CHIPPING:

After the completion of all the aforementioned operations below trees, the first chipping on the trunk of the tree begins, with vertical or lateral cuts, 10 – 15 mm length and 4 – 5 mm deep, with a chipper or small hammer. The number of cuts (chips) is proportional to the size of the tree and its age.

FIRST HARVEST: When the Mastiha thickens, the first harvest begins with a special tool, the “timitiri”. Firstly, the large Mastiha is harvested. The rest of the Mastiha on the ground is harvested with brooms or with hands. The first harvest is performed on August 15th.

SECOND CHIPPING: After the first chipping which is also called “riniasma”, the second chipping is performed for 5 – 6 weeks and every tree must be chipped 10 – 12 times.

SECOND (FINAL) HARVEST: The same method is followed as in the first harvest, but 15 – 20 days after thickening. The second harvest is performed after September 15th.

Mastiha is a product that it is produced only in Chios worldwide and more specifically in a small part of Chios.

From ancient times, it was well-known worldwide for its medical properties and as a spice. This is why:

1. Export of mastiha was performed worldwide since then, and
2. Due to the latter, Chios granted a lot of benefits during the Turkish occupation.

Such unique properties though became subject of exploitation by many deviants, who were naming different glues and resins as mastiha, thus creating problems to mastiha producers, and confusion to the consumers.

The Greek state with respect to such unique properties and in order to protect mastiha imposed under the Law (L 1390/1938) Growers' Associations on the production of mastiha.

Such imposing of the Growers' Associations regarding mastiha's production was respected by all the subsequent laws concerning Associations.

EOK's Regulations No 2081 and 2082, provided to mastiha the chance to be protected on a European level and thus globally.

The competent national authorities and authorities of the European Community must take into consideration three factors:

1. That it is not possible for single producers or group of producers of mastiha to file for the registration of the word mastiha because according to L 1390/38 the trading and exploitation of mastiha has been obligatorily assigned to the Mastiha Growers' Association.

2. Mastiha's production cannot take place in another country. Therefore, it is impossible for such a registration to be requested from another country, because mastiha is only produced in Chios. The products of other countries are glues or resins.

3. The registration of the designation "Chios mastiha", on the one hand would enable a third party to designate a resin or glue as e.g. "Italian Mastiha" etc. but also, the Mastiha Growers Association would enable a third party to proceed with an action and gives the impression that it is possible to find mastiha outside Chios. Since this situation which is possible to happen, would cause great confusion to the consumers who could not recognize what they are buying which is opposite to the virtue of the Regulations of 2081 and 2082 that attempt to ensure the existence of rare and traditional products, we hereby request, derogating from the Regulations No 2081 and 2082, for the registration of the word "MASTIHA" alone, namely without the geographical designation "Chios".

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

GI-1276

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Magiun de prune Topoloveni

GOOD(S)

1. **Magiun-jam**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any manufacturer / operator who meets the specifications of the product.
2. SC Sonimpex Topoloveni SRL

Address Head Office: Aleea Baraj Cucuteni, no. 4, Sector 3, Bucuresti.
Phone:004-021.340 26 66
e-mail: sonimpex.magiun@gmail.com

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area of production of Magiun de prune Topoloveni comprises the following administrative area: the town of Topoloveni, the village of Vițichești, the village of Țigănești, the village of Boțarcani, the village of Gorănești, the village of Crințești, the village of Inuri, the village of Goleștii Badii. Romania.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission implementing Regulation (EU) No 338/2011 of 7 April 2011 entering a name in the register of protected designations of origin and protected geographical indications (Magiun de prune Topoloveni (PGI)). The first subparagraph of Article 6(2) of Regulation (EC) No 510/2006.

RO-PGI-0005-0763

March 04, 2009

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1276

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Magiun de prune Topoloveni

PRODUIT(S)

1. **Magiun-confiture**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout fabricant/industriel respectant le cahier des charges du produit.
2. SC Sonimpex Topoloveni SRL

Adresse Head Office: Aleea Baraj Cucuteni, no. 4, Sector 3, Bucuresti.
Phone:004-021.340 26 66
e-mail: sonimpex.magiun@gmail.com

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production du Magiun de prune Topoloveni comprend la zone administrative suivante: la ville de Topoloveni, le village de Vițichești, le village de Țigănești, le village de Boțarcani, le village de Gorănești, le village de Crințești, le village d'Inuri, le village de Goleștii Badii. Roumanie.

**BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE**

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) No 338/2011 de la Commission du 7 avril 2011 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées (Magiun de prune Topoloveni (IGP)). Premier alinéa de l'article 6.2) du Règlement de la Commission européenne (UE) n° 510/2006.

RO-PGI-0005-0763

04.03.2009

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1276

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Magiun de prune Topoloveni

PRODUCTO(S)

1. **Magiun-mermelada**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier fabricante / operador que cumpla las especificaciones del producto.
2. SC Sonimpex Topoloveni SRL

Dirección Head Office: Aleea Baraj Cucuteni, no. 4, Sector 3, Bucuresti.
Phone:004-021.340 26 66
e-mail: sonimpex.magiun@gmail.com

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción del "Magiun de prune Topoloveni" comprende la siguiente zona administrativa: la ciudad de Topoloven, la aldea de Vițichești, la aldea de Țigănești, la aldea de Boțarcani, la aldea de Gorănești, la aldea de Crințești, la aldea de Inuri, la aldea de Goleștii Badii. Rumania.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) 338/2011 de la Comisión, de 7 de septiembre de 2011, por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas (Magiun de prune Topoloveni (IG (IGP))).

Artículo 6, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (CE) nº 510/2006.

RO-PGI-0005-0763

04.03.2009

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements in accordance with Rule 5 (3) of the Joint Regulation of the Lisbon Agreement and the Geneva Act - specific data concerning quality, reputation or other characteristics

SINGLE DOCUMENT

COUNCIL REGULATION (EC) No 510/2006

‘MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI’

EC No: RO-PGI-0005-0763-04.03.2009

PDO () PGI (X)

This Single Document sets out the main elements of the product specification for information purposes.

1. Name:

‘Magiun de prune Topoloveni’

2. Member State or third country:

Romania

3. Description of the agricultural product or foodstuff:

3.1. *Type of product:*

Class 1.6. Fruit, vegetables and cereals fresh or processed

3.2. Description of product to which the name in (1) applies:

Magiun de prune Topoloveni is a fine, homogenous paste with a shiny surface and which contains no lumps or pieces of peel. These qualities are imparted by the specific local production method. *Magiun de prune Topoloveni* is made using quality plums that are carefully selected when they are fully ripe. The skin of the fruit is incorporated into the final product, thereby increasing its nutritional value, as it is well-known that the skin contains that greatest proportion of active biological substances and nutrients (antioxidants, vitamins, soluble and insoluble dietary fibre, etc.).

The magiun is dark brown in colour because it is made from plums that are fully ripe. The colour is also influenced by the long boiling time during the concentration phase.

The magiun has a pleasant sweet-sour taste derived from the fully ripe plums, and a strong, pleasant smell. It has no taste or smell of burning, fermentation or mould.

3.3. Raw materials (for processed products only):

Magiun de prune Topoloveni is made from fully ripe common plums (*Prunus domestica* L. ssp *domestica*) and derivatives thereof: Stanley, Pitestean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasa ameliorata, Grasa Romanesca, Bistriteana, Vinata Romanesca, Brumarii, Valcean, Centenar, Pescarus, Dimbovita, Tomnatici de Caran Sebes, Silvia, Boambe de Leordeni.

These varieties of plum have the qualities needed to make magiun: when they ripen fully over a long period of time at a moderate (mild) temperature they are rich in carbohydrates (natural sugar) and vitamin C.

Only fully ripe and carefully selected fruit are used to produce *Magiun de prune Topoloveni*. The fruit must be healthy, picked from orchards where chemical fertilisers are not used excessively, and bear no signs of rot, machine damage or visible damage caused by insects, mites or other pests.

3.4. Feed (for products of animal origin only):

—

3.5. Specific steps in production that must take place in the defined geographical area:

The facility in which plums used to make *Magiun de prune Topoloveni* are processed must be located within the geographical area defined under point 4.

Reception: the plums are delivered to the processing facility and stored in areas especially intended for that purpose, which are cool, clean, and free of any foreign odours.

Washing: performed mechanically in washing machines with showers for rinsing, using cold drinking water. The washing is permanently supervised to ensure that sand or other impurities do not get into the final product.

Sorting: the washed plums travel along a raised conveyor belt, where unsuitable plums are identified and removed.

Heat treatment: the plums are heated in special stainless steel recipients, using steam at a temperature of 80 °C and a pressure of 1,5 atm for 4-5 minutes.

Crushing takes place in two stages: the plums are first passed through fruit pulpers (sieves) with apertures of maximum 3 mm and then through fruit finishers (sieves) with apertures of 1,8-2 mm, so that the pulp is as clean and homogenous as possible.

Concentration: the plum pulp is concentrated by boiling in open, double-walled vats, up to a concentration of minimum 55 % dry matter, thereby producing the *Magiun de prune Topoloveni*. The purpose of the concentration process is to eliminate water from the plums at a controlled temperature. The concentration process uses steam, which circulates through the double walls of the vats until the product reaches a concentration of 50-52 °Bx. The process lasts 9-12 hours depending on the dry matter content of the raw material.

The double-walled vats are fitted with wooden anchor stirrers, which ensure that the plum pulp is constantly kept in a homogenous state in order to prevent sticking and caramelisation. Concentration is checked by qualified staff using a portable refractometer to determine the quality of the finished product. Boiling time should not be extended beyond the point where a concentration of 60 °Bx has been attained, as this can result in the *Magiun de prune Topoloveni* acquiring a burnt smell and taste. Reducing boiling time, on the other hand, may cause the finished product to ferment.

Decanting — cooling: The batch of *Magiun de prune Topoloveni* is decanted evenly by hand into three 200 litre capacity barrels lined with PVC sacks (food-quality film), using large wooden spoons. The magiun is deposited in thin layers to speed up the process of cooling at room temperature before being stored in special storage areas.

The barrels lined with food-quality film are filled gradually over 5-7 days, which is the time it takes the *Magiun de prune Topoloveni* to cool completely, depending on room temperature. Cooling is checked organoleptically, using a wooden paddle or ladle (spoon).

The addition of preservatives or sweeteners is prohibited, regardless of the quality of the raw material used.

3.6. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.:

Magiun de prune Topoloveni is packaged and stored within the defined geographical area, specifically in the town of Topoloveni, to prevent any alteration of its qualities. The procedure for maturing and drying the magiun must be strictly followed.

If the packaging is not properly done, physical, chemical and biological agents acting under the effects of the air and heat outside the barrels may affect the colour, smell and taste of the magiun.

The product must be monitored throughout the packaging and cooling period to prevent condensation (i.e. the appearance of microscopic quantities of water), which could facilitate the growth of micro-organisms such as bacteria, yeasts and moulds.

Magiun de prune Topoloveni is packaged in bulk and in jars.

The bulk product is packaged in barrels lined with food-quality film (PVC sack). The barrels containing the magiun are cooled, the edges of the PVC sacks (food-quality film) are cleaned and folded over, a PVC disk of food-quality film is placed on top and the barrels are then sealed with a lid.

Bulk packaging is necessary because only fresh plums are used as raw material, and these are available for a short period of time only, up to 60 days per year (15 August to 15 October). The bulk-packaged product is not pasteurised.

Packaging in glass jars: the jars are filled automatically (i.e. on a packaging line) with *Magiun de prune Topoloveni*, sealed and then pasteurised as follows:

- for 350 g jars, the following method is used: the temperature is raised to 100 °C over 15 minutes, maintained at this level for 25 minutes and then returned to the original temperature over 15 minutes,
- for 800 g jars, the following method is used: the temperature is raised to 105 °C over 15 minutes, maintained at this level for 45 minutes and then returned to the original temperature over 15 minutes.

The jars containing *Magiun de prune Topoloveni* are removed from the autoclave, placed in containers and stored in the special storage area, i.e. in clean, cool (maximum temperature 20 °C), well-ventilated storage spaces that are protected from freezing and which contain no foreign odours.

The different stages in the process of making *Magiun de prune Topoloveni* (the heating of the plums, the concentration of the plum pulp and lastly the bulk packaging of the magiun in barrels) all take a long time, in keeping with the tradition of the product.

3.7. Specific rules concerning labelling:

Labelling takes place in the storage area and is carried out in accordance with the legislation in force.

Each container must bear the producer's label. The name 'Magiun de prune Topoloveni' must appear on this label.

After Community registration, the words 'protected geographical indication' or the abbreviation PGI will have to appear on the packaging label, next to the product name: 'Magiun de prune Topoloveni'.

The right-hand part of the label must bear the inspection and certification body's product certification mark: 'LAREX CERT'.

4. Concise definition of the geographical area:

The geographical area of production of *Magiun de prune Topoloveni* comprises the following administrative area:

- the town of Topoloveni,
- the village of Vițichești,
- the village of Țigănești,
- the village of Boțarcani,
- the village of Gorănești,
- the village of Crintești,
- the village of Inuri,
- the village of Goleștii Badii.

5. Link with the geographical area:

5.1. Specificity of the geographical area:

The Topoloveni fruit-growing area is ideal for plum-growing, owing to the temperate continental climate and local pedoclimatic conditions. The slopes, where average annual temperatures are higher than in other fruit-growing areas, are particularly suitable. The area is characterised by podzols and red-brown podzolic soils.

The predominant type of soil is brown earth, ranging from luvisols to eroded, colluvial and alluvial brown earths, with an average or low humus content.

Weather conditions in the area are favourable for fruit tree cultivation: the average multi-annual temperature is 9,7 °C, the absolute maximum temperature is 38,8 °C and the absolute minimum temperature is – 24,4 °C; total annual precipitation is 663,3 mm.

The first autumn frosts come at the end of October and the last frosts occur in the second 10-day period of April or, very occasionally, later.

The proportions of the different plum varieties vary each year depending on weather conditions.

Plums are grown on approximately 25 % of the total area of fruit-growing land. In Argeş county plum orchards occupy around 17 000 ha.

Local expertise in selecting the plums, monitoring the boiling and maturing process and testing the product organoleptically have helped to preserve and develop the method of making magiun that is specific to the geographical area.

5.2. Specificity of the product:

Magiun de prune Topoloveni is a product with a firm consistency, made from plums that are harvested when fully ripe, carefully selected and then boiled in indirectly fired special double-walled vats and continuously stirred with wooden stirrers. Because water is eliminated during the manufacturing process, *Magiun de prune Topoloveni* is rich in soluble and insoluble dietary fibre (34,2 %). It does not contain any added sugars or other sweeteners and it has the aroma and flavour of plums.

5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI):

The link between *Magiun de prune Topoloveni* and the production region lies chiefly in the product's reputation, which stems from a long-standing and unique production tradition and its exceptional health-giving qualities. These are the result of local expertise and the local production method.

The locally developed production method consists in processing specific varieties of plum by boiling them over a long period of time in open, double-walled vats while constantly stirring the pulp until the magiun is obtained, without adding sugar or preservatives.

The skill and experience of the local population are different from the methods used in other parts of Romania and in neighbouring regions, as the boiling and concentration process takes place in twin open vats and never in a vacuum.

The local method of preparing magiun has been passed down from one generation to the next, and its reputation has been maintained, both in the geographical area and throughout Romania.

Magiun is mentioned in ethnographic documents as being an important product for most of the inhabitants of the Topoloveni area, and is one of the local sources of income. Topoloveni market, which is the main market in the area, is well-known throughout the southern sub-Carpathians for the plum products that are sold there, and in particular for magiun.

The quality and the characteristic features of *Magiun de prune Topoloveni* are guaranteed by the method used to produce it: the boiling of the plums to eliminate water, the concentration of the plums at a controlled temperature and the constant stirring of the product with wooden stirrers to give it a homogenous texture. These production stages are not part of the process in other regions.

The reputation of *Magiun de prune Topoloveni* is linked to a long tradition of magiun production in Topoloveni. According to local archives, the tradition of making magiun in the area dates back to 1914, when the first magiun factory was established by a local family (the family of Maximilian Popovici).

In 1941, the factory was taken over by the Ministry of Agriculture and given the name 'Cooperativa din Topoloveni' (Topoloveni Cooperative) so that magiun production capacity could be increased. In 1972, the factory's name was changed to 'Intreprinderea de legume și fructe Pitești' (Pitești Vegetable and Fruit Enterprise). In 1981, the factory was taken over by the local authorities and renamed 'Intreprinderea de prelucrarea și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni' (Topoloveni Vegetable and Fruit Processing Enterprise). In 2001, the factory was purchased by SC Sonimplex Serv Com SRL. Production of *Magiun de prune Topoloveni* currently stands at around 200 tonnes per year.

The reputation of *Magiun de prune Topoloveni* is attested by frequent articles and specialist reports in the local and national media (*Jurnalul Național, Adevărul, the Money Channel, Gândul, Capital*) and by the prizes it has won since 2002 at exhibitions, such as *Salonul Național de Conserve* (National Canned Products Fair) organised by the Romanian General Industrial Association, where it won the *Marca de Aur* (Golden Trademark) prize for excellence in the magiun category.

In 2010, *Magiun de prune Topoloveni* was awarded a prize by the ITQI (International Taste & Quality Institute).

In 2008-2010, programmes were broadcast in the local and national media, promoting the specific qualities of *Magiun de prune Topoloveni*. The authenticity of *Magiun de prune Topoloveni* is maintained by the fact that it continues to be sold at farmers' markets like the one in Topoloveni.

The local culinary tradition of magiun has also been strengthened by presentations and tastings at national and international trade fairs and exhibitions (Green Week Berlin, Fruit Logistica Berlin, Alimentaria Barcelona).

Exigences supplémentaires conformément à la règle 5 (3) du règlement commun de l'Arrangement de Lisbonne et de l'Acte de Genève - données spécifiques concernant la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI»

N° CE: RO-PGI-0005-0763-04.03.2009

AOP () IGP (X)

Le présent document unique décrit les principaux éléments du cahier des charges du produit, à titre d'information.

1. Dénomination:

«Magiun de prune Topoloveni»

2. État membre ou pays tiers:

Roumanie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit:

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Le *Magiun de prune Topoloveni* est une pâte fine, homogène, sans grumeaux ni restes de peau, luisante en surface en raison de la méthode de fabrication locale. Il est fabriqué avec des prunes de qualité, soigneusement sélectionnées, à complète maturité. La peau des prunes est intégrée dans le produit final, ce qui accroît sa qualité nutritive, la peau contenant notamment la plus grande partie des substances biologiques actives, les phytonutriments (antioxydants, vitamines, fibres alimentaires solubles et insolubles, etc.).

Le magiun de prunes est de couleur brun foncé, les prunes ayant atteint leur pleine maturité; sa couleur est aussi influencée par la longue durée de cuisson durant la phase de concentration.

Le magiun de prunes a le goût sucré-acidulé et plaisant des prunes bien mûres, avec un arôme puissant et agréable, sans goût ni odeur étrangère de brûlé, de fermentation ou de moisissure.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

Pour fabriquer du *Magiun de prune Topoloveni*, on utilise des prunes parvenues à maturité, provenant de la culture de prunes dites «brumării» (*Prunus domestica* L. ssp *domestica*) et de ses dérivées: Stanley, Pitestean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasa ameliorata, Grasa Romanesca, Bistriteana, Vinata Romaneasca, Brumarii, Valcean, Centenar, Pescarus, Dimbovita, Tomnatici de Caran Sebes, Silvia, Boambe de Leordeni.

Les fruits de ces variétés présentent les qualités nécessaires à la fabrication du magiun en raison de leur teneur élevée en glucides (sucre naturel) et en vitamines C, obtenue en laissant les prunes mûrir longtemps à température modérée (douce).

Seuls les fruits bien mûrs et soigneusement sélectionnés sont utilisés dans le processus de production du *Magiun de prune Topoloveni*. Les fruits doivent être sains et provenir de vergers où les engrais chimiques sont utilisés avec modération; ils doivent être exempts de signes de pourriture, de lésions mécaniques et de traces visibles laissées par des insectes, des acariens ou d'autres parasites.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

L'unité dans laquelle les prunes sont traitées pour donner le *Magiun de prune Topoloveni* doit se trouver dans l'aire géographique mentionnée au point 4.

Réception: les prunes sont réceptionnées dans la zone de traitement et entreposées dans des locaux spécialement prévus à cet effet, frais, propres et exempts d'odeurs étrangères.

Lavage: mécanisé dans des machines pourvues de douches pour le rinçage à l'eau potable froide. Le lavage est réalisé sous surveillance permanente afin d'éviter que du sable ou d'autres impuretés ne s'introduisent dans le produit fini.

Tri: les prunes lavées sont acheminées sur la bande élévatrice afin de repérer et d'éliminer les fruits non conformes.

Traitement thermique: il consiste en un ébouillantage dans des installations spéciales en inox, à l'aide de vapeur à la température de 80 °C et à la pression de 1,5 atmosphère, pendant 4 à 5 minutes.

Le tamisage s'effectue en deux étapes: lors de la première étape, on utilise des passoirs à mailles de 3 mm au maximum puis, dans une seconde étape, des tamis à mailles de 1,8 à 2 mm, afin d'obtenir un marc de prunes aussi pur et homogène que possible.

Concentration: le marc de prunes est concentré par cuisson dans des chaudrons à double paroi, ouverts, jusqu'à une concentration d'au moins 55 % de matière sèche, afin d'obtenir le *Magiun de prune Topoloveni*. La concentration consiste à éliminer l'eau des prunes à température contrôlée. Cette opération s'effectue à l'aide de la vapeur qui circule dans la double paroi des chaudrons jusqu'à ce que le produit atteigne une concentration de 50 à 52 degrés Brix, pendant 9 à 12 heures, en fonction de la teneur en matière sèche de la matière première.

Les chaudrons à double paroi sont équipés d'agitateurs du type ancre en bois, qui assurent l'homogénéisation permanente (continue) du marc de prunes afin d'éviter que la pâte n'adhère ou ne caramélise. La concentration est vérifiée par une personne qualifiée, à l'aide d'un réfractomètre portable, pour déterminer la qualité du produit fini. Il n'est pas recommandé de prolonger le temps de cuisson après obtention d'une concentration de 60 degrés Brix car le *Magiun de prune Topoloveni* peut prendre un goût et une odeur de brûlé; par ailleurs, la diminution du temps de cuisson peut entraîner la fermentation du produit fini.

Fractionnement — refroidissement: la charge de *Magiun de prune Topoloveni* est répartie uniformément dans trois fûts d'une capacité de 200 l, doublés de sacs de PVC (film alimentaire), au moyen d'ustensiles en bois (grandes cuillères), en couches fines pour ramener plus rapidement le produit à température ambiante en vue de son entreposage dans un local spécialement aménagé à cet effet.

Le remplissage des fûts doublés d'un film alimentaire s'échelonne sur une période de 5 à 7 jours, jusqu'à refroidissement total du *Magiun de prune Topoloveni*, en fonction de la température ambiante. La vérification du refroidissement est réalisée de manière organoleptique, à l'aide d'une petite pelle ou d'une louche en bois (cuillère).

L'ajout de conservateurs ou d'édulcorants, quelle que soit la qualité de la matière première utilisée, est interdit.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

Le conditionnement et l'entreposage ont lieu dans l'aire géographique délimitée, à savoir dans la ville de Topoloveni, pour conserver intactes les qualités du *Magiun de prune Topoloveni*. Le processus de maturation et de séchage du *Magiun de prune Topoloveni* doit être scrupuleusement respecté.

En effet, si le processus de conditionnement n'est pas respecté, l'action des agents physico-chimiques et biologiques, sous l'effet de l'air et de la chaleur à l'extérieur des fûts, peut altérer la couleur, l'odeur et le goût du magiun.

Il est obligatoire de contrôler le produit pendant toute la période de conditionnement et de refroidissement pour éviter l'apparition d'un processus de condensation, c'est-à-dire la présence d'une quantité microscopique d'eau, qui pourrait faciliter le développement de micro-organismes (bactéries, levures et moisissures).

Le conditionnement du *Magiun de prune Topoloveni* se fait en vrac et en bocaux.

Le conditionnement en vrac se fait dans des fûts dans lesquels est introduit un film alimentaire (sac PVC). Les fûts contenant le magiun sont mis à refroidir, les bords des sacs en PVC (film alimentaire) sont nettoyés puis pliés, un autre disque de PVC (film alimentaire) est ensuite ajouté avant que les fûts ne soient hermétiquement refermés avec des couvercles.

Le conditionnement en vrac est nécessaire parce que les seules matières premières utilisées sont les prunes bien mûres, qui sont achetées pendant une courte période de maximum soixante jours par an (du 15 août au 15 octobre au plus tard). Le conditionnement en vrac ne fait pas l'objet d'un processus de pasteurisation.

Pour le conditionnement dans des bocaux en verre, la charge de *Magiun de prune Topoloveni* est automatiquement fractionnée (sur une ligne de conditionnement) et répartie dans les bocaux qui sont ensuite fermés à l'aide d'un couvercle et envoyés à la pasteurisation, qui se déroule selon les modalités suivantes:

- pour les bocaux de 350 g: la température est portée à 100 °C en 15 minutes, maintenue à ce niveau pendant 25 minutes puis ramenée au niveau de départ en 15 minutes;
- pour les bocaux de 800 g: la température est portée à 105 °C en 15 minutes, maintenue à ce niveau pendant 45 minutes puis ramenée au niveau de départ en 15 minutes.

Les bocaux de *Magiun de prune Topoloveni* sont sortis de l'autoclave, placés dans des conteneurs et entreposés dans le local spécialement aménagé à cet effet, à savoir un entrepôt propre, frais (température maximale de 20 °C), bien aéré, à l'abri du gel et sans odeur étrangère.

L'ébouillantage des prunes, la concentration du marc de prunes et la dernière phase du processus d'élaboration du *Magiun de prune Topoloveni*, à savoir le conditionnement en vrac (en fûts), prennent un certain temps, caractéristique du *Magiun de prune Topoloveni*.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'étiquetage a lieu dans l'entrepôt et est effectué conformément à la législation en vigueur.

Chaque emballage porte l'étiquette du producteur. Celle-ci doit comporter la mention «Magiun de prune Topoloveni».

Après l'enregistrement communautaire, les mots «indication géographique protégée» ou l'abréviation IGP doivent figurer sur l'étiquette apposée sur l'emballage, à côté de la dénomination du produit: «Magiun de prune Topoloveni».

Dans la partie droite de l'étiquette apparaît la marque de certification des produits «LAREX CERT» de l'organisme d'inspection et de certification.

4. Délimitation concise de l'aire géographique:

L'aire géographique de production du *Magiun de prune Topoloveni* correspond à la zone administrative suivante:

- ville de Topoloveni,
- village de Vițițești,
- village de Țigănești,
- village de Boțarcani,
- village de Gorănești,
- village de Crințești,
- village de Inuri,
- village de Goleștii Badii.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

La zone de fruiticulture de Topoloveni est propice à la culture de prunes en raison de son climat tempéré continental et de ses conditions pédoclimatiques, en particulier sur les versants, où les températures moyennes annuelles sont plus élevées que dans les autres zones de fruiticulture. La zone se caractérise par des sols podzoliques, brun rouge.

Le type de sol le plus répandu est celui des sols bruns, qu'il s'agisse de luvisols ou de sols bruns érodés, colluviaux et alluviaux, à teneur en humus faible ou moyenne.

La zone jouit de conditions climatiques propices à la fruiticulture: la température moyenne pluriannuelle est de 9,7 °C, la température maximale absolue de 38,8 °C et la température minimale absolue de – 24,4 °C; les précipitations annuelles s'élèvent quant à elles à 663,3 mm.

Les premières gelées d'automne apparaissent à la fin du mois d'octobre et les dernières peuvent avoir lieu jusqu'à la mi-avril, voire, à titre exceptionnel, plus tard encore.

La pondération des différentes variétés varie en fonction des conditions climatiques annuelles.

Les prunes sont cultivées sur environ 25 % de la superficie totale des terrains destinés à la fruiticulture, les prunelais s'étendant sur quelque 17 000 ha à Argeş.

Le savoir-faire des populations locales en matière de sélection des prunes et le respect du processus de cuisson et de maturation en ce qui concerne le contrôle organoleptique du produit ont contribué au maintien et à l'amélioration de la méthode de fabrication du magiun dans l'aire géographique.

5.2. Spécificité du produit:

Le Magiun de prune Topoloveni est un produit consistant, à base de prunes récoltées à pleine maturité, soigneusement sélectionnées et cuites dans des chaudrons spéciaux (à double paroi) sans être directement posées sur le feu; le mélange est remué en permanence par les agitateurs en bois. L'eau étant extraite du mélange, le *Magiun de prune Topoloveni* est riche en fibres alimentaires (34,2 %) solubles et insolubles; il ne contient pas de sucres ajoutés ni aucun autre édulcorant et a l'arôme, le goût et la saveur des prunes.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Le lien entre le *Magiun de prune Topoloveni* et la région de production repose en particulier sur sa réputation, fondée sur une longue tradition spécifique de production et sur les caractéristiques de qualité exceptionnelle pour la santé, obtenues grâce au savoir-faire local et à l'utilisation de la méthode locale.

La méthode de production mise au point à l'échelle locale consiste à transformer certaines sortes de prunes en les mettant à cuire dans des chaudrons à double paroi, ouverts, et en remuant constamment le marc jusqu'à obtention, après une longue période, du magiun auquel on n'ajoute ni sucres ni autres conservateurs.

Les compétences et l'expérience des populations locales diffèrent de celles des habitants des autres régions de Roumanie et des régions voisines, le processus de cuisson et de concentration étant ici réalisé dans des chaudrons à double paroi ouverts et non sous vide.

La méthode locale de préparation du magiun s'est transmise de génération en génération au fil du temps; sa réputation a ainsi été préservée dans l'aire géographique délimitée et dans tout le pays.

Le magiun mentionné dans les documents ethnographiques était un produit important pour la vaste majorité des habitants de la zone de Topoloveni pour lesquels il représentait une source de revenus. La foire de Topoloveni, qui est le principal marché commercial de la zone, est réputée dans toute la région subcarpatique méridionale pour la commercialisation des produits à base de prunes, en particulier le magiun.

Grâce au processus d'élimination de l'eau des fruits par la cuisson, la concentration des prunes à température contrôlée et l'homogénéisation obtenue en remuant le produit en permanence à l'aide des agitateurs en bois garantissent l'obtention de la qualité et des caractéristiques propres au *Magiun de prune Topoloveni*. Ces phases (étapes) techniques n'existent dans aucune autre région.

La réputation du *Magiun de prune Topoloveni* est liée à une longue tradition de production du magiun à Topoloveni. Selon les archives locales, la tradition de la fabrication du magiun dans cette zone remonte à 1914, époque à laquelle la première fabrique de magiun a été fondée par une famille locale (famille Maximilian Popovici).

En 1941, la fabrique a été rachetée par le ministère de l'agriculture, qui lui a donné le nom de Coopérative de Topoloveni (Cooperativa din Topoloveni) et a augmenté la capacité de production du magiun de prunes. En 1972, le nom de la fabrique a de nouveau été modifié pour devenir l'Entreprise de légumes et de fruits de Pitești (Intreprinderea de legume și fructe Pitești). La fabrique a ensuite été rachetée en 1981 par l'administration locale, qui lui a donné le nom d'Entreprise de traitement et d'industrialisation des légumes et fruits de Topoloveni (Intreprinderea de prelucrarea și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni). En 2001, elle a été achetée par SC Sonimpex Serv Com SRL. L'entreprise produit actuellement quelque 200 tonnes de *Magiun de prune Topoloveni* par an.

La réputation du *Magiun de prune Topoloveni* est attestée par des articles de presse et des publications (ouvrages spécialisés) dont la presse locale et nationale (Jurnalul Național, Adevărul, the Money Channel, Gândul, Capital) publie fréquemment des extraits et par des prix remportés à compter de 2002 lors de participations à des expositions, notamment le Salon national de la conserve organisé par l'Union générale des industriels de Roumanie (le *Magiun* a obtenu le prix d'excellence, la «Marca de Aur»). Le *Magiun de prune Topoloveni* s'est également vu décerner un prix par l'ITQI (International Taste & Quality Institute) en 2010.

Entre 2008 et 2010, des émissions sur différents thèmes ont été réalisées dans les médias de masse locaux et nationaux pour assurer la promotion des qualités propres au *Magiun de prune Topoloveni*. Le maintien du mode de promotion par la vente dans des foires similaires à celles de Topoloveni contribue également à préserver l'authenticité du *Magiun de prune Topoloveni*.

La spécificité alimentaire locale liée à la consommation traditionnelle du magiun a également été renforcée par la présentation (dégustation) du produit dans le cadre de foires et de salons nationaux et internationaux (Semaine verte à Berlin, Fruit Logistica à Berlin et Alimentaria à Barcelone).

Requisitos adicionales de conformidad con la Regla 5 (3) del Reglamento conjunto del Arreglo de Lisboa y el Acta de Ginebra: datos específicos sobre calidad, reputación u otras características

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI»

Nº CE: RO-PGI-0005-0763-04.03.2009

DOP () IGP (X)

El presente documento único describe los principales elementos del pliego de condiciones del producto, a título informativo.

1. Denominación:

«Magiun de prune Topoloveni»

2. Estado miembro o tercer país:

Rumanía

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

El *Magiun de prune Topoloveni* (mermelada de ciruelas de Topoloveni) es una pasta fina, homogénea en toda su masa, sin grumos ni restos de piel, brillante en su superficie debido al método de fabricación local. Se fabrica con ciruelas de calidad, cuidadosamente seleccionadas tras su maduración completa. La piel de las ciruelas se integra en el producto final, lo que aumenta su calidad nutritiva, pues es notorio que la piel contiene la mayoría de las sustancias biológicas activas y fitonutrientes (antioxidantes, vitaminas, fibras alimentarias solubles e insolubles, etc).

El *Magiun de prune Topoloveni* tiene color marrón oscuro gracias a la madurez de las ciruelas, así como a la larga duración de la cocción en la fase de concentración.

El *Magiun de prune Topoloveni* tiene un sabor dulce acidulado y agradable de ciruelas bien maduras, con un aroma fuerte y agradable, sin sabores ni olores extraños de quemado, fermentado o moho.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

Para fabricar el *Magiun de prune Topoloveni*, se utilizan ciruelas maduras procedentes del cultivo de ciruelas *brumării* (*Prunus domestica* L. ssp *domestica*) y de sus variedades: Stanley, Pitestean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasa ameliorata, Grasa Romanesca, Bistriteana, Vinata Romaneasca, Brumarii, Valcean, Centenar, Pescarus, Dimbovita, Tomnatici de Caran Sebes, Silvia, Boambe de Leordeni.

Las frutas de estas variedades presentan las cualidades necesarias para fabricar esta mermelada gracias a su alto contenido de glúcidos (azúcar natural) y de vitamina C, resultado de la maduración completa de las ciruelas a largo de un período prolongado, a una temperatura moderada (suave).

Únicamente las frutas bien maduras y cuidadosamente seleccionadas sirven para fabricar el *Magiun de prune Topoloveni*. Las frutas deben estar sanas y proceder de huertos donde no se usen abonos químicos en exceso, sin señales de putrefacción, ni defectos de origen mecánico, ni defectos visibles por la acción de insectos, ácaros u otros parásitos.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

La planta donde se fabrique el *Magiun de prune Topoloveni* debe estar situada en la zona geográfica contemplada en el punto 4.

Recepción: las ciruelas se reciben en la zona de tratamiento y se depositan en instalaciones al efecto, las cuales deben ser frescas y estar limpias y libres de olores extraños.

Lavado: se realiza mecánicamente en lavadoras, con duchas para enjuagar la fruta con agua potable fría. El lavado se somete a vigilancia permanente para evitar que entren arena u otras impurezas en el producto acabado.

Selección: las ciruelas lavadas se transportan en una cinta a fin de detectar y apartar las ciruelas no conformes.

Tratamiento térmico: consiste en el escaldado en instalaciones especiales de acero inoxidable mediante vapor a una temperatura de 80 °C y presión de 1,5 atmósferas, por un período de 4 a 5 minutos.

El tamizado se efectúa en dos etapas: en la primera, se utilizan tamices (coladores) con mallas de 3 mm como máximo. En la segunda etapa, los tamices tienen mallas de 1,8 a 2 mm para que la pasta de ciruela sea lo más pura y homogénea posible.

Concentración: la pasta de ciruela se concentra mediante cocción en calderas de doble pared, abiertas, hasta una concentración mínima del 55 % de materia seca, obteniéndose así el *Magiun de prune Topoloveni*. La concentración consiste en eliminar el agua de las ciruelas a una temperatura controlada. Esta operación se efectúa mediante vapor tecnológico, que circula por la doble pared de las calderas hasta alcanzar el producto una concentración de 50-52 grados Brix, durante un período de nueve a doce horas, dependiendo del contenido de materia seca de la materia prima.

Las calderas de doble pared están equipadas con agitadores de ancla de madera, que garantizan la homogeneización permanente (constante) de la pasta de ciruela a fin de evitar que se pegue o caramelize. Una persona cualificada comprueba la concentración, con ayuda de un refractómetro portátil para determinar la calidad del producto acabado. No se recomienda prolongar el tiempo de cocción tras haber conseguido una concentración de 60 grados Brix, porque el *Magiun de prune Topoloveni* puede adquirir un sabor y olor a quemado, mientras que la reducción del tiempo de cocción puede provocar la fermentación del producto acabado.

Dosificación — enfriamiento: la carga de *Magiun de prune Topoloveni* se reparte de manera uniforme en tres barriles de una capacidad de 200 l, forrados de plástico PVC (película alimentaria), por medio de tirabrasas de madera (cucharones), en capas finas para acelerar el enfriamiento a temperatura ambiente con vistas a su almacenamiento en instalaciones dispuestas al efecto.

Los barriles forrados de película alimentaria se rellenan de forma escalonada a lo largo de un período de cinco a siete días hasta el enfriamiento total del *Magiun de prune Topoloveni* a la temperatura ambiente. La comprobación del enfriamiento se realiza de forma organoléptica, con una paleta o cucharón de madera.

Está prohibido añadir conservantes o edulcorantes, con independencia de la calidad de la materia prima utilizada.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

El envasado y el almacenamiento se realizan en la zona geográfica delimitada, es decir, en la ciudad de Topoloveni, para mantener intactas las cualidades del *Magiun de prune Topoloveni*. El proceso de maduración y secado del *Magiun de prune Topoloveni* debe seguirse a rajatabla.

Debido a agentes fisicoquímicos y biológicos que actúan bajo los efectos del aire y el calor fuera de los barriles, pueden resultar alterados el color, el olor y el sabor de la mermelada si el proceso de envasado no se realiza correctamente.

Es obligatorio controlar el producto durante todo el período de envasado y enfriamiento para evitar procesos de condensación, esto es, la presencia de agua en cantidades microscópicas, que podría facilitar la proliferación de microorganismos (bacterias, levaduras y mohos).

El envasado de *Magiun de prune Topoloveni* se hace a granel y en tarros.

El envasado a granel se hace en barriles, en los que se introduce una película alimentaria (plástico PVC). Los barriles con la mermelada se dejan enfriar, se limpian los bordes del plástico PVC (película alimentaria), se dobla éste, se añade otra capa de PVC (película alimentaria) y se tapan los barriles herméticamente.

El envasado a granel resulta necesario por utilizarse únicamente como materia prima ciruelas bien maduras, que se acopian durante un breve período de sesenta días al año (del 15 de agosto al 15 de octubre a más tardar). El envasado a granel no se somete a pasteurización.

En el caso del envasado en tarros de vidrio, la carga de *Magiun de prune Topoloveni* se dosifica de forma automática (en una línea de envasado) y se reparte en los tarros, que luego se tapan y se someten a pasterización como sigue:

- tarros de 350 g: la temperatura sube hasta los 100 °C en 15 minutos, se mantiene a esa temperatura durante 25 minutos y luego se vuelve a bajar en 15 minutos,
- tarros de 800 g: la temperatura sube hasta los 105 °C en 15 minutos, se mantiene a esa temperatura durante 45 minutos y luego se vuelve a bajar en 15 minutos.

Los tarros de *Magiun de prune Topoloveni* se sacan del autoclave, se colocan en contenedores y se almacenan en una zona dispuesta al efecto, a saber, en un almacén limpio, fresco (temperatura máxima de 20 °C), bien ventilado, protegido de las heladas y sin olores extraños.

El escaldado de las ciruelas, la concentración de la pasta de ciruela y la última fase del proceso de fabricación del *Magiun de prune Topoloveni*, es decir, el envasado a granel (en barriles), se realizan durante un período de tiempo prolongado, lo que constituye una característica del *Magiun de prune Topoloveni*.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

El etiquetado se realiza en el almacén y de conformidad con la legislación vigente.

Cada envase lleva la etiqueta del productor y debe incluir la mención «Magiun de prune Topoloveni».

Después del registro comunitario, la mención «indicación geográfica protegida» o la abreviatura IGP deben figurar en la etiqueta del envase, junto a la denominación del producto: «Magiun de prune Topoloveni».

En la parte derecha de la etiqueta figura la marca de certificación de productos «LAREX CERT» del organismo de inspección y certificación.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica de producción del *Magiun de prune Topoloveni* es la siguiente zona administrativa:

- ciudad de Topoloveni
- pueblo de Vițichești
- pueblo de Țigănești
- pueblo de Boțarcani
- pueblo de Gorănești
- pueblo de Crințești
- pueblo de Inuri
- pueblo de Goleștii Badii

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

La cuenca frutícola de Topoloveni es propicia al cultivo del ciruelo debido a su clima templado continental y a sus condiciones pedoclimáticas, especialmente en las vertientes, cuyas temperaturas medias anuales son más altas que en las demás zonas frutícolas. La zona se caracteriza por sus suelos de podzol, de color pardo rojizo.

Los suelos más extendidos son los pardos, que pueden ser luvisoles o suelos pardos erosionados, coluviales y aluviales, con un contenido de humus escaso o medio.

La zona disfruta de condiciones climáticas propicias a la fruticultura: la temperatura media plurianual es de 9,7 °C, la temperatura máxima absoluta, de 38,8 °C, y la temperatura mínima absoluta, de – 24,4 °C; las precipitaciones anuales se elevan a 663,3 mm.

Las primeras heladas otoñales se producen a finales del mes de octubre y las últimas pueden tener lugar hasta mediados de abril, o, muy excepcionalmente, más tarde.

La ponderación de las distintas variedades difiere en función de las condiciones climáticas de cada año.

Los ciruelos ocupan el 25 % de la superficie total de los terrenos destinados a la fruticultura, dedicándose a este cultivo aproximadamente 17 000 hectáreas en Argeş.

La pericia de las poblaciones locales a la hora de seleccionar las ciruelas y el respeto del proceso de cocción y maduración, así como el control organoléptico del producto, han contribuido al mantenimiento y a la mejora del método de fabricación de esta mermelada en la zona geográfica.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El *Magiun de prune Topoloveni* es un producto consistente a base de ciruelas cosechadas al alcanzar su completa madurez, que se seleccionan cuidadosamente y se cuecen en calderas especiales (de doble pared), sin contacto directo con la llama y mezclándose continuamente con agitadores de madera. Gracias a la eliminación del agua, el *Magiun de prune Topoloveni* es rico en fibras alimentarias (34,2 %) solubles e insolubles, no contiene azúcares añadidos ni ningún otro edulcorante y tiene el aroma y el sabor de las ciruelas.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

La relación entre el *Magiun de prune Topoloveni* y la región de producción se basa especialmente en su reputación, fundada en una larga tradición de producción específica y en las características de calidad excepcional para la salud que se deben a la pericia de los habitantes del lugar gracias a la utilización de métodos locales.

El método de producción creado en la zona consiste en transformar algunas variedades de ciruelas mediante su cocción en calderas de doble pared, abiertas, y removiendo constantemente la pasta hasta obtener la mermelada tras un largo período, sin añadir ni azúcares ni otros conservantes.

La habilidad y la experiencia de las poblaciones locales difieren en sus métodos de los utilizados por los habitantes de otras regiones de Rumanía y regiones vecinas, porque el proceso de cocción y concentración se realiza en calderas de doble pared abiertas y no al vacío.

El método local de preparación de la mermelada se ha transmitido a lo largo de las generaciones con el paso del tiempo, manteniendo su reputación en la zona geográfica delimitada y en todo el país.

El *magiun*, que se menciona en los documentos etnográficos, era un producto importante para la inmensa mayoría de los habitantes de la zona de Topoloveni, para quienes representaba una fuente de ingresos. La feria de Topoloveni, que es el principal mercado comercial de la zona, tiene fama en toda la región subcarpática meridional por la comercialización de productos a base de ciruela, especialmente esta mermelada.

Gracias al proceso de eliminación del agua de las ciruelas mediante cocción, la concentración de estas a una temperatura controlada y la homogeneización obtenida al removerse constantemente el producto con agitadores de madera garantizan la obtención de la calidad y las características propias del *Magiun de prune Topoloveni*. Estas fases (etapas) técnicas no se dan en ninguna otra región.

La reputación del *Magiun de prune Topoloveni* está ligada a una larga tradición de producción de esta mermelada en Topoloveni. Según los archivos locales, la tradición de su fabricación en esta zona se remonta a 1914, año en que una familia local fundó la primera fábrica de *magiun* (familia Maximilian Popovici).

En 1941, el Ministerio de Agricultura se hizo con la fábrica, denominándola Cooperativa de Topoloveni (*Cooperativa din Topoloveni*), con el propósito de aumentar la capacidad de producción de esta mermelada de ciruela. En 1972, volvió a cambiar el nombre de la fábrica para convertirse en la Empresa de Frutas y Verduras de Pitești (*Intreprinderea de legume și fructe Pitești*). En 1981, el ayuntamiento adquirió la fábrica y la llamó Empresa de Transformación e Industrialización de Frutas y Verduras de Topoloveni (*Intreprinderea de prelucrarea și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni*). En 2001, la compró la empresa SC Sonimpex Serv COM SRL. La producción de *Magiun de prune Topoloveni* asciende actualmente a unas 200 toneladas al año.

Demuestran la reputación de que goza el *Magiun de prune Topoloveni* los artículos y publicaciones (especializadas) que aparecen con frecuencia en la prensa local y nacional (*Jurnalul Național, Adevărul, the Money Channel, Gândul, Capital*) y los premios ganados ya en 2002 en salones como el Salón nacional de conservas organizado por la Unión General de Industriales de Rumanía (*Uniunea Generală a Industriașilor din România*), donde el *magiun* obtuvo el premio de excelencia «Marca de Aur». El *Magiun de prune Topoloveni* también recibió un premio del ITQI (*International Taste & Quality Institute*) en 2010.

Entre 2008 y 2010, se realizaron algunas emisiones en los medios de comunicación locales y nacionales sobre distintos temas para promover las cualidades propias del *Magiun de prune Topoloveni*. El mantenimiento del método de promoción mediante la venta en ferias similares a la de Topoloveni contribuye también a preservar la autenticidad del *Magiun de prune Topoloveni*.

El tipismo alimentario autóctono relacionado con el consumo tradicional de *magiun* se ha reforzado asimismo mediante la presentación (degustación) del producto en ferias y salones nacionales e internacionales (Semana Verde de Berlín, Fruit Logistica en Berlín, Alimentaria en Barcelona).

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

GI-1277

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Finocchiona

GOOD(S)

1. **Meat product**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP.

Address Via di Novoli, 73/C, 50127 Firenze
Italy

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical production area of the geographical indication "Finocchiona" includes the entire territory of mainland Tuscany – Italy, as specified in Commission implementing regulation (EU) 2015/629 of 22 April 2015.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission implementing regulation (EU) 2015/629 of 22 April 2015.
PGI-IT-1120
April 23, 2015

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1277

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Finocchiona

PRODUIT(S)

1. **Produit à base de viande**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP.

Adresse Via di Novoli, 73/C, 50127 Firenze
Italie

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production de l'indication géographique "Finocchiona" comprend tout le territoire de la Toscane continentale, Italie, tel que défini dans le Règlement d'exécution (UE) 2015/629 de la Commission du 22 avril 2015.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution de la Commission européenne (UE) 2015/629.
PGI-IT-1120
23.04.2015

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1277

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Finocchiona

PRODUCTO(S)

1. **Productos cárnicos**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP.

Dirección Via di Novoli, 73/C, 50127 Firenze
Italia

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción de la indicación geográfica "Finocchiona" incluye todo el territorio de la Toscana continental - Italia, tal como se especifica en el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/629 de la Comisión, de 22 de abril de 2015.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) 2015/629 de la Comisión, de 22 de Abril de 2015.

PGI-IT-1120

23.04.2015

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon
Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation
or characteristics**

'Finocchiona'

EC No: IT-PGI-0005-01120-27.06.2013

PGI (X) PDO ()

1. Name

'Finocchiona'

2. Member State or Third Country

Italy

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1 Type of product

Class 1.2. Meat products (cooked, salted, smoked, etc.)

3.2 Description of product to which the name in (1) applies

The 'Finocchiona' PGI salami is characterised by the aroma of the fennel contained as seeds and/or flowers in the mixture, and the soft texture of the slices, which sometimes tend to crumble. The colour of the slices ranges from meat red in the lean parts to white/pinkish in the fatty parts, the parts being well mixed together with indistinct boundaries. Fennel seeds and/or flowers may also be visible. The pronounced aroma of fennel and slight aroma of garlic give the salami its characteristic pleasant smell. It has a fresh and appetising taste, which is never acidic. The product has the following chemical properties: total proteins: not less than 20 %; total fats: not more than 35 %; pH: between 5 and 6; water activity (wa): not more than 0,92; salt: not more than 6 %.

The product is a cylindrical sausage, coated with the characteristic feathery mould that develops during maturation. The size varies from small salamis weighing from 0,5 kg at the time of casing to larger ones weighing up to 25 kg at casing. The salami is released for consumption loose, vacuum packed or packed in a protective atmosphere whole or in thick slices, or vacuum packed or packed in a protective atmosphere in thin slices.

3.3 Raw materials (for processed products only)

To prepare 'Finocchiona', PGI fresh meat is typically used, which must not have been frozen, obtained from carcasses of:

- heavy pigs, raised for at least nine months until they achieve a heavy weight and their meat is ideal for producing 'Finocchiona' PGI, which have specific genetic properties (the breeds usually used are the Italian Large White, the Italian Landrace and the Italian Duroc, or boars of those breeds, boars of other breeds or selected hybrid boars with the same genetic properties). Use of these breeds ensures the maintenance, distribution and qualitative composition of the fats in the meat, the production of carcasses graded as heavy within the limits of the corresponding central classes and a heavy slaughter weight and high slaughter age. All the above, along with a specific feed regime for the animals based mainly on cereals, constitute essential requirements for the correct maturation and organoleptic profile of Finocchiona;
- pigs of the Cinta Senese breed, entered in the breed register, reared and slaughtered within the territory and fed according to tradition.

3.4 Feed (for products of animal origin only)

The feed ration of heavy pigs varies as regards both its composition and the method used. It is divided into two stages and is predominantly based on the by-products of cheesemaking and on cereals. The feed authorised during the first stage (up to 80 kg live weight) is the same as that authorised in the second stage in a suitable concentration, with the dry matter in the cereals accounting for not less than 45 % of the total: soybean meal, corn silage, corn gluten feed, deseeded carob, distiller's grains, lipids with a melting point of over 36 °C, fish meal, protein lysates and buttermilk. The feed authorised in the second, fattening stage, when the dry matter in the cereals must account for not less than 55 % of the total, is: cereals and minor cereals, brans and other wheat processing by-products, dehydrated potato, pressed and ensiled beet pulp, soybean meal, sunflower meal, manioc, molasses, coconut meal, maize- germ meal, field peas and/or other legume seeds, dried beet pulp, sesame meal, linseed cake, apple and pear residue, grape and tomato skins used as supplements, lucerne meal, beer yeast and/or torula yeast, lipids with a melting point of over 40 °C, whey and buttermilk. Pigs of the Cinta Senese breed, reared in the open or using a mixed system, feed by grazing in woods and/or on bare land sown with forage and cereal plants. Daily feed supplements may be given to pigs over four months of age and but must not amount to more than 3 % of the animal's live weight.

3.5 Specific steps in production that must take place in the identified geographical area

The steps in the production of 'Finocchiona' PGI that must take place in the geographical area defined in point 4 are cleaning and trimming of the authorised cuts of meat; mincing; kneading; filling the casings; drying and maturation.

The Cinta Senese meat comes from animals reared in the geographical area defined in point 4 of this document.

3.6 Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.

For packed, sliced 'Finocchiona' to be released for consumption, both slicing and packing, including in a vacuum or in a protective atmosphere, must be carried out exclusively in the production area defined in point 4 under the control of the authorised inspection body in order to guarantee product quality and, in particular, to prevent any deterioration in the characteristics described in point 3.2.

The mixing of finely minced piece of lean meat and fat makes the slices particularly delicate, during both actual slicing and handling. Preparing the product for slicing involves removing the casing, directly exposing the edible part to the external environment. Exposure to uncontrolled environmental conditions for an indeterminate period causes a deterioration in the characteristics of the product, giving rise to oxidation, changes in colour and an excessive loss of moisture, with a degradation in the particular consistency of the slices and the pronounced aroma that should characterise this salami. In order to guarantee and maintain the product's original characteristics it is essential that those doing the slicing are in contact with the product under specific conditions and for a limited amount of time.

If the product intended for slicing is stored for an indeterminate period under conditions other than those laid down, undesirable characteristics inconsistent with those for which the product is known could develop, such as rancidity, drying, the formation of abnormal mould, swelling or browning, that could generate tastes, aromas and a consistency other than those the product should exhibit.

3.7 Specific rules concerning labelling

The name 'Finocchiona' must be in distinct, indelible lettering of a colour that strongly contrasts with that of the label and that is clearly distinguishable from and larger than any other writing on the label and of a minimum of 3 mm and must be followed immediately by the words 'Indicazione Geografica Protetta' [Protected Geographical Indication] or the letters 'I.G.P.' [P.G.I.]. The label must always bear the Community PGI logo, possibly together with wordings in accordance with Regulation (EC) No 628/2008. The use of indications referring to companies, names, business names, private trademarks and consortia is also permitted on the label, provided they have no laudatory purport and are not such as to mislead the purchaser or consumer. Reference to the name of the pig farms on which the pigs from which the product comes were raised is allowed only if the raw material comes solely from those farms.

4. Concise definition of the geographical area

The production area of 'Finocchiona' PGI covers the entire territory of mainland Tuscany, excluding the islands, which is the area in which the production of this typical product has become established over time.

5. Link with the geographical area

5.1 Specificity of the geographical area

The production area of 'Finocchiona' PGI has a mountainous area in the north and east, marking its boundaries, and an extensive upland area, with vineyards, woodlands and pasture land for livestock rearing in the open, sloping down to the coastal plains in the west.

Until the 1970s, the 'mezzadria' - agricultural holdings organised on the basis of sharecropping, now replaced in large part by farmer-proprietors, preserved the farming of pigs of the historical Cinta Senese breed, which has in the meantime also faced and overcome the risk of extinction, and white breeds of pigs, from which the raw material for Tuscany charcuterie comes, and handed down the specialised know-how and craft processing methods used for 'Finocchiona'.

Meat, wine and the widespread presence of wild fennel have helped develop the taste of charcuterie producers, who are the custodians of expert, craft production methods, a heritage of age-old techniques and customs that have come down to today's processing undertakings, located throughout the production area.

5.2 Specificity of the product

The main characteristic that marks out 'Finocchiona' and makes it unique in the world of charcuterie is the pronounced and unmistakable aroma of the fennel seed or flowers used in the mixture and the tenderness of the slices, which sometimes tend to crumble on cutting. It has a fresh and appetising taste, which is never acidic.

The pieces of fat are distributed in the slice in such a way that they surround the pieces of meat so that the product remains tender even after a lengthy maturation period. The fatty and lean parts, in medium-sized pieces, have no distinct boundaries. The colour of the slices ranges from meat red in the lean parts to white/pinkish in the fatty parts. Fennel seeds and/or flowers may also be visible.

5.3 Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI)

The historical reputation of ‘Finocchiona’ is evidenced by numerous documents. For instance, Rigutini and Fanfani’s ‘Vocabolario della lingua parlata’ of 1875, the 1889 edition of the ‘Vocabolario degli Accademici della Crusca’, which demonstrates the link between ‘Finocchiona’ and Tuscany, and the work of Professor Italo Ghinelli, who in 1977 confirmed the Tuscan origin of the product. ‘Finocchiona’ is one of the most widely available forms of charcuterie in Tuscany and is regularly referred to in the weekly charcuterie product bulletins published by an authoritative nationally distributed specialised magazine.

‘Finocchiona’ owes its characteristics to the interactions over the centuries between the Tuscan environment in which it originated and human factors, which have given rise to the production method. The original choice of ingredients, particularly fennel, which is typical of so much of the regional cuisine and which is native to the production area, an established tradition of charcuterie production, the specialised know-how of qualified workers with manual and craft skills, who know how to select and trim the best cuts and ensure the correct balance between fat and lean meat and understand when the ‘Finocchiona’ has the right consistency and tenderness, contribute to producing a unique and unequalled product, whose reputation is now firmly established. The addition of wine to the ‘Finocchiona’ mixture, in accordance with the historical production method, is proof of the strong link with the local area, whose wines are known throughout the world. The production of quality meat from the Cinta Senese breed has allowed processing undertakings to establish themselves throughout the region, helping to further affirm the character of the product and consolidating its reputation and the link between ‘Finocchiona’ and Tuscany in the minds of consumers. A plate of Tuscan cold cuts is unthinkable without ‘Finocchiona’, which has also spread beyond national borders and is now found in many countries of Central Europe and countries outside the European Community.

'Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques'

'Finocchiona'

CE: IT-PGI-0005-01120-27.06.2013

PGI (X) PDO ()

1. Dénomination

«Finocchiona»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1 Type de produit

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2 Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le saucisson «Finocchiona» IGP a pour caractéristiques un arôme de fenouil, présent dans la mée sous la forme de graines et/ou de fleurs, ainsi qu'une consistance souple qui fait que les tranches ont parfois tendance à s'effriter. La tranche présente des couleurs variées, allant du rouge sang pour les parties maigres au blanc/blanc rosé pour les parties grasses, lesquelles sont bien mélangées, avec des contours indéfinis, et des graines et/ou des fleurs de fenouil peuvent y être décelées. Le parfum est agréable et caractéristique en raison de l'arôme marqué du fenouil et de celui plus léger de l'ail; la saveur est fraîche et appétissante, jamais acide. Le produit présente les caractéristiques chimiques suivantes: protéines totales: au moins 20 %; graisses totales: pas plus de 35 %; pH: entre 5 et 6; activité de l'eau (aw): inférieure ou égale à 0,92; sel: pas plus de 6 %.

Il s'agit d'un saucisson cylindrique, recouvert d'un duvet caractéristique formé par les moisissures qui se développent durant l'affinage. Le produit présente un calibrage allant des formats de petite taille, à partir de 0,5 kg à l'embossage, à des formats plus grands pouvant atteindre un maximum de 25 kg à l'embossage, et est mis à la consommation entier ou en portions, soit en vrac, soit sous vide ou sous atmosphère protectrice, ou en tranches sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.3 Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

La fabrication typique de la «Finocchiona» IGP nécessite l'utilisation de viandes fraîches qui ne doivent avoir subi aucun processus de congélation, obtenues à partir des carcasses:

- de porcs lourds, élevés pendant au moins neuf mois de façon à atteindre un poids élevé et obtenir des viandes adéquates pour la production de la «Finocchiona» IGP, qui présentent les qualités génétiques spécifiques (les races normalement utilisées sont des races telles que Large White, Landrace et Duroc italiennes, ou des verrats des races précitées, des verrats d'autres races ou des verrats hybrides sélectionnés à des fins génétiques similaires) permettant de garantir le maintien, la répartition et la composition qualitative des lipides contenus dans les viandes, l'obtention de carcasses classées comme lourdes respectant les limites des classes centrales correspondantes, ainsi que le poids élevé et l'âge avancé atteints par les porcs à l'abattage: toutes ces exigences, associées aux techniques d'alimentation des animaux, principalement à base de céréales, sont nécessaires pour réaliser l'affinage naturel et obtenir les caractéristiques organoleptiques de la «Finocchiona»,
- de porcs de la race Cinta Senese, inscrits au registre d'élevage de la race, élevés et abattus sur le territoire et nourris dans le respect de la tradition.

3.4 Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

L'alimentation des porcs lourds varie en fonction de la composition et de l'usage; organisée en deux phases, elle repose principalement sur les sous-produits de l'activité fromagère et sur la production céréalière. Les aliments autorisés lors de la première phase (jusqu'à 80 kg de poids vif) sont, à des niveaux de concentration appropriés, les mêmes aliments que ceux utilisés lors de la seconde phase; à ceci près que la matière sèche des céréales ne doit pas être inférieure à 45 % du total: farine d'extraction de soja; maïs ensilé; semoule de gluten de maïs et/ou aliments à base de gluten de maïs (corn gluten feed); caroubes dénoyautées, résidus de distillerie; lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C; farine de poisson, lysats protéiques; babeurre. Lors de la seconde phase d'engraissement, durant laquelle la matière sèche des céréales ne doit pas être inférieure à 55 % du total, les aliments autorisés sont les suivants: céréales et céréales mineures; son et autres produits de la transformation du froment; pommes de terre déshydratées, pulpes de betterave surpressées et ensilées, farine d'extraction de soja; farine de tournesol; manioc, mélasse, farine d'extraction de coco, farine d'extraction de germes de maïs, petit pois et/ou autres graines de légumineuses; pulpes sèches et épuisées de betterave; farine de sésame; tourteaux de lin expeller, marc de pommes et de poires, peaux de raisin ou de tomates comme agents de transit intestinal, farine déshydratée de luzerne, levure de bière et/ou levure torula, lipides avec point de fusion supérieur à 40 °C; lactosérum; babeurre. L'alimentation des porcs de la race Cinta Senese,

élevés en plein air ou en régime mixte, est fournie par le pacage en forêt et/ou sur des terrains nus plantés d'essences fourragères et céréalières. Il est permis, en outre, d'utiliser des compléments alimentaires quotidiens, qui constituent une part de la ration quotidienne autorisée pour les porcs de plus de quatre mois inférieure ou égale à 3 % du poids vif de l'animal.

3.5 Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les phases de la production de la «Finocchiona» IGP qui doivent se dérouler dans l'aire géographique visée au point 4 du présent document unique sont les suivantes: parage et finition des morceaux de viande autorisés; hachage; malaxage, embossage, séchage; affinage.

Les viandes issues de la race Cinta Senese proviennent de bêtes élevées sur le territoire de l'aire géographique visée au point 4 du présent document.

3.6 Règles spécifiques applicables au tranchage, au râpage, au conditionnement, etc.

Pour la mise à la consommation de la «Finocchiona» conditionnée en tranches, les opérations de découpe en tranches et de conditionnement, également sous vide ou sous atmosphère protectrice, doivent avoir lieu exclusivement dans l'aire de production définie au point 4 ci-dessous, sous la surveillance de la structure de contrôle autorisée afin de garantir la qualité du produit et d'éviter notamment l'altération des caractéristiques décrites au point 3.2.

En effet, le mélange de petits morceaux de viande maigre et de gras, finement hachés, a pour effet de rendre les tranches particulièrement délicates tant lors de la manipulation que lors de la découpe en tranches. La préparation du produit pour la découpe en tranches nécessite l'élimination du boyau, ce qui fait que la partie consommable se retrouve directement exposée à l'environnement extérieur; cette exposition dans des conditions non contrôlées pendant une période indéterminée altère les caractéristiques du produit, qui se trouve soumis à des phénomènes d'oxydation, de modification de la couleur et de perte excessive d'humidité ayant pour conséquence une dégradation de la consistance particulière des tranches et de la composante aromatique prononcée qui doit caractériser ce saucisson. Afin de garantir et de préserver la stabilité des caractéristiques originales du produit, il est essentiel que les opérateurs soient en contact avec le produit dans des conditions spécifiques et durant une période de temps limitée.

La possibilité que le produit destiné à la découpe en tranches soit conservé durant une période indéterminée dans des conditions différentes de celles prévues pourrait entraîner l'apparition de caractéristiques opposées et indésirables, telles que le rancissement, le dessèchement, la formation de moisissures anormales, le gonflement ou le brunissement, susceptibles de générer des saveurs, des parfums et une consistance qui diffèrent de la saveur, du parfum et de la consistance propres au

produit.

3.7 Règles spécifiques d'étiquetage

La dénomination «Finocchiona» doit figurer en caractères clairs et indélébiles, dans une colorimétrie nettement contrastée par rapport à la couleur de l'étiquette; elle doit pouvoir être clairement distinguée, avec des dimensions supérieures (en tout état de cause non inférieures à 3 mm) par rapport aux autres indications apparaissant sur l'étiquette, et être immédiatement suivie de la mention Indicazione Geografica Protetta (indication géographique protégée) ou du sigle «IGP». Le logo de l'Union européenne de l'«IGP», éventuellement accompagné des mentions prévues par le règlement (CE) no 628/2008, doit toujours figurer sur l'étiquette. Il est en outre permis d'utiliser sur l'étiquette des indications qui font référence à des entreprises, noms, raisons sociales, marques privées, groupements, à condition que ces indications n'aient pas de valeur laudative et n'induisent pas l'acheteur/le consommateur en erreur. Il est autorisé de faire référence au nom des exploitations porcines où ont été élevés les porcs utilisés dans l'élaboration du produit, uniquement si la matière première provient entièrement des élevages en question.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production de la «Finocchiona» IGP comprend la totalité du territoire continental de la Toscane, à l'exclusion des îles, qui correspond à la zone dans laquelle la production de ce saucisson typique s'est ancrée au fil du temps.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1 Spécificité de l'aire géographique

Le territoire de production de la «Finocchiona» IGP est caractérisé par la présence d'une barrière montagneuse au nord et au sud qui en définit les limites et par une large zone de collines, accueillant vignobles, zones boisées et pâturages pour l'élevage en plein air, qui descend vers les plaines côtières à l'ouest.

Le système du «métayage», qui était en vigueur dans les exploitations agricoles jusqu'aux années soixante-dix et qui a été remplacé grande partie par le système d'exploitation en propriété, a permis de préserver sur le territoire l'élevage porcin, de la race historique Cinta Senese - qui a entre-temps été menacée d'extinction mais a su faire face à ce risque - et des porcs de races blanches, dont provient la matière première travaillée par les charcutiers toscans, et de transmettre le savoir-faire d'opérateurs spécialisés et des techniques de fabrication artisanales pour la «Finocchiona».

Les viandes, le vin et la présence diffuse du fenouil spontané ont contribué à la formation du goût des opérateurs des entreprises de charcuterie, dépositaires des méthodes perfectionnées et artisanales de fabrication, héritées des techniques et usages ancestraux qui ont parcouru les siècles pour arriver jusqu'aux ateliers de production répartis sur tout le territoire.

5.2 Spécificité du produit

Les principales caractéristiques qui différencient la «Finocchiona» et la rendent unique dans la gamme des charcuteries sont son arôme marqué et incomparable de fenouil, utilisé sous la forme de graines et/ou de fleurs dans la mêlée, et la souplesse de ses tranches qui ont parfois tendance à s'effriter à la coupe. La saveur est fraîche et appétissante, jamais acide.

La tranche présente une mêlée avec des petits morceaux de gras qui sont répartis de façon à envelopper les portions musculaires et qui conservent au produit son moelleux, même après des temps d'affinage prolongés. Le gras et le maigre, de grain moyennement gros, ont des contours peu définis. La tranche présente des couleurs variées, allant du rouge sang pour les parties maigres au blanc/blanc rosé pour les parties grasses, et des graines et/ou des fleurs de fenouil peuvent y être décelées.

5.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La «Finocchiona» jouit d'une réputation historique attestée par de nombreux documents. Citons notamment Rigutini et Fanfani, en 1875, dans leur Vocabolario della lingua parlata, l'édition de 1889 du Vocabolario degli Accademici della Crusca, qui met en évidence le lien de la «Finocchiona» avec le territoire toscan, et le professeur Italo Ghinelli, qui a confirmé en 1977 l'origine toscane de ce produit. La «Finocchiona» compte parmi les charcuteries les plus répandues en Toscane et elle figure régulièrement dans les bulletins hebdomadaires des produits de charcuterie publiés par une revue spécialisée renommée et diffusée au niveau national.

La «Finocchiona» doit ses caractéristiques aux liens variés qui existent entre l'environnement toscan dont elle est originaire et le facteur humain, dont l'interaction a permis au fil des siècles de mettre au point une méthode de production. Les facteurs contribuant à la création d'un produit unique et incomparable, à la réputation désormais bien assise, sont les suivants: le choix original des ingrédients, et en premier du fenouil qui caractérise un grand nombre de recettes de la cuisine régionale et qui fait partie de la flore endémique du territoire de production, la tradition charcutière bien ancrée et la spécificité du savoir-faire des opérateurs qualifiés, qui travaillent manuellement et de façon artisanale et qui savent choisir et parer les meilleurs morceaux de viande, apprécier le degré adéquat d'homogénéisation entre gras et maigre et déterminer le moment où la «Finocchiona» atteint la consistance et la souplesse appropriées. L'ajout de vin dans la mêlée de la «Finocchiona», conformément à la méthode historique de production, met également en évidence le lien fort qui unit le produit au territoire, célèbre dans le monde entier pour ses vins. La production de viandes de qualité de la race Cinta Senese a permis l'implantation des entreprises de transformation dans toute la région, contribuant à affirmer le caractère de la «Finocchiona» et à renforcer auprès des consommateurs sa réputation et son lien avec la Toscane.



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

La «Finocchiona», que l'on retrouve forcément dans l'assiette typique de «charcuteries toscanes», a franchi les frontières italiennes et est consommée dans de nombreux pays d'Europe centrale, ainsi qu'en dehors de l'Union européenne.

‘Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características’

‘Finocchiona’

CE: IT-PGI-0005-01120-27.06.2013

PGI (X) PDO ()

1. Denominación

«Finocchiona»

2. Estado miembro o tercer país

Italie

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1 Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2 Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El salami «Finocchiona» IGP se caracteriza por el aroma de hinojo, presente en la mezcla en forma de semillas y/o flores, y por una consistencia blanda de la loncha que a veces tiende a desmenuzarse. La loncha presenta colores que van del rojo carne de las partes magras al blanco/blanco rosado de las partes grasas, partes bien mezcladas y con contornos indefinidos, posible evidencia de las semillas y/o flores de hinojo. El olor es agradable y característico debido al aroma marcado del hinojo y ligero del ajo; el sabor es fresco y apetitoso, nunca ácido. Presenta las características químicas siguientes: proteínas totales: 20 % como mínimo; grasas totales: 35 % como máximo; pH: entre 5 y 6; actividad acuosa (aw): inferior o igual a 0,92; sal: no superior al 6 %.

Embutido cilíndrico, recubierto en su parte externa por mohos característicos (impiumatura) que se desarro llan durante la maduración. El tamaño varía desde los formatos pequeños, con un peso de 0,5 kg en el momento del embutido, a formatos más grandes, hasta un peso máximo de 25 kg en el momento del embutido, y se presenta para su consumo entero o en trozos, a granel, al vacío o en atmósfera protegida, o en lonchas, al vacío o en atmósfera protegida.

3.3 Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Para la elaboración de la «Finocchiona» IGP se utiliza tradicionalmente carne fresca, que no debe haber sido sometida a ningún proceso de congelación, obtenida a partir de canales de:

- cerdos pesados, criados durante al menos nueve meses para lograr un peso elevado y obtener carne adecuada para la producción de la «Finocchiona» IGP, que presentan una genética característica (las razas utilizadas normalmente son razas como Large White Italiana, Landrace Italiana y Duroc Italiana, o verracos de las mismas razas o verracos de otras razas o incluso verracos híbridos seleccionados con idéntica finalidad genética) para asegurar el mantenimiento, la distribución y la composición cualitativa del contenido lipídico de la carne, la obtención de canales clasificadas como pesadas rebasa los límites de las clases centrales correspondientes, así como el peso elevado y el envejecimiento obtenidos por los cerdos de sacrificio: todos estos requisitos, asociados a las técnicas de alimentación animal, principalmente a base de cereales, son necesarios para lograr la maduración y el perfil organoléptico de la «Finocchiona»,
- cerdos de la raza Cinta Senese, inscritos en el Registro genealógico de la raza, criados y sacrificados en el territorio y alimentados según la tradición.

3.4 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

La ración alimentaria de los cerdos pesados está determinada por la composición y el uso, se articula en dos fases y está basada, principalmente, en los subproductos de la fabricación de queso y en la producción de cereales. Los piensos autorizados en la primera fase (hasta 80 kg de peso vivo) son, en la concentración adecuada, los mismos que se utilizan en la segunda fase, aunque partiendo de la base de que la materia seca de los cereales no debe ser inferior al 45 % del total: harina de extracción de soja; maíz ensilado; sémola de gluten de maíz y/o piensos de gluten de maíz; algarrobas sin hueso, residuos de destilería; lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C; harina de pescado, lisatos proteicos; mazada. Los piensos autorizados en la segunda fase de engorde, partiendo de la base de que la materia seca de los cereales no debe ser inferior al 55 % del total, son los siguientes: cereales y cereales menores; salvado y otros productos de la transformación del trigo; patatas deshidratadas, pulpas de remolacha estrujadas y ensiladas, harina de extracción de soja; harina de girasol; mandioca, melaza, harina de extracción de coco, harina de extracción de gérmenes de maíz, guisantes y/u otras semillas de leguminosas; pulpa de remolacha deshidratada y seca; harina de sésamo; hogazas de lino, orujo de manzana y pera, pieles de uva o de tomate como agentes de tránsito intestinal, harina deshidratada de alfalfa, levadura de cerveza y/o de tórula, lípidos con punto de fusión superior a 40 °C; suero lácteo; mazada. La alimentación de los cerdos de la raza Cinta Senese, criados al aire libre o en régimen mixto, se basa en el pasto en bosque y/o en tierras yermas plantadas de especies forrajeras y de cereales. Se permite también utilizar complementos alimenticios diarios que representen, para los cerdos de más de cuatro meses de edad, una parte de la ración diaria autorizada no superior al 3 % del peso vivo del animal.

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Las fases de producción de la «Finocchiona» IGP que deben llevarse a cabo en la zona geográfica contemplada en el punto 4 del presente documento único son las siguientes: recorte y acabado de las piezas de carne autorizadas; picado; mezclado, embutido, secado; curado.

La carne procedente de la raza Cinta Senese procede de animales criados en el territorio de la zona geográfica contemplada en el punto 4 del presente documento.

3.6 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Para el despacho al consumo de la «Finocchiona» en lonchas, las operaciones de loncheado y envasado, al vacío o en atmósfera protegida, deben llevarse a cabo exclusivamente en la zona de producción definida en el punto 4, bajo la supervisión de la estructura de control autorizada con el fin de garantizar la calidad del producto y, en particular, evitar la alteración de las características descritas en el punto 3.2.

En efecto, la mezcla de pequeños trozos de carne magra y de grasa, finamente picados, hace la loncha particularmente delicada tanto en la manipulación como en el loncheado. La preparación del producto para el loncheado requiere la eliminación de la tripa, con una exposición directa de la parte comestible al ambiente exterior; la exposición a condiciones ambientales no controladas durante un período indeterminado, altera las características del producto dando origen a fenómenos de oxidación, alteraciones del color y pérdida excesiva de humedad con una degradación de la consistencia particular de las lonchas y del pronunciado componente aromático correspondiente. Para garantizar y preservar el mantenimiento de las características originales del producto es esencial que los agentes económicos estén en contacto con el producto en determinadas condiciones y durante un período de tiempo limitado.

La posibilidad de que el producto destinado al loncheado se conserve durante un período indeterminado en condiciones diferentes de las previstas, podría provocar la aparición de características opuestas e indeseables, como el enranciamiento, la desecación, la formación de moho anormal, el hinchamiento o el oscurecimiento, que pueden generar sabores, olores y una consistencia diferentes de las específicas del producto.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado

La denominación «Finocchiona» debe aparecer en caracteres claros, indelebles, con colorimetría muy contrastada con respecto a la etiqueta, claramente distinguible y con dimensiones superiores (en cualquier caso no inferiores a 3 mm) con respecto a las demás indicaciones que figuren en la etiqueta, e ir inmediatamente seguida de la mención «Indicazione Geografica Protetta» o de las siglas «I.G.P.». Siempre debe aparecer en la etiqueta el logotipo de la Unión Europea de la «IGP», en su caso acompañado de las indicaciones previstas en el Reglamento (CE) no 628/2008.

Además, está autorizado el uso en la etiqueta de las indicaciones que se refieran a empresas, nombres, razones sociales, marcas privadas, grupos, siempre que no tengan significado laudatorio y no induzcan a error al comprador/consumidor. Se autoriza la referencia al nombre de las explotaciones porcinas de las que proceden los cerdos utilizados en la elaboración del producto únicamente si la materia prima procede íntegramente de las explotaciones en cuestión.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la «Finocchiona» IGP engloba todo el territorio continental de la Toscana, a excepción de las islas, que representa la zona en la que se ha consolidado con el paso del tiempo la producción de este embutido típico.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1 Carácter específico de la zona geográfica

El territorio de producción de la «Finocchiona» IGP se caracteriza por la presencia de un cinturón montañoso al norte y al este que define sus límites y por una amplia zona de colinas, que acoge viñedos, zonas boscosas y pastos para la ganadería al aire libre, que desciende hacia las llanuras costeras al oeste.

La «aparcería», organización de las explotaciones agrícolas hasta los años setenta del siglo pasado sustituida en gran parte por el sistema de explotación en propiedad, ha preservado en el territorio la ganadería porcina, de la raza histórica Cinta Senese, que entretanto ha afrontado y superado el riesgo de extinción, y de los cerdos de razas blancas, de los que es originaria la materia prima utilizada por los charcuteros toscanos, y ha transmitido productores especializados y técnicas de elaboración artesanales para la «Finocchiona».

La carne, el vino y la difusa presencia del hinojo espontáneo han contribuido a la formación del gusto de los agentes económicos de las empresas de charcutería, depositarios de métodos productivos sabios y artesanales, legado de técnicas y usos seculares llegados hasta hoy en los establecimientos de producción distribuidos en todo el territorio.

5.2 Carácter específico del producto

Las principales características que diferencian y hacen única a la «Finocchiona» en la gama de embutidos es su marcado e inconfundible aroma de hinojo, utilizado en forma de semillas y/o flores en la masa así como la suavidad de las lonchas que a veces tienen tendencia a desmenuzarse en el momento del corte. El sabor es fresco y apetitoso, nunca ácido.

La rodaja presenta partículas de grasa distribuidas de modo que envuelven las fracciones musculares y que hacen que el producto siga estando tierno incluso después de largos períodos de curación. La grasa y el magro, picado medio grueso, no presentan límites bien definidos. La loncha presenta colores que van del rojo carne de las partes magras al blanco/blanco rosado de las partes grasas, con posibles evidencias de semillas y/o flores de hinojo.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

La «Finocchiona» goza de una reputación histórica demostrada por numerosos documentos, entre los que cabe citar el Vocabolario della lingua parlata, de Rigutini y Fanfani de 1875; la edición de 1889 del Vocabolario degli Accademici della Crusca, que pone de relieve el vínculo de la «Finocchiona» con el territorio toscano, confirmado en 1977 por el profesor Italo Ghinelli. La «Finocchiona» es uno de los embutidos más extendidos en Toscana y su cotización aparece frecuentemente en los boletines semanales de los productos de charcutería publicados por revistas autorizadas especializadas y distribuidas a escala nacional.

La «Finocchiona» debe sus características a distintos vínculos entre el ambiente toscano en el que se originó y el factor humano que ha interactuado a lo largo de los siglos determinando el método de producción. La original elección de los ingredientes, sobre todo del hinojo, que caracteriza un gran número de recetas de la cocina regional y que forma parte de la flora endémica del territorio de producción, la indudable vocación chacinera, la especificidad de los conocimientos técnicos del personal cualificado, que trabaja de forma manual y artesanal, que sabe cómo elegir y recortar los mejores trozos de carne, verificar el grado adecuado de homogeneización entre grasa y magro, determinar el momento en que la «Finocchiona» alcanza la consistencia y la flexibilidad adecuadas, contribuyen a la creación de un producto único e incomparable, cuya reputación ya está consolidada. Incluso la utilización, según el método histórico de elaboración, de vino en la mezcla de la «Finocchiona», pone de relieve el fuerte vínculo con el territorio cuyos vinos son conocidos en el mundo. La producción de carne de calidad de la raza Cinta Senese permitió una amplia presencia de las empresas de transformación en toda la región, caracterizando posteriormente el producto y consolidando en los consumidores la reputación y el vínculo de la «Finocchiona» con la Toscana.

La «Finocchiona», siempre presente en el típico plato de «embutidos toscanos», ha cruzado también las fronteras italianas y se consume en muchos países de Europa Central, así como fuera de la Unión Europea.

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

AO-1278

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Bolgheri

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification
2. Consorzio per la Tutela dei Vini Bolgheri e Bolgheri Sassicaia DOC

Address Località San Guido, 45 – 57022 Bolgheri (LI)
Italy

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical production area of the appellation of origin "Bolgheri" wines includes the administrative jurisdiction of the Comune of Castagneto Carducci in the Province of Livorno – Italy as specified in the book of specification of the appellation of origin "Bolgheri".

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No 1308/2013.

PDO-IT-A1348

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1278

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Bolgheri

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit
2. Consorzio per la Tutela dei Vini Bolgheri e Bolgheri Sassicaia DOC

Adresse Località San Guido, 45 – 57022 Bolgheri (LI)
Italy

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de l'appellation d'origine des vins "Bolgheri" comprend le territoire administratif de la commune de Castagneto Carducci, dans la province de Livourne (Italie), tel qu'il est défini dans le cahier des charges de l'appellation d'origine "Bolgheri".

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013.

PDO-IT-A1348

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation,
sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1278

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bolgheri

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto
2. Consorzio per la Tutela dei Vini Bolgheri e Bolgheri Sassicaia DOC

Dirección Località San Guido, 45 – 57022 Bolgheri (LI)
Italy

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción de los vinos de la denominación de origen "Bolgheri" comprende la jurisdicción administrativa del municipio de Castagneto Carducci, en la provincia de Livorno (Italia), tal como se especifica en el pliego de condiciones de la denominación de origen "Bolgheri".

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) No 1308/2013.
PDO-IT-A1348
19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements in accordance with Rule 5 (3) of the Joint Regulation
of the Lisbon Agreement and the Geneva Act - specific data concerning
quality, reputation or other characteristics**

**SINGLE DOCUMENT
PRODUCTION CODE OF THE PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN
OF BOLGHERI WINES**

**Article 1
(Denomination and wines)**

1. The Protected Designation of Origin «Bolgheri» is restricted to the white wines, Vermentino and Sauvignon, and to the rosés, to the red and superior red wines, that meet the conditions and requirements established by this production code.

**Article 2
(Ampelographic composition)**

1. The Protected Designation of Origin «Bolgheri» bianco (white wine) is restricted to the wine produced from grapes sourced from winery-controlled vineyards that exhibit the following varietal composition:

Vermentino: from 0 to 100 %;

Sauvignon: from 0 to 100 %;

Viognier: from 0 to 100 %.

Other white-grape varieties may be co-utilised, varieties authorised as suitable for cultivation for the Region of Tuscany and present in said vineyards, utilised as a single variety or together with others, up to a maximum of 40%.

2. The Protected Designation of Origin «Bolgheri» Vermentino is restricted to wine with a composition of at least 85% from the grapes of the Vermentino variety.

Other white-grape varieties may be co-utilised, varieties authorised as suitable for cultivation for the Region of Tuscany and present in said vineyards, utilised as a single variety or together with others, up to a maximum of 15%.

3. The Protected Designation of Origin «Bolgheri» Sauvignon is restricted to wine with a composition of at least 85% from the grapes of the Sauvignon variety.

Other white-grape varieties may be co-utilised, varieties authorised as suitable for cultivation for the Region of Tuscany and present in said vineyards, utilised as a single variety or together with others, up to a maximum of 15%.

4. The Protected Designation of Origin «Bolgheri» rosso (red), rosso superiore and rosato (rosé) is restricted to the wine produced from grapes sourced from winery-controlled vineyards that exhibit the following varietal composition:

Cabernet Sauvignon: from 0 to 100%;

Merlot: from 0 to 100%;

Cabernet Franc: from 0 to 100%;

Syrah: from 0 to 50%;

Sangiovese: from 0 to 50%.

Other red-grape varieties may be co-utilised, varieties authorised as suitable for cultivation for the Region of Tuscany and present in said vineyards, utilised as a single variety or together with others, up to a maximum of 30%.

5. *Attachment 1* contains a list of the complementary varieties that may be co-utilised in the production of the above-listed wines; they are listed in the Registro Nazionale delle Varietà di Vite per Uve da Vino (National Registry of Wine-grape Varieties) approved by D.M. (Ministerial Decree) 7 May 2004 (published in the Official Journal no.242 of 10 October 2004), and by subsequent updates.

Article 3 (Production area)

1. The grapes dedicated to the production of Protected Designation of Origin «Bolgheri» wines must be grown in the area under the administrative jurisdiction of the Commune of Castagneto Carducci in the Province of Livorno, with the sole exception of the areas located to the west of the old route of the State Highway Aurelia.

Article 4 (Viticulture regulations)

1. The environmental conditions and cultivation practices of the vineyards dedicated to the production of Protected Designation of Origin «Bolgheri» wines must be those that are traditional to the area and in any case appropriate for yielding grapes and subsequent wines that exhibit obvious characteristics of high quality.

2. Vineyard layouts, training systems, and pruning practices must be those in general use in the area and in any case such as will not change the characteristics of either grapes or wines. Expansive training systems shall not be utilised.

3. Any forcing operation is forbidden. Emergency irrigation is allowed.

4. All vineyards planted or replanted after the entrance into legal effect of the production code approved by D.M. of 21 March 2011 shall have a density of at least 4.500 vines per hectare calculated according to a vineyard with a maximum of 2.5 metres between the vine-rows.

5. Production of grapes for Protected Designation of Origin «Bolgheri» bianco, Vermentino and Sauvignon wines shall not exceed 12 tonnes per hectare in single-variety vineyards.

Production of grapes for Protected Designation of Origin «Bolgheri» rosato shall not exceed 9 tonnes per hectare in single-variety vineyards.

Production of grapes for Protected Designation of Origin «Bolgheri» rosso shall not exceed 9 tonnes per hectare in single-variety vineyards, with an average yield per vine of 2 kg.

For rosso superiore and rosso superiore with designation of vineyard the yield shall not exceed 8 tonnes per hectare in single-variety vineyards, and its yield per vine shall not exceed 1,8 kg.

Regarding these limits, crop yield, determined by a careful crop survey, shall be reported even in growing years of exceptionally heavy crop, as long as the overall crop in the vineyard does not exceed the set limit by 20%. The overage, to a maximum limit of 20%, has no right to the Protected Designation of Origin designation.

6. The grapes dedicated to vinification shall ensure to Bolgheri» bianco, Vermentino and Sauvignon a minimum finished alcohol of 10.50%, to the «Bolgheri» rosso and rosato a minimum finished alcohol of 11.50%, and to the «Bolgheri» rosso superiore a minimum finished alcohol of 12.00%.

Article 5 (Vinification regulations)

1. The operations of fermentation, maturation, bottling and bottle-ageing of the wines specified in art. 1 shall be performed within the administrative area of the Commune of Castagneto Carducci. In conformity with art. 8 of UE Reg. n.607/2009, bottling must be performed in the said geographical area in order to safeguard its quality and reputation, and to guarantee the wine's origin and the effectiveness of quality monitoring.

In conformity with the same art. 8 of UE Reg. n.607/2009, to preserve the pre-existing rights of parties that have traditionally performed bottling outside the area of the Commune of Castagneto Carducci, individual authorisations are allowed, under conditions specified in art.10, paragraphs 3 and 4 of legislative decree n.61/2010.

2. The maximum yield of grapes into finished wine shall not exceed 70% for «Bolgheri» rosso, rosso superiore, and rosato. Should yield exceed this limit, but not over 75%, the excess does not have right to Protected Designation of Origin designation. For yields over 75% the right to Protected Designation of Origin designation for the entire crop shall be withdrawn.

The maximum yield of grapes into finished wine shall not exceed 70% for «Bolgheri» bianco, Vermentino and Sauvignon.

Should yield exceed this limit, but not over 75%, the excess does not have the right to Protected Designation of Origin designation. For yields over 75% the right to Protected Designation of Origin designation for the entire crop shall be withdrawn.

3. For the fermentation of the Protected Designation of Origin wines specified in art. 1 only those oenological procedures are allowed that are local, appropriate, and consistent, such as to confer on those wines their distinctive individual qualities.

4. The Protected Designation of Origin «Bolgheri» rosso may be released only after a suitable period of maturation, namely, not before the first September on the year following harvest.

5. The Protected Designation of Origin «Bolgheri» superiore wine must receive ageing that lasts a minimum of 2 years, calculated from 1 January of the year following the harvest, of which at least one year shall be in oak barrels.

Article 6 (Sensorial characteristics)

1. The Protected Designation of Origin «Bolgheri» wines, shall exhibit, at the moment of their release to the market, the following qualities:

«Bolgheri» bianco:

appearance: from pale to gold yellow much or less intense

bouquet: elegant, graceful;

palate: dry, well-balanced, full-flavoured;

minimum finished alcohol: 11,00% vol;

minimum total acidity: 4.5 g/l;

minimum non-reducing extract : 16.0 g/l.

«Bolgheri» Vermentino:

appearance: from pale to gold yellow much or less intense

bouquet: elegant, distinctive;

palate: dry, well-balanced, smooth;

minimum finished alcohol: 11.00% vol;

minimum total acidity: 4.5 g/l;

minimum non-reducing extract: 18.0 g/l.

«Bolgheri» Sauvignon:

appearance: from pale to gold yellow much or less intense;

bouquet: elegant, distinctive, lightly aromatic

palate: dry, well-balanced;

minimum finished alcohol: 10.50% vol;

minimum total acidity: 4.5 g/l;

minimum non-reducing extract: 18.0 g/l.

«Bolgheri» rosato:

appearance: pink;

bouquet: heady, youthful, and elegant;

palate: dry, well-balanced;

minimum finished alcohol: 11.50%;

minimum total acidity: 4.5 g/l;

minimum non-reducing extract: 18.0 g/l.

«Bolgheri» rosso:

appearance: from ruby red to garnet;

bouquet: intensely heady and rich;

palate: dry, well-balanced;

minimum finished alcohol: 11.50%;

minimum total acidity: 4.5 g/l;

minimum non-reducing extract: 22.0 g/l.

«Bolgheri» rosso superiore and «Bolgheri» with designation of vineyard:

appearance: intense ruby red or garnet;

bouquet: heady, rich, and elegant

palate: dry, full-volumed, firm, and well-balanced, with impressive, elegant structure

minimum finished alcohol: 12.50%;

minimum total acidity: 4.5 g/l;

minimum non-reducing extract: 24.0 g/l.

Article 7
(Labelling, designation, presentation)

1. For the label designation of Protected Designation of Origin «Bolgheri» wines, the name of the grape variety, where allowed, shall be graphically expressed on the label in printed characters whose size does not exceed that of the denomination of origin.

2. For the designation and presentation of Protected Designation of Origin «Bolgheri» wines, the addition of any descriptive terms different from those specified in the present Production Code is forbidden, including adjectives such as extra, elegant, select, selected, and similar terms.

The use of indications referring to winery names, company titles, and private brands expressing no quality judgments and unlikely to mislead the consumer are nonetheless allowed.

3. Wines bearing the Protected Designation of Origin «Bolgheri» may use the term “vineyard” on the label, followed by the relevant toponym or traditional name, always in accord with conditions specified in current regulations and provided that such toponyms or traditional names are included in the relevant regional list as per art.6, paragraph 8 of legislative decree n. 61/2010.

In the presentation or designation of the product, the term “vineyard” followed by the relevant toponym or traditional name shall be located immediately underneath both the designation «Bolgheri» as well as that of the traditional specification of “Protected Designation of Origin Superiore.” In this case, it is forbidden to refer to the colour “rosso.”

4. The bottles or other containers of Protected Designation of Origin «Bolgheri» shall bear an indication of the vintage year of the grape crop.

5. For Protected Designation of Origin «Bolgheri» wines the term “Toscana” has to be mandatory written on the label as per following instructions:

- The term “Toscana” has to be written with a font size non exceeding half of the dimension of the font size used for the writing of the appellation “Bolgheri”.

- The term “Toscana” has to be written in the same field of view where all other mandatory information is located, just below the designation «Bolgheri» and its complementary traditional name or typology “Protected Designation of Origin Superiore/Rosso/Vermentino/Bianco/Sauvignon”.

- The term “Toscana” if used facultatively has to be in every case associated with the appellation name “Bolgheri” and has to be written just below it and its complementary traditional typology.

This mandatory requirement will not be valid on all those labels that were already in possession of the producers before the date on which the new regulations have been published, for wines related to harvest 2021 or earlier.

Article 8 (Packaging)

1. For their release to the public, the bottles or other containers of less than 5 litres in which «Bolgheri» wines may be packaged shall appear appropriate to their character as a prestigious wine, including the dressing of the bottle or container itself.
2. For release to the public, «Bolgheri» wine shall be in containers exclusively of the following capacities in litres: 0.375, 0.750, 1.5, 3.0, 6.0, 9.0, and 12.00. The container utilised for «Bolgheri» rosso and rosso superiore shall be a dark-coloured glass bottle in the Bordeaux shape.
3. The closure of containers utilised for release to the public of «Bolgheri» rosso superiore shall consist of a natural cork even with the top of the bottle. For all the other types of wine closures are allowed as per current regulations.

Article 9 (Bond with the geographical area)

A) Information on the geographical area.

A1) Natural factors bearing on the bond.

The delimited geographical zone comprises the entire administrative area of the Commune of Castagneto Carducci to the east of State Highway 1 Via Aurelia. Climate and soils analysis of the environment demonstrates that the local agro-climatic factors combine to create a terroir for high-quality viticulture. In particular, analysis of climate resources shows excellent levels of sunlight, heat, and rainfall. The bio-climatic indices of Huglin, at 2444, and of Winkler, at 1747, place this area at levels similar to those encountered in the finest international and Italian growing areas. The orography is characterised by a line of hills lying in a north-south orientation, fairly parallel to the coast, with summits varying between 250 and 400 metres' elevation. At the extreme east of the area is a hill-foot band with vineyards and to the west the Tyrrhenian Sea. To the north and south are two rivers, the Cecina and the Cornia, respectively.

This general topographic disposition is quite favourable to the intensification of rainfall, inasmuch as, for example, low-pressure conditions in the Tyrrhenian bring onto land a mass of moist air from the southwest. The hills protect the vineyards from severe winter conditions, while during the summer the rivers and the water mass of the Tyrrhenian in combination mitigate high temperatures and encourage optimal ripeness levels in the grapes.

The average temperature and rainfall levels are the following:

Minimum temperature: 9.6°C

Maximum temperature: 19.4°C

Average temperature: 14.5°C

Rainfall: 584mm

Water deficit: 205mm

Recent zonation studies by Prof. Attilio Scienza of the University of Milan identified 27 soil units, organised into 16 landscape units. Almost all of the areas are marked by a high geo-pedologic soil heterogeneity, ranging from sandy, sandy clay loam, and clay sand to clay or silty clay. In addition, the soils are weakly alkaline and alkaline, with negligible salinity and no problems related to sodium or active limestone.

A2) Human factors related to the bond

Cultivation of the grapevine in the Castagneto Carducci area has very ancient roots, with evidence dating back to the Etruscans and then to the Romans, with Pliny and Rutilius Namatianus. More recent evidence comes from the medieval period and the presence of numerous monasteries and ecclesiastical estates. In the late 17th century, the Gherardesca family introduced viticulture in the areas of San Guido e Belvedere. The following century saw significant production in the area of Segalari, with documented quality-wine production in Grattamacco, Lamentano, Sant'Agata, Il Castellaccio, Casavecchia, and Felciaino. Beginning in 1790, there were new vineyard plantings, above all in the vicinity of Bolgheri, which boosted the area's wine production; moreover, the following years brought improvement in viticulture itself, with vineyards going into viticulturally outstanding areas such as Montepergoli and the valley of the Rotone. Count Guido Alberto della Gherardesca, in the first half of the 19th century, raised oenology to a new level by hiring experts, such as Giuseppe Mazzanti in Bolgheri. In 1816, the first experimental vineyards were planted, at Le Capanne di Castiglioncello, where the first Sassicaia vineyard was later planted, in the Castelluccio basin. The selected oenological programme was based not only on terroir, but in particular on the French winemaking culture, with attention paid to vinification practices and to the varieties utilised in France. Exemplary of this was the attention directed both by Count Guido Alberto and by Mazzanti to French grapes, in particular Gamay, Cabernet, and Syrah.

The destruction of the vineyards as a result of the phylloxera attacks in the early 20th century forced reconsideration of the composition of the vineyards and of the grapes most suitable to the area. After an intermediate period, between the two wars, the opinions of Marquis Mario Incisa della Rocchetta and his preference for French varieties gained general adherence, and results proved that the wines made here from French grapes, from Bordeaux in particular, were fully able to stand alongside the world's most famous.

These initial vineyards, planted as early as 1944, were placed on a high hill, aspected east, inasmuch it was thought that the marine influence would prove unfavourable for the quality of the wine. Once this preconception was quickly discarded, it was clear that the best soils were at the hillfoot and on the plain, and that the sea, in fact, exercised a beneficent influence on the ripening process. The official consecration of the Sassicaia wine occurred in 1978, when the journal *Decanter* published a comparative tasting of Cabernet Sauvignon wines produced around the world and Sassicaia placed first. Later, the 1985 vintage of Sassicaia competed in a Grand Jury Européen tasting with the Bordeaux Grands Crus and was awarded first place. But the Sassicaia wine was not an isolated phenomenon, for beginning in the 1980s, it was joined by numerous other wines made by celebrated wineries, which amassed an enormous number of accolades. Just to cite a few, Bolgheri wines achieved outstanding results in the wine guides of *Gambero Rosso* (Tre Bicchieri), *L'Espresso*, *Veronelli*, *Duemilavini*, *Luca Maroni*, and fine reviews as well in wine publications such as *Wine Spectator*, *Wine Advocate*, *Wine Enthusiast*, *Decanter Magazine*, *La Revue du Vin de France*, *Fine Wine*, *Taste*, *Weinwirtschaft*, *Falstaff*, *Feinschmecker*, *Vinart Japan*, and numerous others. It is thus clear that "Bolgheri" DOC wines are at an absolute level of quality and enjoy an international standing.

The DOC designation was granted with the DPR (Presidential Decree) of 1 August 1983, and the official Production Code was modified and enlarged with the DPR of 5 November 1994, 14 June 2011, and 21 March 2011.

Human intervention in the Bolgheri terroir has made it possible to optimise the selection of a variety in accord with the landscape unit and with soil type.

The grape varieties, both white and red, specified in this Production Code as the specified ampelographic composition have proven to be, in this sense, the best high-quality selections for this area. The human factor has, further, influenced all cultivation practices. The training system should not be dense or expansive, but vertically-trained and pruned to spurred cordon or Guyot; the vineyard layout should have sufficient vine-density to prevent excessive cropping, as should the pruning practices and the genetic material is selected based on soil and local climate characteristics. Vineyard practices are those faithful and consistent to high-quality viticulture, and irrigation is utilised only in emergency circumstances. Winemaking procedures are those classic to the area for red-wine production, appropriately differentiated for the production of standard-label wines and superiore wines; the latter designates more firmly-structured

wines, whose production requires specified, obligatory periods of maturation and ageing in *botte (barrel)* and bottle. For white-wine production, the procedures are such as to yield wines that are fresh, full-flavoured, and aromatic.

B) Information on the quality and characteristics of the wine is essentially and exclusively attributable to their geographical environment.

The particular orographic configuration of the Bolgheri terroir and its consequential agro-climatic influences favour a ripening process that is always constant and complete.

Soil variability is a crucial factor that ensures that the wines embody the complexity and length that are hallmarks of high-quality wines.

Such qualities and characteristics are, as described in art. 6 of this Production Code, confirmed by laboratory analyses; from an analytic and organoleptic point of view, these wines exhibit qualities whose overall character exceeds the minimum parameters established by this Code and make it possible to clearly identify them as products of this geographic environment and deeply reflective of the characteristics of this terroir.

C) Inter Causative interaction among the factors listed in A) and in B), above.

The quality of the Bolgheri area wines is always the result of the combined action of a complex of generative factors that act on diverse levels. Among the growing areas, the soils most suitable to red-wine production are selected, as distinguished from those most suitable to white-wine production. The effects of latitude, with its consequent influence on the daily cycle and on solar radiation, combine with orographic factors (slope, aspect, and site) to shape a unique microclimate.

Topoclimatic variables are continuously monitored.

Chemical analyses performed regularly on samples of both red and white wines show that there is a correlation between annual growing-year weather conditions and the analytic levels of parameters such as alcohol content, total acidity, pH, ash, total dry extract, and reducing extract. The actual levels are in any case always higher than those specified as minimums in the Code. The interaction between the human factor and the environment thus receives its confirmation, since the resultant wines are the fruit of what the vineyard offers and not products of subsequent manipulation aiming to uniformise in a manner independent of the environment.

Article 10
(References to monitoring body)

1. Name and address of monitoring body:

VALORITALIA s.r.l
Via Venti Settembre, 98/G
00185 Roma (RM).

REGISTRATION DATE

March 15, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1274

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Iran (Islamic Republic of)

APPELLATION OF ORIGIN

قلمکاری اصفهان

Transliteration qælæmkɑrɪe esfæhæn

English Kalamkari of Isfahan

French Kalamkari d'Ispahan

GOOD(S)

1. **Kalamkari**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Handicrafts Union of Isfahan city

GEOGRAPHICAL AREA

Isfahan city

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. Intellectual Property Center
66 GI, January 31, 2017
2. Law for the protection of geographical indications, approved on January 27, 2005, by the Islamic Parliament.

COMPETENT AUTHORITY

Intellectual Property Center, Organization for Registration of Deeds and Properties

Address No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square, Tehran
Iran (Islamic Republic of)

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

15 mars 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1274

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Iran (République islamique d')

APPELLATION D'ORIGINE

قلمکاری اصفهان

Translittération qælæmkɑɾɪɛ esfæhæn

Anglais Kalamkari of Isfahan

Français Kalamkari d'Ispahan

PRODUIT(S)

1. **Kalamkari**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Union des artisans de la ville d'Ispahan

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Ville d'Ispahan

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Centre de la propriété intellectuelle
IG 66, 31 janvier 2017
2. Loi sur la protection des indications géographiques, approuvée le 27 janvier 2005 par le Parlement islamique.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Intellectual Property Center, Organization for Registration of Deeds and Properties

Adresse No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square, Tehran
Iran (Islamic Republic of)

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

15 de marzo de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1274

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Irán (República Islámica del)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

قلمکاری اصفهان

Transcripción qælæmkɑrte esfæhæn

Inglés Kalamkari of Isfahan

Francés Kalamkari d'Ispahan

PRODUCTO(S)

1. **Kalamkari**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Unión de artesanos de la ciudad de Isfahán

ZONA GEOGRÁFICA

Ciudad de Isfahán

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Intellectual Property Center
IG 66, 31 de enero de 2017
2. Ley sobre la protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005 por el Parlamento Islámico.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Intellectual Property Center, Organization for Registration of Deeds and Properties

Dirección No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square, Tehran
Iran (Islamic Republic of)

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

INFORMATION PROVIDED BY THE COMPETENT AUTHORITY CONCERNING THE PROTECTION GRANTED TO THE APPELLATION OF ORIGIN IN THE CONTRACTING OF ORIGIN (RULE 5(6)(a)(vi))¹

INFORMATIONS FOURNIES PAR L'ADMINISTRATION COMPÉTENTE AU SUJET DE LA PROTECTION ACCORDÉE À L'APPELLATION D'ORIGINE DANS LA PARTIE D'ORIGINE CONTRACTANTE (RÈGLE 5.6)a)vi))

INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR LA ADMINISTRACIÓN COMPETENTE EN RELACIÓN CON LA PROTECCIÓN CONCEDIDA A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN (REGLA 5.6)a)iv))

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

The art of Kalamkari (Qalamkari)

A: Definition

Kalamkari is "a simple and woven cloth made of canvas, linen, etc., on which patterns are depicted by means of a mold and seal, and it is made into the form of curtains, tablecloths, etc." It is also mentioned: a kind of colorful braids and Alvan. In the not-so-distant past, Qalamkarsazi was known as "cheatsazi" and Qalamkarsaz as "cheatsaz" and the profession and art of Kalamkari was known as "cheatsazi" or "cheatgari". "cheatsza" and "Qalamkar" or Qalamkarnejad" is the name of a great family in Isfahan, which is still active in the field of Kalamkari art and produces and supplies quality and diverse Qalamkar printing fabrics.

B. background

Isfahan, which has a famous name in the art and architecture of Iran, has been a city since ancient times due to its beautiful and diverse arts and talented and creative masters and artists. It seems that it had high capabilities and capacity when it was the capital (between 1000 and 1135 AD), and it was the most worthy, because it was a turning point in the field of perfecting and shining all the fields of art, architecture and foundation for the training of masters and artists. This issue is so important that after several centuries, it can still provide the most appropriate artistic criteria for comparing artificial arts, architecture, literature, calligraphy, painting, and even cultural management, art, sociology of art, and its aesthetics.

C. Work tools and primary materials

1- Work tools: template and paint of Kalamkari

2- Primary materials

The various primary materials for the preparation of Kalamkari products are: Metqal cloth, Kudari cloth, Chelwar cloth, katira, iron rust, vegetable dye, white alum, pomegranate peel, glycerin oil, indigo, elizarin, Halila, alum. Black, Karchak oil, rose flower, sesame oil, pea indigo, grape juice, Turenkar, peacock indigo and sulfur ink.

D: Designs and motifs

It includes all kinds of geometric, plant, animal and writing arrays. Also, the composition of motifs makes it clear that there are several main structures in Qalamkar's designs, which are: Mihrabi designs, Lachak and Toranj, tree of life, hunting ground and Moharamat.

D: production steps

Preparing the fabric

They put the white cloths in the river water for five days so that they don't move. Then they take one end of the cloth and hit the free end firmly on the stone. They do this so that the waste material gets out of the fabric and becomes so-called water-absorbing. After the cloths are dried under the sun, the cloths are dented, that is, they mix the pomegranate peel with Halileh and dissolve it in water and immerse the cloths in this solution. By doing this, the fabric turns cream.

REGISTRATION DATE

March 07, 2022

REGISTRATION NUMBER

AO-1273

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Iran (Islamic Republic of)

APPELLATION OF ORIGIN

سیر همدان ایران

Transliteration sir e hamedan e Iran - si:r ə hæmədʌn ə i:rʌn

English Iran's Hamedan garlic

French Ail d'Hamedan d'Iran

GOOD(S)

1. **Garlic**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Garlic and summer agricultural cooperative company of Hamedan city

GEOGRAPHICAL AREA

Hamedan Province

**LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN**

1. Intellectual Property Center
86 GI, July 11, 2017
2. Law for the protection of geographical indications, approved on January 27, 2005, by the Islamic Parliament.

COMPETENT AUTHORITY

Intellectual Property Center, Organization for Registration of Deeds and Properties

Address No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square, Tehran
Iran (Islamic Republic of)

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

07 mars 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1273

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Iran (République islamique d')

APPELLATION D'ORIGINE

سیر همدان ایران

Translittération sir e hamedan e Iran - si:r ə hæmədʌn ə i:rʌn

Anglais Iran's Hamedan garlic

Français Ail d'Hamedan d'Iran

PRODUIT(S)

1. **Ail**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Société coopérative agricole de production estivale d'ail de la ville de Hamadan

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Province de Hamedan

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Centre de la propriété intellectuelle
86 GI, 11 juillet 2017
2. Loi sur la protection des indications géographiques, approuvée le 27 janvier 2005 par le Parlement islamique.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Intellectual Property Center, Organization for Registration of Deeds and Properties

Adresse No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square, Tehran
Iran (Islamic Republic of)

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

07 de marzo de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1273

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Irán (República Islámica del)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

سیر همدان ایران

Transcripción sir e hamedan e Iran - si:r ə hæmədʌn ə i:rʌn

Inglés Iran's Hamedan garlic

Francés Ail d'Hamedan d'Iran

PRODUCTO(S)

1. **Ajo**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Sociedad Cooperativa Agraria de Ajos y de verano de la ciudad de Hamadán

ZONA GEOGRÁFICA

Provincia de Hamadán

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Intellectual Property Center
IG 86, 11 de julio de 2017
2. Ley sobre la protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005 por el Parlamento Islámico.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Intellectual Property Center, Organization for Registration of Deeds and Properties

Dirección No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square, Tehran
Iran (Islamic Republic of)

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

INFORMATION PROVIDED BY THE COMPETENT AUTHORITY CONCERNING THE PROTECTION GRANTED TO THE APPELLATION OF ORIGIN IN THE CONTRACTING OF ORIGIN (RULE 5(6)(a)(vi))¹

INFORMATIONS FOURNIES PAR L'ADMINISTRATION COMPÉTENTE AU SUJET DE LA PROTECTION ACCORDÉE À L'APPELLATION D'ORIGINE DANS LA PARTIE D'ORIGINE CONTRACTANTE (RÈGLE 5.6)a)vi))

INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR LA ADMINISTRACIÓN COMPETENTE EN RELACIÓN CON LA PROTECCIÓN CONCEDIDA A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN (REGLA 5.6)a)iv))

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Iran's Hamedan Garlic Description

Introduction:

The importance of garlic cultivation (*Alium Sativum*. L) is experiencing global growth due to its various applications in industrial, pharmaceutical, and daily consumption. Some regions in our country, including Hamedan, are known as garlic cultivation grounds. Hamedan province is both known as a garlic cultivation site and an export hub. Garlic is the second most important member of the onion family (*Alium*) only after the onion itself. Garlic cultivation is increasing globally with china as the leading producer. Garlic is cultivated at various places in Iran including Hamedan, Khorasan, Semnan, Mazandaran, Khouzestan, Hormozgan, Markazi provinces; Hamedan, Mazandaran, Ahwaz, and Mashhad are the most well-known local cultivation hotspots for garlic. Hamedan is one of the provinces with a great potential for garlic cultivation and Tuiserkan, Merianj, Mouein, Barfjin, Shourin, Heydare, Bahar, Touin, and Ali abaad are major cultivation regions in this province.

History:

Garlic is one of the perennial tuberous plants, but it is cultivated as an annual harvest; this plant has been cultivated since 5.000 years ago in Egypt (Ipec & Simon 2002). This plant has significance as a spice and edible food in Iran and other countries. (Inglig & sterling 200, Bachman 2001). This plant comes from midland Asia and migrated to western Asia and the Mediterranean region and became domesticated and used by mankind (Kamentsky & Robinovitch 2006).

Vavilov believes that midland Asia, especially the highland regions of Pamir and Tianshan are the original birthplace of this plant. Studies by numerous researchers have also shown that highland regions in middle Asia like Kyrgyzstan, Uzbekistan, the jungles of Qafqaz, and the Mediterranean have the most diversity of species and subspecies of cultivated garlic. (Vavilov 1926). This plant entered south and North America with the first wave of Spanish and Portuguese immigrants during the 15th century.

Since the dawn of the 19th century, Anglo-Saxon immigrants brought it to Australia, neighboring islands, and also central and south Africa. (Jones & Mann 1963)

Over 24 years, (1989-2013) global garlic cultivation and consumption has quadrupled around the world. (24million Tons, FAO Reports, 2015). Around 9000 hectares are being used for garlic cultivation in our country with a median yield of 10Tons per hectare. The global median yield is 17 tons per hectare and Uzbekistan has a median yield of 39 tons per hectare. (FAO Reports, 2015). Mediocre performance, the total volume of production, and new variants of garlic are increasing because of the pharmaceutical needs (Konha et al 2012). Cultivated garlic is completely sterile. (Lampasona et al 2012). It won't produce flowering stems and even in cases that it produces Inflorescence, it will lack reproductive organs (Kamentsky 2017). It is produced with asexual methods and variety production is limited to random mutations, induction, and somaclonal.

New varieties are only produced by choosing from existing varieties (Lampasona et al 2012). Long years of cultivation and regional masses in most of our country's provinces have created random mutations and as a result more diverse geometry, increase in effective substance, better cold resistance, and many more morphologic qualities. This original diversity in Iranian garlic has a tremendous potential which can be utilized with corrective methods of cultivation, introduction, and registry, along with quantitative performance (tons per hectare) and quality (Alicine percentage) will lead to spending less time and money. It will increase accuracy and lead to better financial efficiency.

Definition, qualities, and application:

Garlic, with the scientific name of *Alium Sativum*, is from Aliase Family. There are 450 species of *Alium* both edible and ornamental, having a sharp smell as their common quality. The most famous members of this family are onion, garlic, shallot, leeks, scallion, and wild garlic.

Hamedan garlic does not produce Inflorescence or is rarely seen and only small garlic cloves show it. This species has huge bulbs with high production functions per surface unit. These bulbs are usually bubble-shaped. They have white cover and are mostly used in trading. It has a longer storage period compared to other variants like pink garlic. Each bulb has 5 to 12 cloves of garlic and each of them weighs around 3 to 6 grams.

Every 100 gram of freshly dried garlic without skin cover and in fresh air is 64.66% water, 6.76% protein, 0.66% fat, and a considerable amount of Iodide. The sharp and unpleasant smell of garlic is due to the mixing of sulfuric volatile oils, the most important of them being Alicine or De Sulphide Propil Alile (C₁₆H₁₂S) which improves digestion. Alicine has a durability of a few hours, without enzymes it spontaneously turns into other substances like DeAlile Desulphide, Most B sulfides, and trisulphides like Metile, Alile trisulphide, methane thiol, polysulphides, and many more. The sharp taste of crushed garlic comes from the reactions between alkyl enzyme, el cysteine sulfoxylate (Aliinaze EC 4.4.1.4), and taste precursors which produce Tiosulphinates, Pirovic acid, and Ammoniac.

Garlic is consumed as food, spice, and medicine. It's an add-on for many foods as a spice and the sulphuric elements of this plant which define its distinct aroma and taste are filled with antibiotics and because of this pharmaceutical quality raw and processed consumption of garlic is increasing.

After the discovery of anti-bacterial substances named phytoncides the scientific explanation of their medicinal qualities have also been discovered (Tokin 1951). garlic also has applications in the medical field and traditional medicine (Davidson 2002).

It prevents cardiovascular diseases, disinfects the food, works as an appetizer, removes bile, creates mucus, empowers, and kills worms, decreases blood pressure, cholesterol, blood triglyceride, helps with blood pressure, cancer, gout, arthritis, and obesity (Pamplona-Roger, Malaxtezbaria 2004). It has also been used as a complementary therapy for HIV which has also been successful (Tshablala 2006) and also used to control the effects of fungi on plants (Netso & Pertorious 2006).

Upstream and downstream related industries:

Hamedan is a susceptible region for garlic cultivation in our country. A portion of the high-quality product is used as seeds for the next year's harvest or imported. A portion of the yield remains as grade 3 garlic which can be used in alternant industries. On the other hand, every year portion of the harvest loses its qualities because of bad storage conditions and lack of proper storage units. Construction of garlic processing workshops will reduce wastage, increase added value and also create jobs.

One of the side products of garlic that has a great trading value is dried garlic as powder and layers. Garlic is also used in capsules and tablets. Extracting the effective substance called garlic oil is practiced in cosmetic products and also encapsulating garlic. Another product of fresh garlic is the fermented products used in pickles, salinities, and also garlic sauce. Garlic is also used in meat processing and pre-cooked food production.

Production geography:

China is the greatest garlic producer in the world with more than 10.578.000 tons and has more than 75% of the global market. India and South Korea come in second and third place accordingly, other important producers are White Russia, America, Spain, Turkey, Ukraine, and Brazil. Hamedan garlic has a high-quality level and has also earned the number one spot in our country for quantity. After Hamedan, Mazandaran, Zanzan, and Guilan are important garlic cultivation provinces of Iran.

According to available reports, Bahar and Tuiserkan have the greatest surface area and garlic production of Hamedan province accordingly.



Production between 2016-2020

YEAR	Surface(Hectare)	Production (Ton)	Value (Million Rials)	Added Value (million Rials)
2016	2.492	37.115	3.926.767	2.120.454
2017	1.973	28.109	1.054.088	505.962
2018	3.041	41.277	1.005.095	482.445
2019	3.093	41.530	1.518.752	729.001
2020	3.800	45.600	1.805.590	750.000

Number of employees in the agricultural sector

Year	Employment per hectare (person/day)	Total employment (Person/Day)
2016	45	112.140
2017	45	88.785
2018	45	136.845
2019	45	139.185
2020	45	171.000

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

AO-1280

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Telemea de Ibănești

GOOD(S)

1. **Telemea-cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Asociația pentru Promovarea Produselor Tradiționale de pe Valea Gurghiului

Address Head Office: comuna Ibănești, sat Ibănești, nr. 273, județul Mureș
Phone: 004- 0265.538.055
e-mail: office@mirdatod.ro

2. Producer group and any manufacturer / operator who complies with the specifications of the product

GEOGRAPHICAL AREA

The production area comprises the administrative areas of the municipalities Gurghiu, Hodac and Ibănești in Mureș county. The territories of these municipalities in part form the Gurghiu Valley. Romania.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission implementing Regulation (EU) 2016/365 of 11 March 2016 entering a name in the register of protected designations of origin and protected geographical indications (Telemea de Ibănești (PDO)). Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21 November 2012 on quality schemes for agricultural products and foodstuffs and in particular Article 52(3)(a) thereof.

RO-PDO-0005-01182

November 20, 2013

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1280

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Telemea de Ibănești

PRODUIT(S)

1. **Fromage telemea**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Asociația pentru Promovarea Produselor Tradiționale de pe Valea Gurghiului

Adresse Head Office: comuna Ibănești, sat Ibănești, nr. 273, județul Mureș
Phone: 004- 0265.538.055
e-mail: office@mirdatod.ro

2. Groupement de producteurs et tout fabricant/opérateur respectant le cahier des charges du produit

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production est constituée par le territoire administratif de trois communes, Gurghiu, Hodac et Ibănești, situées dans le département (județ) de Mureș et qui occupent une partie de la vallée de Gurghiu. Roumanie.

**BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE**

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) 2016/365 de la Commission du 11 mars 2016 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Telemea de Ibănești (AOP)]. Règlement (UE) No 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, et notamment son article 52, paragraphe 3, point a).

RO-PDO-0005-01182

20.11.2013

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1280

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Telemea de Ibănești

PRODUCTO(S)

1. **Queso Telemea**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Asociația pentru Promovarea Produselor Tradiționale de pe Valea Gurghiului
Dirección Head Office: comuna Ibănești, sat Ibănești, nr. 273, județul Mureș
Phone: 004- 0265.538.055
e-mail: office@mirdatod.ro
2. Grupo de productores y cualquier fabricante / operador que cumpla con las especificaciones del producto

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción comprende las zonas administrativas de las municipalidades de Gurghiu, Hodac e Ibănești en el distrito de Mureș. Los territorios de estas municipalidades forman en parte el Valle de Gurghiu. Rumania.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) 2016/365 de la Comisión, de 11 de marzo de 2016, por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Telemea de Ibănești (DOP)]. Reglamento (EU) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, y en particular su artículo 52, apartado 3, letra a).

RO-PDO-0005-01182

20.11.2013

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements in accordance with Rule 5 (3) of the Joint Regulation of the Lisbon Agreement and the Geneva Act - specific data concerning quality, reputation or other characteristics

SINGLE DOCUMENT

COUNCIL REGULATION (EC) No 510/2006

on protected geographical indications and protected designations of origin for agricultural products and foodstuffs [\(2\)](#)

‘TELEMEA DE IBĂNEȘTI’

EC No: RO-PDO-0005-01182 — 20.11.2013

PGI () PDO (X)

1. Name

‘Telemea de Ibănești’

2. Member State or Third Country

Romania

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Class 1.3 Cheeses

3.2. Description of the product to which the name in (1) applies

‘Telemea de Ibănești’ is a cheese produced by acid coagulation of milk obtained from indigenous cows.

On release for consumption, it has the following characteristics: blocks with a square base may weigh 0,3-1,0 kg, while blocks with a rectangular base may weigh 0,3-0,7 kg. It is a compact, firm mass with even consistency, and is smooth and buttery. It comes apart easily, without breaking. Its colour ranges from white to white with slightly yellowish notes, and is uniform throughout the entire mass. It has a pleasant taste which is slightly sweet and sour and slightly salty, becoming stronger as the cheese matures. The aroma and fragrance are delicate and pleasant and also become

stronger with maturing. It has a marked aroma of mountain pasture. Moisture is below 62 % and the fat content of the dry matter is less than 38 %. Its energy value is 198 kcal per 100 grams of product. The minimum calcium (Ca) and magnesium (Mg) contents of ‘Telemea de Ibănești’ cheese are, respectively, 400 mg and 35 mg per 100 grams of product.

This type of cheese can be produced throughout the year.

It is marketed using the indications ‘*proaspătă*’ (fresh) or ‘*maturată*’ (mature). Fresh ‘Telemea de Ibănești’ — Protected Designation of Origin can be consumed 24 hours after manufacture. The minimum maturation period for mature ‘Telemea de Ibănești’ — Protected Designation of Origin is 20 days from the date of manufacture.

3.3. Raw materials (for processed products only)

The raw material used to produce the cheese ‘Telemea de Ibănești’ — Protected Designation of Origin is milk obtained from extensively farmed healthy cows reared and kept in the Gurghiu Valley.

For the renneting of the milk, microbial rennet is used.

For salting, brine extracted from the salt water well in Orșova is used. This brine contains: 184,4 mg of calcium and 94,6 mg of magnesium per litre, compared with 88,2 mg of calcium and 32,4 mg of magnesium per litre in brine produced from drinking water and salt, at the same salt concentration of 21-23 %.

The brine causes a rise in osmotic pressure, slows down or stops the activity of unwanted micro-organisms, and regulates the micro-flora in the cheese as a result of its bacteriostatic effect. This also ensures that the cheese can be preserved for a longer time.

3.4. Feed (for products of animal origin only)

The dairy cows which produce the raw material for ‘Telemea de Ibănești’ — Protected Designation of Origin are fed exclusively fibre feed from the defined geographical area, in the Gurghiu Valley.

In spring and summer, the cows feed on green mass by means of grazing or, in exceptional cases, indoors. In autumn and winter, they are fed hay harvested on grassland within the defined geographical area.

The feed for these dairy cows does not include any concentrated feedstuffs. The minimum annual grazing period is six months.

The quality of the milk stems both from the free-range method of dairy farming and from the quality of feed available in the Gurghiu Valley. The pastures and the grassland areas are maintained and fertilised using exclusively natural fertilisers (manure).

3.5. *Specific steps in production that must take place in the defined geographical area*

Rearing the dairy cows, collecting the milk and the brine, and the processing, salting and maturation all take place in the defined geographical area.

3.6. *Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.*

The blocks of ‘Telemea de Ibănești’ — Protected Designation of Origin are packaged in vacuum-sealed bags immediately after salting. The blocks may also be packaged, immediately after salting, in drums in which the cheese is covered in brine. This ensures that the cheese retains its combined sweet and salty flavour and consistency, and eliminates the risk of dehydration and of the blocks crumbling.

3.7. *Specific rules concerning labelling*

The cheese ‘Telemea de Ibănești’ — Protected Designation of Origin is marketed in the form of parallelepiped or cubic blocks to which is attached the product label bearing the words ‘Telemea de Ibănești’ — Protected Designation of Origin.

4. Concise definition of the geographical area

The production area comprises the administrative areas of the municipalities Gurghiu, Hodac and Ibănești in Mureș county. The territories of these municipalities in part form the Gurghiu Valley.

5. Link with the geographical area

5.1. *Specificity of the geographical area*

The geographical area in which the cheese ‘Telemea de Ibănești’ — Protected Designation of Origin is produced corresponds in part to the valley of the river Gurghiu. This area is characterised by a specific flora favourable to the farming of animals, especially dairy cows; by salt water springs which the locals use to preserve dairy products, meat and vegetables; and not least by the people who preserve ancestral culinary and craft traditions.

The Gurghiu Valley has an alpine temperate climate, which is wet and cool in its higher sections, and a continental temperate climate in the plateau area. The richness and diversity of the flora in the area is due to this climate.

The richness of the flora in the Gurghiu Valley (1 194 species) and the presence of a relatively large number of endemic, endangered, vulnerable or rare species bear witness to the absence of pollution sources in this area.

The varied topography of the Gurghiu Valley is an asset for dairy farmers and Telemea cheese producers. The areas in question can provide the green mass necessary for feeding the dairy cows in summer and the hay used to feed them in winter.

The Sânioara, Osoiul and Orungii hills in the northern part of the Gurghiu Valley, and the Isticeu and Măgura hills in the Orșova Valley are sub-Carpathian anticline hills composed of Miocene deposits, with isolated salt deposits.

During the Roman occupation, several salt mines were built and operated. Following the collapse of one of those mines, a salt lake known as Jabenița was formed.

The ground water in this area is not drinkable, because it greatly exceeds the admissible salt concentration (665,23 mg/l of Cl anion and 420,5 mg/l of Na⁺ and K⁺ cations).

The feed for the dairy cows does not include any concentrated feedstuffs, which would increase the milk's acidity. All of these actions have only one aim, namely to produce a clean and tasty milk with the fragrance and aroma characteristic of the Gurghiu Valley.

Given the cheese's reputation, based on its taste and preservability, the local method of producing 'Telemea de Ibănești' — Protected Designation of Origin has been passed on from generation to generation.

5.2. Specificity of the product

The name of the cheese 'Telemea de Ibănești' — Protected Designation of Origin corresponds to a soft to semi-hard cheese which owes its pleasant, slightly salty taste to the milk obtained from dairy farms in the Gurghiu Valley.

Its consistency and high Ca and Mg contents are achieved thanks to the salting and preservation method using brine extracted from the salt water well in Orșova. These characteristics make it stand out clearly from a product manufactured using brine made from drinking water and salt.

Test reports on the minerals found in the cheese 'Telemea de Ibănești' — Protected Designation of Origin kept in brine extracted from the salt water well in Orșova and a product kept in brine made from drinking water and salt (NaCl) show a calcium (Ca) content of 540 mg per 100 grams of product for the former compared with 380 mg per 100 grams of product for the latter. The respective values for magnesium (Mg) are 50 mg and 32 mg per 100 grams of product. This is what gives 'Telemea de Ibănești' its specificity compared with a product kept in brine composed of drinking water and salt.

5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI)

The link between the product and the production area is based in particular on a long tradition specific to the Gurghiu Valley in dairy farming and in the production and salting of ‘Telemea de Ibănești’ — Protected Designation of Origin.

The cows' rich and varied diet confers particular organoleptic characteristics to the milk, which gives the cheese the unique flavour and aroma differentiating it from other products of the same category.

The skill and experience of the locals, combined with the local specific methods of wet salting using brine from the salt water well in Orșova, make the product specific to the area in question.

The long-standing techniques that are still practised in the production stages of ‘Telemea de Ibănești’ — Protected Designation of Origin include rapid rennet-based curdling (less than one hour) and breaking the curds to a fine grain. Utensils of the past which are still used today in the production of ‘Telemea de Ibănești’ — Protected Designation of Origin include a tool popularly known as the ‘*harfă*’, for shredding the curd, and other mixing tools, such as the ‘*dog de lemn*’ (wood board), a craft tool made mainly of wood and used for mixing the curd and preventing it from sticking to the sides of the vessel.

The wet salting process creates a permanent balance between the soluble constituents in the brine and those in the cheese, and an exchange of Na, Ca and Mg ions and the ions in the cheese. Soluble nitrogen, fat, lactose and mineral salts pass to the brine, causing partial solubilisation of the protein content in the cheese and changes in the proteins inside the cheese, which influence the texture, solubility and conformation of the proteins. At the same time, sodium, calcium and magnesium ions pass to the cheese.

Absorption of salt in the course of brining is sometimes accompanied by a rise in the amount of water close to the cheese-brine contact area, in particular in light brines lacking calcium or magnesium, which causes defects such as a soft rind or gas holes. Such phenomena do not occur when using brine extracted from the Orșova salt water well, due to its high content of calcium and magnesium.

Another advantage of using brine from the Orșova well is the fact that the cheese dehydrates more slowly and a lower percentage salt content can be achieved.

The salt water springs in the Orșova area provide a natural source of brine for salting and preserving ‘Telemea de Ibănești’ — Protected Designation of Origin. These salt water springs have higher concentrations of calcium and magnesium.

Since time immemorial, the rearing of dairy cows has traditionally been carried out by nuclear families for whom milk processing has been an important source of income. There is a considerable amount of historical evidence, dating as far back as the 17th century, proving that ‘Telemea de Ibănești’ — Protected Designation of Origin is part of the area's gastronomic tradition.

Exigences supplémentaires conformément à la règle 5 (3) du règlement commun de l'Arrangement de Lisbonne et de l'Acte de Genève - données spécifiques concernant la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [\(2\)](#)

«TELEMEA DE IBĂNEȘTI»

N° CE: RO-PDO-0005-01182 – 20.11.2013

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Telemea de Ibănești»

2. État membre ou pays tiers

Roumanie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le fromage «Telemea de Ibănești» est un fromage obtenu par coagulation acide du lait de vaches de races autochtones.

Au moment de sa commercialisation, le produit présente les caractéristiques suivantes: le poids est de 0,3 à 1,0 kg pour la pièce à base carrée, et de 0,3 à 0,7 kg pour la pièce à base rectangulaire; la pâte est compacte, liée, présente une consistance homogène, souple et onctueuse et se rompt aisément sans s'effriter; elle arbore une teinte uniforme qui va du blanc au blanc cassé; le goût est agréable, aigre-doux, légèrement salé et s'intensifie au fur et à mesure de la maturation. L'odeur et

l'arôme sont délicats, agréables, et s'intensifient eux aussi au cours de la maturation, qui confère au fromage de puissants arômes typiques des pâturages de montagne. Le fromage présente une teneur en humidité inférieure à 62 % et une teneur en matières grasses sur extrait sec inférieure à 38 %. Sa valeur énergétique est de 198 kcal/100 g. Les teneurs minimales en calcium (Ca) et en magnésium (Mg) du fromage «Telemea de Ibănești» sont respectivement de 400 mg/100 g et de 35 mg/100 g.

Ce type de fromage peut être produit toute l'année.

Il est commercialisé sous deux catégories: «proaspătă» (frais) ou «maturată» (affiné). La variété fraîche du fromage «Telemea de Ibănești», appellation d'origine protégée, est consommable vingt-quatre heures après sa fabrication. Dans le cas de la variété affinée du fromage «Telemea de Ibănești», appellation d'origine protégée, la durée minimale d'affinage est de vingt jours à compter de la date de fabrication.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La matière première utilisée pour la production du fromage «Telemea de Ibănești», appellation d'origine protégée, est le lait de vache provenant d'animaux sains, élevés en régime extensif dans la vallée de Gurghiu.

L'emprésurage du lait se fait au moyen de présure d'origine microbienne.

Le salage se fait au moyen de saumure provenant des puits d'eau salée d'Orșova. Cette saumure présente les caractéristiques suivantes: 184,4 mg de calcium par litre et 94,6 mg de magnésium par litre, contre 88,2 mg de calcium par litre et 32,4 mg de magnésium par litre pour une saumure préparée à partir d'eau potable et de sel à concentration de sel identique, comprise entre 21 et 23 %.

La saumure augmente la pression osmotique, ralentit ou interrompt l'activité des micro-organismes indésirables et contrôle la microflore du fromage, grâce à ses propriétés bactériostatiques. Elle permet en outre la conservation du fromage sur une longue période.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Les vaches laitières qui donnent le lait utilisé pour la préparation du fromage «Telemea de Ibănești», appellation d'origine protégée, sont nourries exclusivement de fourrages fibreux issus de l'aire géographique délimitée, à savoir la vallée de Gurghiu.

Au printemps et en été, les vaches sont nourries d'herbages verts consommés au pâturage ou, dans des cas exceptionnels, à l'étable. En automne et en hiver, elles consomment du foin provenant de pâturages situés dans l'aire géographique délimitée.

Les vaches laitières ne reçoivent pas d'aliments concentrés. La saison annuelle de pâture s'étend sur une durée d'au moins six mois.

La qualité du lait tient à la fois au mode extensif d'élevage des vaches laitières et à la qualité des herbages de la vallée de Gurghiu. Les prairies et pâturages sont entretenus et fertilisés exclusivement au moyen d'engrais naturels (lisier).

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

L'élevage des vaches laitières, la collecte du lait et de la saumure, le traitement, le salage et l'affinage ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Immédiatement après le salage, les fromages «Telemea de Ibănești», appellation d'origine protégée, sont emballés en sachets sous vide. Les fromages peuvent également être conditionnés, immédiatement après salage, dans des bidons où ils sont conservés dans un bain de saumure. Cette technique permet de préserver la saveur plutôt douce combinée au goût salé et la consistance du produit, ainsi que d'éliminer tout risque de déshydratation et d'effritement.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Le fromage «Telemea de Ibănești», appellation d'origine protégée, est commercialisé en pièces de forme cubique ou parallélépipédique et l'étiquette du produit porte la mention «Telemea de Ibănești», appellation d'origine protégée.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production est constituée par le territoire administratif de trois communes, Gurghiu, Hodac et Ibănești, situées dans le département (judet) de Mureș et qui occupent une partie de la vallée de Gurghiu.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de production du fromage «Telemea de Ibănești», appellation d'origine protégée, correspond à une partie de la vallée de la rivière Gurghiu. Cette zone se caractérise par la présence d'une flore spécifique propice à l'élevage des animaux, et en particulier des vaches laitières, par l'existence des sources d'eau salée, que les habitants utilisent pour la conservation de produits alimentaires tels que le fromage, la viande ou les légumes, et enfin par la présence d'une population qui conserve les traditions culinaires et le savoir-faire ancestral.

La vallée de Gurghiu se caractérise par un climat de montagne tempéré, humide et frais sur les hauteurs, et un climat continental tempéré sur les plateaux. C'est ce climat qui est à l'origine de la richesse et de la diversité de la flore locale.

La richesse botanique de la vallée de Gurghiu (1 194 espèces), ainsi que la présence d'un nombre relativement important d'espèces endémiques, menacées, vulnérables ou rares, sont caractéristiques d'une région exempte de sources de pollution.

La diversité du relief de la vallée de Gurghiu constitue un élément propice à l'élevage des vaches laitières et à l'élaboration des fromages du type Telemea. Il permet en effet de fournir les quantités d'herbages verts nécessaires pour nourrir les vaches laitières pendant l'été, ainsi que des foins nécessaires pour leur fourrage d'hiver.

Quant aux collines de Sânioara, d'Osoiul et d'Orungii, situées au nord de la vallée de Gurghiu, et à Isticeu et Măgura, situées dans le bassin de la vallée d'Orșova, il s'agit de massifs en pente douce des Sous-Carpates constituant un anticlinal formé de dépôts du Myocène parsemés localement de veines de sel.

Au temps de l'occupation romaine, quelques mines de sel ont été percées et exploitées, mais, après l'effondrement de certaines d'entre elles, un lac salé, dénommé Băile Jabeșița, s'est formé en surface.

L'eau des nappes phréatiques de la zone est quant à elle impropre à la consommation humaine en raison d'une teneur en sel exceptionnellement élevée par rapport aux niveaux autorisés (665,23 mg/l pour l'anion Cl et 420,5 mg/l pour les cations Na⁺ et K⁺).

L'alimentation des vaches laitières est exempte de tout concentrat, qui ne ferait que renforcer l'acidité du lait. Toutes ces opérations concourent au même but: l'obtention d'un lait pur et savoureux, riche des senteurs et de l'arôme des fleurs caractéristiques de la vallée de Gurghiu.

La renommée acquise grâce au goût et aux qualités de conservation du «Telemea de Ibănești», appellation d'origine protégée, a permis de perpétuer le mode local d'obtention de ce fromage.

5.2. Spécificité du produit

La dénomination du fromage «Telemea de Ibănești», appellation d'origine protégée, désigne un fromage à pâte molle ou mi-dure, souple, au goût agréable, délicatement salé, qui tient au lait obtenu par les éleveurs de vaches laitières de la vallée de Gurghiu.

Sa consistance et sa forte teneur en Ca et en Mg sont dues à la méthode de salage et de conservation en saumure extraite des puits d'eau salée d'Orșova – caractéristiques qui le distinguent nettement des produits élaborés à l'aide d'une saumure préparée à partir d'eau potable et de sel.

Les rapports d'analyse relatifs à la teneur en minéraux du fromage «Telemea de Ibănești», appellation d'origine protégée, conservée dans la saumure provenant des puits d'eau salée d'Orșova, d'une part, et d'un produit conservé dans de la saumure préparée à partir d'eau potable et de sel (NaCl), d'autre part, indiquent, pour la teneur en calcium (Ca), des valeurs respectives de 540 mg/100 g de produit et de 380 mg/100 g et, pour la teneur en magnésium (Mg), des valeurs respectives de 50 mg/100 g et de 32 mg/100 g, d'où la spécificité du fromage «Telemea de Ibănești» par rapport au produit conservé dans de la saumure préparée à partir d'eau potable et de sel.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le lien entre le produit alimentaire et sa région de production se fonde tout particulièrement sur la longue tradition spécifique que possède la vallée de Gurghiu en matière d'élevage de vaches laitières, ainsi que de production et de salage du fromage «Telemea de Ibănești», appellation d'origine protégée.

L'alimentation riche et variée donne au lait des caractéristiques organoleptiques spéciales qui confèrent au fromage produit sa saveur particulière, son parfum et son arôme qui le distinguent des autres produits de la même catégorie.

L'habileté et l'expérience des populations locales en ce qui concerne les méthodes typiquement régionales de salage en milieu humide au moyen de saumure extraite des puits d'eau salée d'Orșova sont à l'origine d'un produit bien spécifique de la zone concernée.

Parmi les techniques anciennes de production qui perdurent lors des phases de fabrication du «Telemea de Ibănești», appellation d'origine protégée, il convient de mentionner le caillage rapide par emprésurage (durée inférieure à une heure) et le broyage du caillé en particules très fines. Parmi les outils utilisés dans le passé et toujours en usage aujourd'hui dans la production du fromage «Telemea de Ibănești», appellation d'origine protégée, on peut citer l'instrument employé pour brasser le caillé, communément dénommé «harfă» (harpe), et d'autres types de mélangeurs, tels que le «dogul de lemn», ustensile artisanal fabriqué spécialement en bois, qui sert à remuer le caillé tout en l'empêchant d'adhérer aux parois de la cuve.

Le salage en milieu humide crée un équilibre permanent entre les constituants solubles de la saumure et ceux du fromage, et permet un échange entre les ions Na, Ca et Mg et les ions du fromage. L'azote soluble, les graisses, le lactose et les sels minéraux migrent dans la saumure à la faveur d'une solubilisation partielle des matières protéiques du fromage; les protéines du fromage subissent des modifications touchant à leur solubilité et à leur conformation, qui influent sur la texture du fromage, tandis que les ions de sodium, de calcium et de magnésium migrent dans le fromage.

L'absorption du sel lors de l'étape de salage en saumure s'accompagne parfois d'une augmentation du contenu aqueux au voisinage des points d'échange entre le fromage et la saumure. C'est particulièrement le cas lorsque la saumure est pauvre en calcium et en magnésium, ce qui nuit à la qualité du fromage en le faisant gonfler et en ramollissant la croûte.

Les fromages élaborés à l'aide de saumure provenant des puits d'eau salée d'Orșova sont exempts de tels défauts, étant donné la teneur élevée en calcium et en magnésium de cette saumure. Autre avantage de l'utilisation de la saumure provenant des puits d'eau salée d'Orșova, le fromage se déshydrate plus lentement et peut présenter une moindre teneur en sel.

De même, les sources d'eau salée de la zone d'Orșova fournissent une saumure naturelle utilisée pour le salage et la conservation du produit de consommation «Telemea de Ibănești», appellation d'origine protégée. Ces sources d'eau salée se caractérisent par une teneur plus élevée en calcium et en magnésium.

Depuis les temps les plus anciens, l'élevage des vaches laitières est traditionnellement pratiqué par des noyaux familiaux qui ont trouvé dans la transformation du lait une importante source de revenus. Nombreux sont les témoignages historiques attestant, dès le XVII^e siècle, la présence du fromage «Telemea de Ibănești», appellation d'origine protégée, dans la tradition fromagère et gastronomique locale.

Requisitos adicionales de conformidad con la Regla 5 (3) del Reglamento conjunto del Arreglo de Lisboa y el Acta de Ginebra: datos específicos sobre calidad, reputación u otras características

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios [\(2\)](#)

«TELEMEA DE IBĂNEȘTI»

Nº CE: RO-PDO-0005-01182 – 20.11.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Telemea de Ibănești».

2. Estado miembro o tercer país

Rumanía.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3: Quesos.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El «Telemea de Ibănești» es un queso obtenido por coagulación ácida de leche de vaca de razas autóctonas.

En el momento de su comercialización, el producto presenta las características siguientes: su peso oscila entre 0,3 kg y 1,0 kg (pieza cuadrada) y entre 0,3 kg y 0,7 kg (pieza rectangular); la pasta es compacta, firme, con una consistencia homogénea, suave y cremosa, y se corta fácilmente sin romperse; su color es uniforme, entre blanco y crudo con ligeras tonalidades amarillas, y su sabor es agradable, agrisado y ligeramente salado, más intenso a medida que va madurando. El «Telemea de Ibănești» tiene un aroma delicado, apetitoso, que también se hace más intenso con

la maduración, lo que le confiere poderosas fragancias típicas de los pastos de montaña. El queso tiene una humedad inferior al 62 % y un contenido en materia grasa sobre extracto seco inferior al 38 %. Su valor energético asciende a 198 kcal/100 g; su contenido mínimo en calcio (Ca) y magnesio (Mg) es de 400 mg/100 g y de 35 mg/100 g, respectivamente.

Este tipo de queso puede producirse durante todo el año.

El «Telemea de Ibănești» se comercializa en dos variantes: «proaspătă» (fresco) y «maturată» (madurado). El queso fresco «Telemea de Ibănești», Denominación de Origen Protegida, puede consumirse hasta veinticuatro horas después de su fabricación. En cuanto al «Telemea de Ibănești» madurado, Denominación de Origen Protegida, la duración mínima de la maduración es de veinte días a partir de su fabricación.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La materia prima utilizada para la producción del «Telemea Ibănești», Denominación de Origen Protegida, es leche de vaca procedente de animales sanos, criados en régimen extensivo en el valle del Gurgiu.

La adición de cuajo a la leche se hace mediante cuajo de origen microbiano.

El queso se sala con salmuera procedente de los pozos de agua salada de Orșova. Esta salmuera presenta las características siguientes: 184,4 mg de calcio por litro y 94,6 mg de magnesio por litro, frente a 88,2 mg de calcio por litro y 32,4 mg de magnesio por litro de las salmueras preparadas a partir de agua potable y de sal con una concentración de sal idéntica, comprendida entre el 21 % y el 23 %.

La salmuera aumenta la presión osmótica, ralentiza o interrumpe la actividad de los microorganismos indeseables y controla la microflora del queso, gracias a sus propiedades bacteriostáticas. Además, permite conservar el queso durante mucho tiempo.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

Las vacas lecheras que dan la leche utilizada para la preparación del queso «Telemea de Ibănești», Denominación de Origen Protegida, se alimentan exclusivamente de forrajes fibrosos procedentes de la zona geográfica definida, a saber, el valle del Gurgiu.

En primavera y en verano, las vacas se alimentan de pasto verde en los prados o, en casos excepcionales, en los establos. En otoño e invierno, consumen heno procedente de los pastos de la zona geográfica definida.

Las vacas lecheras no reciben piensos concentrados. La temporada anual de pastos dura como mínimo seis meses.

La calidad de la leche radica tanto en la cría extensiva de las vacas lecheras como en la calidad de los pastos del valle del Gurgiu. Los prados y pastos se mantienen y se abonan exclusivamente con abonos naturales (estiércol).

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La cría de las vacas lecheras, la recogida de la leche y la salmuera, el tratamiento, el salado y la maduración tienen lugar en la zona geográfica definida.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Los quesos «Telemea de Ibănești», Denominación de Origen Protegida, se envasan al vacío inmediatamente después del salado. A veces, se introducen en cubas, también inmediatamente después del salado, donde se conservan en un baño de salmuera. Esta técnica permite preservar la suavidad del sabor, el gusto salado y la consistencia del producto, así como eliminar todo riesgo de que las piezas se deshidraten y se rompan.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El queso «Telemea de Ibănești», Denominación de Origen Protegida, se comercializa en piezas con forma de cubo o de paralelepípedo, y en la etiqueta figura la mención «Telemea de Ibănești», Denominación de Origen Protegida.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción es el territorio administrativo de los tres municipios —Gurjiu, Hodac e Ibănești— situados en el distrito (*judet*) de Mureș y que ocupan una parte del valle del Gurjiu.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona geográfica de producción del queso «Telemea de Ibănești», Denominación de Origen Protegida, se corresponde con una parte del valle del río Gurjiu. Esta zona se caracteriza por la presencia de una flora específica propicia para la cría de animales y, en particular, de vacas lecheras, gracias a la existencia de fuentes de agua salada que los habitantes utilizan para conservar alimentos, como queso, carne o verduras, y a la presencia de una población que conserva las tradiciones culinarias y el saber hacer ancestral.

El valle del Gurjiu tiene un clima de montaña templado, húmedo y fresco en las zonas altas, y un clima continental templado en las llanuras. A este clima se debe el origen de la riqueza y diversidad de la flora autóctona.

La riqueza botánica del valle del Gurgiu (1 194 especies), así como la presencia de un número relativamente importante de especies endémicas, amenazadas, vulnerables o raras, caracterizan a una región exenta de fuentes de contaminación.

La diversidad del relieve del valle del Gurgiu favorece la cría de vacas lecheras y la elaboración de quesos del tipo *telemea*. En efecto, proporciona las cantidades de pasto verde necesarias para alimentar a las vacas lecheras durante el verano y el heno necesario para el forraje de invierno.

Las colinas de Sânioara, Osoiul y Orungii, al norte del valle del Gurgiu, así como Isticeu y Măgura, en la cuenca del valle de Orșova, son unos macizos con pendientes suaves de los Subcárpatos que constituyen un anticlinal formado de depósitos del Mioceno con vetas de sal aisladas.

Durante la ocupación romana se excavaron y explotaron una serie de minas de sal, pero, tras el derrumbe de algunas de ellas, se formó en la superficie un lago salado, denominado Băile Jabeșița.

El agua de los acuíferos de la zona no es apta para el consumo humano, ya que su concentración de sal excede en una medida considerable de los niveles autorizados (665,23 mg/l en lo que respecta al anión Cl y 420,5 mg/l en lo que respecta a los cationes Na⁺ y K⁺).

Las vacas lecheras no se alimentan con piensos concentrados, que no harían más que reforzar la acidez de la leche. Todos esos factores contribuyen al mismo objetivo: obtener una leche pura y sabrosa, rica en las fragancias y los aromas de las flores características del valle del Gurgiu.

La fama que ha adquirido el «Telemea de Ibănești», Denominación de Origen Protegida, gracias a su sabor y a sus propiedades de conservación, ha permitido perpetuar el método de fabricación local de este queso.

5.2. Carácter específico del producto

El nombre «Telemea de Ibănești», Denominación de Origen Protegida, designa un queso de pasta blanda o semidura, suave, de sabor agradable, delicadamente salado, producido a partir de la leche obtenida por los ganaderos dedicados a la cría de vacas lecheras del valle del Gurgiu.

Su consistencia y su elevado contenido en calcio y magnesio se deben al método de salado y de conservación en salmuera extraída de los pozos de agua salada de Orșova, características que distinguen claramente a este queso de los productos elaborados con salmuera preparada a partir de agua potable y sal.

Los informes de los análisis de los minerales contenidos en el queso «Telemea de Ibănești», Denominación de Origen Protegida, conservado en salmuera precedente

de los pozos de agua salada de Orșova, por un lado, y en un queso conservado en salmuera preparada a partir de agua potable y sal (NaCl), por otro lado, indican valores de calcio (Ca) de 540 mg/100 g y de 380 mg/100 g, respectivamente, y valores de magnesio (Mg) de 50 mg/100 g y de 32 mg/100 g, respectivamente, lo que atestigua el carácter específico del queso «Telemea de Ibănești» comparado con un queso conservado en salmuera preparada con agua potable y sal.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

La relación entre el producto alimenticio y su región de producción se basa muy especialmente en la larga tradición que atesora el valle del Gurgiu en la cría de vacas lecheras y en la producción y el salado del queso «Telemea de Ibănești», Denominación de Origen Protegida.

Una alimentación rica y variada otorga a la leche las propiedades organolépticas especiales que confieren al queso su sabor específico, su fragancia y su aroma, distinguiéndolo de los demás productos de la misma categoría.

La habilidad y la experiencia de las poblaciones locales en lo que respecta a los métodos típicamente regionales de salado en medio húmedo con salmuera extraída de los pozos de agua salada de Orșova están en el origen de un producto muy característico de la zona considerada.

Una de las técnicas antiguas de producción más destacadas que perduran en las fases de elaboración del «Telemea de Ibănești», Denominación de Origen Protegida, es el cuajado rápido (menos de una hora) y la trituración de la cuajada en partículas muy finas. Entre los utensilios usados en el pasado y que siguen usándose hoy en día en la producción del queso «Telemea de Ibănești», Denominación de Origen Protegida, cabe citar uno que se emplea para agitar la cuajada, denominado comúnmente «harfă» (lira), así como el «dogul de lemn», utensilio artesanal especial de madera que sirve para remover la cuajada evitando que se adhiera a las paredes de la cuba.

El salado en medio húmedo crea un equilibrio permanente entre los ingredientes solubles de la salmuera y los del queso, y permite un intercambio entre los iones Na, Ca y Mg y los iones del queso. El nitrógeno soluble, las grasas, la lactosa y las sales minerales pasan a la salmuera y favorecen la solubilización parcial de las materias proteínicas del queso; en las proteínas del queso se producen cambios que afectan a su solubilidad y su conformación e inciden en la textura, mientras que los iones de sodio, calcio y magnesio pasan al queso.

A veces, la absorción de sal en la etapa de salado en salmuera provoca un aumento del contenido en agua cerca de los puntos de intercambio entre el queso y la salmuera. Así ocurre, sobre todo, cuando la salmuera tiene poco calcio y poco magnesio: el queso se hincha y su corteza se ablanda, lo que merma la calidad del producto. Este fenómeno no se produce en los quesos elaborados con salmuera de agua salada de Orșova, gracias a su elevado contenido en calcio y magnesio.

Otra de las ventajas de la utilización de esta salmuera es que el queso se deshidrata más despacio y puede obtenerse un queso con menos contenido en sal.

Las fuentes de agua salada de Orșova proporcionan una salmuera natural que se utiliza para salar y conservar el «Telemea de Ibănești», Denominación de Origen Protegida. Esas fuentes se caracterizan por tener concentraciones más altas de calcio y magnesio.

Desde tiempos inmemoriales, la cría de vacas lecheras ha sido una práctica tradicional de las familias, para las cuales la transformación de la leche ha supuesto una importante fuente de ingresos. Son muchos los testimonios históricos que, desde el siglo XVII, atestiguan la presencia del queso «Telemea de Ibănești», Denominación de Origen Protegida, en la tradición quesera y gastronómica local.

REGISTRATION DATE

July 20, 2022

REGISTRATION NUMBER

AO-1282

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Iran (Islamic Republic of)

APPELLATION OF ORIGIN

فرش دستبافت سنه

Transliteration Farsh e Dastbaft e Senneh - Færʃ ə Dæstbʌft ə Senneh

English Senneh Handmade Carpet

French Tapis fait à la main de Sénneh

GOOD(S)

1. **Handmade Carpet**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Union of Rural Handwoven Carpet Cooperatives of Kurdistan Province
2. Union of Sanandaj Handwoven Carpet Weavers
3. Union of Kurdistan Handwoven Carpet Cooperatives
4. Iran Carpet Company, Sanandaj Branch
5. Union of Carpet Sellers and Carpet Weavers of Bijar City
6. Iran Carpet Company, Bijar Branch
7. Cooperative Company 3580 supplying the needs of Bijar Slim Carpets

GEOGRAPHICAL AREA

The cities of Sanandaj, Bijar, Qorveh, Saqez, Kamyaran, Dehgolan, Marivan, Divandareh, located in Kurdistan Province, Iran.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. Intellectual Property Center
117 GI, April 22, 2018
2. Law for the protection of geographical indications, approved on January 27,
2005, by the Islamic Parliament.

COMPETENT AUTHORITY

Intellectual Property Center, Organization for Registration of Deeds and
Properties

Address No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square, Tehran
Iran (Islamic Republic of)

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

20 juillet 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1282

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Iran (Islamic Republic of)

APPELLATION D'ORIGINE

فرش دستبافت سنه

Translittération Farsh e Dastbaft e Senneh - Færʃ ə Dæstbʌft ə Senneh

Anglais Senneh Handmade Carpet

Français Tapis fait à la main de Sénneh

PRODUIT(S)

1. **Tapis fait à la main**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Union des coopératives rurales de tapis tissés à la main de la province du Kurdistan
2. Union des tisserands de tapis tissés à la main de Sanandaj
3. Union des coopératives de tapis tissés à la main du Kurdistan
4. Iran Carpet Company, filiale de Sanandaj
5. Union des vendeurs et tisserands de tapis de la ville de Bijar
6. Iran Carpet Company, filiale de Bijar
7. Cooperative Company 3580, fournisseur pour les tapis fins de Bijar

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les villes de Sanandaj, Bijar, Qorveh, Saqez, Kamyaran, Dehghan, Marivan, Divandareh, situées dans la province du Kurdistan, en Iran.

**BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE**

1. Centre de la propriété intellectuelle
IG 117, 22 avril 2018
2. Loi sur la protection des indications géographiques, approuvée le 27 janvier 2005 par le Parlement islamique.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Intellectual Property Center, Organization for Registration of Deeds and Properties

Adresse No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square, Tehran
Iran (République islamique d')

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

20 de julio de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1282

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Irán (República Islámica del)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

فرش دستبافت سنه

Transcripción Farsh e Dastbaft e Senneh - Færʃ ə Dæstbʌft ə Senneh

Inglés Senneh Handmade Carpet

Francés Tapis fait à la main de Sénneh

PRODUCTO(S)

1. **Alfombras hechas a mano**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Unión de cooperativas rurales de alfombras tejidas a mano de la provincia de Kurdistán
2. Unión de tejedores de alfombras tejidas a mano de Sanandaj
3. Unión de cooperativas de alfombras tejidas a mano de Kurdistán
4. Compañía de alfombras de Irán, sucursal de Sanandaj
5. Unión de vendedores y tejedores de alfombras de la ciudad de Bijar
6. Compañía de alfombras de Irán, sucursal de Bijar
7. Compañía cooperativa 3580 que abastece en alfombras Bijar finas

ZONA GEOGRÁFICA

Las ciudades de Sanandaj, Bijar, Qorveh, Saqez, Kamyaran, Dehgolan, Marivan, Divandareh, en la provincia de Kurdistán (Irán).

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Centro de Propiedad Intelectual
117 GI, 22 de abril de 2018
2. Ley sobre la protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005 por el Parlamento Islámico.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Intellectual Property Center, Organization for Registration of Deeds and Properties

Dirección No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square, Tehran
Irán (República Islámica del)

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

INFORMATION PROVIDED BY THE COMPETENT AUTHORITY CONCERNING THE PROTECTION GRANTED TO THE APPELLATION OF ORIGIN IN THE CONTRACTING OF ORIGIN (RULE 5(6)(a)(vi))¹

INFORMATIONS FOURNIES PAR L'ADMINISTRATION COMPÉTENTE AU SUJET DE LA PROTECTION ACCORDÉE À L'APPELLATION D'ORIGINE DANS LA PARTIE D'ORIGINE CONTRACTANTE (RÈGLE 5.6)a)vi))

INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR LA ADMINISTRACIÓN COMPETENTE EN RELACIÓN CON LA PROTECCIÓN CONCEDIDA A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN (REGLA 5.6)a)iv))

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Senneh Carpet

Sanadaj is the second largest Kurd city in Iran, and is the capital of Kurdistan Province. The name Sanandaj is in fact Senneh Dej, which refers to the location of the city in the heart or center of Abidar Mountains and Zagros mountain range. It is also known as the City of Thousand Hills or Thousand Mosques. People speak Ardalani or Gorani (old Hawrami), though the language and dialects have been altered in the course of time.

Specifications of Senneh Carpet

The old pieces have 15 to 25 knots in 7cm. In some unique, exquisite samples, the number goes up to 30 or 35 in double weft carpets, and 45 to 55 in single weft carpets.

Type of knots:

Knots are symmetrical, and are tied without hooks in some areas.

Designs and color schemes:

Original, old designs from the Senneh area do not feature a wide variety of forms and motifs. Some designs like mahi dar ham were common. The color schemes and proper choice and combination of colors in these carpets contribute to the pleasant variety of pieces produced in this area. Other common designs are as follows: 1. Jeqqe charaki, 2. Jeqqe hasht par, 3. Jeqqe chahar par, 4. Gol vakili, 5. Bid-e majnun (weeping willow), 6. Gol-o bolbol, 7. Gol-e mirza ali (similar to gol farang design).

Colors:

Following the old coloring patterns in Senneh carpets is important. In addition to old colors, weavers also use softer colors such as beige and light blue.

Dimensions:

AO-1282 – DESCRIPTION – DESCRIPTION – DESCRIPCIÓN PAGE 3 OF 3

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

Dimensions of Senneh carpets have varied a lot in the course of their history.

However, today they come in sizes including poshti, zaronim, dozar, kenareh, 6 meters, and 9 meters.

REGISTRATION DATE

June 02, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1140

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Iran (Islamic Republic of)

APPELLATION OF ORIGIN

فرش دستبافت بیجار

Transliteration Farsh e Dastbaft e Bījār => Færʃ ə Dæstbʌft ə Bījār

French Tapis fait à la main de Bidjar

English Bijar Handmade Carpet

GOOD(S)

1. **Handmade Carpet**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Kurdistan Province Rural Handwoven Carpet Cooperative Companies Union
2. Sanandaj County Handwoven Carpet Union
3. Kurdistan Province Urban Handwoven Carpet Cooperative Companies Union
4. Kurdistan Province Handwoven Carpet Corporation

GEOGRAPHICAL AREA

Bijar Region

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. Intellectual Property Center

75 GI, April 10, 2017

2. Protection Law of the Geographical Indications, approved on January 27, 2005, by the Islamic Parliament.

COMPETENT AUTHORITY

Intellectual Property Center, Organization for Registration of Deeds and Properties

Address No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square, Tehran
Iran (Islamic Republic of)

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

02 juin 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1140

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Iran (République islamique d')

APPELLATION D'ORIGINE

فرش دستبافت بیجار

Translittération Farsh e Dastbaft e Bījār => Færʃ ə Dæstbʌft ə Bījār

Français Tapis fait à la main de Bidjar

Anglais Bijar Handmade Carpet

PRODUIT(S)

1. **Tapis fait à la main**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Union des coopératives rurales des tapis faits à la main de la province du Kurdistan
2. Union des tapis faits à la main du Comté de Sanandaj
3. Union des coopératives urbaines des tapis faits à la main de la province du Kurdistan
4. Corporation des tapis faits à la main de la province du Kurdistan

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Région de Bidjar

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Centre de propriété intellectuelle
IG 75, 10 avril 2017
2. Loi sur la protection des indications géographiques adoptée le 27 janvier 2005
par le Parlement islamique.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Intellectual Property Center, Organization for Registration of Deeds and
Properties

Adresse No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square, Tehran
Iran (République islamique d')

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

02 de junio de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1140

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Irán (República Islámica del)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

فرش دستبافت بيجار

Transcripción Farsh e Dastbaft e Bījār => Færʃ ə Dæstbʌft ə Bījār

Francés Tapis fait à la main de Bidjar

Inglés Bijar Handmade Carpet

PRODUCTO(S)

1. **Alfombras tejidas a mano**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Unión de empresas cooperativas de alfombras tejidas a mano de la provincia del Kurdistán
2. Unión de alfombras tejidas a mano del condado de Sanandaj
3. Unión de empresas cooperativas de alfombras tejidas a mano de la provincia del Kurdistán
4. Corporación de alfombras tejidas a mano de la provincia del Kurdistán

ZONA GEOGRÁFICA

Region de Bijar

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Centro de Propiedad Intelectual
75 IG, 10 de abril de 2017
2. Ley de Protección de las Indicaciones Geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005 por el Parlamento Islámico.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Intellectual Property Center, Organization for Registration of Deeds and Properties

Dirección No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square, Tehran
Irán (República Islámica del)

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

INFORMATION PROVIDED BY THE COMPETENT AUTHORITY CONCERNING THE PROTECTION GRANTED TO THE APPELLATION OF ORIGIN IN THE CONTRACTING OF ORIGIN (RULE 5(6)(a)(vi))¹

INFORMATIONS FOURNIES PAR L'ADMINISTRATION COMPÉTENTE AU SUJET DE LA PROTECTION ACCORDÉE À L'APPELLATION D'ORIGINE DANS LA PARTIE D'ORIGINE CONTRACTANTE (RÈGLE 5.6)a)vi))

INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR LA ADMINISTRACIÓN COMPETENTE EN RELACIÓN CON LA PROTECCIÓN CONCEDIDA A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN (REGLA 5.6)a)iv))

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Bijar

Located in the northeast of Sanandaaj in Kurdistan Province, Bijar is between Zanjan to the north, Sanandaj to the west, Qorveh and Hamedan to the south, and Khodabandeh to the east. People speak Kurdish in Bijar, which is known for its hand-woven carpet.

Design

What marks the distinction between Bijar carpets and rugs and those woven in Sanandaj is the variety of designs, since such a wide variety of designs cannot be seen elsewhere in Iran. Bijar design usually includes lachak toranj (medallion and corners) designs floating on a floral background, woven in red and blue. Also, other repeated patterns can be used to fill up the field, be it with lachak toranj or without it. Shah abbasi motifs are also common in Bijar carpet, and Mina Khani and bid-e majnoon (weeping willow) designs are thought to have originated from this area.

Bijar carpet designs are categorized into urban and rural ones.

Rural designs include saman bar khanom, mina khani, bid-e majnoon, kharchangi, and baharestan, all mainly woven in villages.

On the other side are those commonly woven in the cities including bazu bandi, gol farang, shekargah, gol-e mirza ali, mostowfi, mahi dar ham, lachak toranj, shah abbasi, and rugs with images of lions.

Bijar carpet weavers merge harati patterns into their designs in various methods.

Type of knots

Weavers use symmetrical (Turkish) knots of considerably high density as there are between 1000 to 3600 knots in one square decimeter of the carpet. Sometimes, as many as 5 yarns are generously knotted into warps. Bijar carpets are heavy as the yarns are cut longer than other types and are thus called the iron carpet in the United States

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

GI-1283

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Huîtres Marennes Oléron

GOOD(S)

1. **Mollusks**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Charente-Maritime, France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) N° 98/2009 of February 2, 2009 published on February 3, 2009 in the OJEU L 33/8.

PGI-FR-0591

February 03, 2009

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1283

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Huîtres Marennes Oléron

PRODUIT(S)

- Mollusques**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Charente-Maritime, France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

- Commission européenne.

Règlement (CE) N° 98/2009 de la Commission du 2 février 2009 publié le 3 février 2009 au JOUE L 33/8.

PGI-FR-0591

03.02.2009

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1283

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Huîtres Marennes Oléron

PRODUCTO(S)

- Moluscos**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Charente-Maritime, Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Reglamento (CE) nº 98/2009 de la Comisión, de 2 de febrero de 2009, publicado el 3 de febrero de 2009 en el DOUE L 33/8.

PGI-FR-0591

03.02.2009

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Huîtres Marennes Oléron’

Huîtres Marennes Oléron are the product of:

- a particular environment, the oyster bed, characterised by a geomorphological configuration and a unique and specific hydraulic system,
- the knowledge of the oyster bed worker of the environment and the product which has been passed down over the centuries and has given rise to breeding and maturing in oyster beds,
- a shellfish, the oyster, perfectly adapted to this environment.

The principal organoleptic characteristics which are transformed after maturing or breeding in oyster beds are:

- improved presentation: certain organisms which colonise the outsides of the open sea oyster shells, such as barnacles and macrophytic algae, recede or disappear. Furthermore, being placed in oyster beds enables the oyster to increase the solidity of the insides of its shell by means of a renacring effect,
- improved quality outside the water: the quality of the packaged oysters is significantly superior where they come from oyster beds, as the strengthened shells which are the result of placement in oyster beds limits the inter-valvular loss of water during decreases in the water level,
- a more refined taste: the clay and mineral content of the soil and the walls is specific to the oyster bed. It helps to build up a nutritious substratum which is important for the development of the oyster's nourishment. Oysters placed in beds have access to this nourishment which is specific to the bed. This specific nourishment gives the oyster its ‘oyster bed taste’. Additionally, the salty taste is generally mitigated by the placement on the bed,
- acquisition of the green hue around the gills (not systematic): the wall of the oyster beds can naturally become covered by a diatom known as *Navicula ostrea* which produces a blue pigment. By filtering water from the bed, the oyster becomes pigmented around its gills. The blue pigment of the diatoma together with the natural colour of the gills turns the latter green,
- the growth gain of the oyster (solely for breeding on beds): when bred on oyster beds, the oysters grow significantly and generally double their initial weight. Bound to the extremely rich environment of the oyster bed in these conditions, the flesh is very considerable in size and the oyster acquires a pronounced taste of the oyster bed.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

'Huîtres Marennes Oléron'

Les huîtres Marennes Oléron sont le produit:

- d'un environnement particulier, la claire, caractérisée par une configuration géomorphologique et un système hydraulique unique et spécifique,
- du savoir faire de l'ostréiculteur, accumulé au fil des siècles sur l'environnement et sur le produit, qui a donné naissance à l'élevage en claires et à l'affinage en claires,
- d'un coquillage, l'huître, parfaitement adaptée à cet environnement.

Les principales caractéristiques organoleptiques transformées après l'affinage en claires ou l'élevage en claires sont:

- l'amélioration de la présentation: certains organismes colonisateurs des faces externes de la coquille de l'huître en pleine mer, comme les balanes et algues macrophytes, régressent fortement ou disparaissent. De plus, la mise en claires permet à l'huître de renforcer la solidité des faces internes de sa coquille par effet de renacrage,
- l'amélioration de la tenue hors d'eau: la tenue des huîtres conditionnées en colis est très supérieure lorsqu'elles sont issues de claires car le renforcement de la coquille, par la mise en claires, permet de limiter la perte d'eau inter valvaire lors de l'exondation,
- l'obtention du goût affiné: la nature argileuse et minérale du sol et des parois est spécifique à la claire. Elle contribue à obtenir un substrat nutritif important pour le développement de la nourriture de l'huître. Les huîtres mises en claires disposent de cette nourriture spécifique à la claire. Cette nourriture spécifique donne à l'huître son «goût de claire» . De plus, la saveur salée est généralement atténuée par la mise en claire,
- l'acquisition du verdissement des branchies (non systématique): la paroi des claires peut se recouvrir naturellement d'une diatomée appelée «navicule bleue» qui produit un pigment bleu. L'huître, en filtrant l'eau de la claire, pigmente ses branchies. Le pigment bleu de la diatomée cumulé à la couleur naturelle des branchies rend celles-ci vertes,
- le gain de croissance de l'huître (uniquement pour l'élevage en claires): en conditions d'élevage en claires, les huîtres acquièrent une pousse significative et doublent en général leur masse initiale. Lié au milieu extrêmement riche de la claire dans ces conditions, la chair est particulièrement importante et l'huître acquiert un goût de claire prononcé.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

‘Huîtres Marennes Oléron’

Las ostras Marennes Oléron son el producto:

- de un medio particular, el criadero, que se caracteriza por una configuración geomorfológica y un sistema hídrico únicos y específicos,
- de los conocimientos técnicos del ostricultor, acumulados a lo largo de los siglos, sobre el medio y el producto, lo que ha dado lugar al cultivo y afinado en criaderos,
- de un molusco, la ostra, perfectamente adaptado a este medio.

Las principales características organolépticas transformadas tras el afinado o el cultivo en criaderos son las siguientes:

- mejor presentación: algunos organismos colonizadores de la superficie externa de las valvas en mar abierto, como los bálanos y las algas macrófitas, disminuyen mucho o desaparecen. Además, el cultivo en criaderos permite a la ostra reforzar la solidez de la superficie interna de sus valvas por efecto de la nacarización,
- mayor resistencia fuera de agua: la resistencia de las ostras envasadas en paquetes es muy superior cuando proceden de criaderos, porque el refuerzo de la concha, debido al criadero, permite limitar la pérdida del agua intervalvar durante la exondación,
- obtención de un sabor delicado: el carácter arcilloso y mineral del suelo y las paredes es propio de los criaderos de ostras y contribuye a aportar un importante sustrato nutritivo para el desarrollo del alimento de la ostra. Las ostras cultivadas en criaderos disponen de este alimento específico en el criadero. Es este alimento el que da a la ostra su «sabor de criadero». Además, el sabor salado suele atenuarse gracias al cultivo en criadero,
- coloración verde de las branquias (no siempre): la pared de los criaderos puede recubrirse de forma natural de una diatomea llamada «navícula azul», que produce un pigmento azul. La ostra, al filtrar el agua del criadero, pigmenta sus branquias. El pigmento azul de la diatomea, sumado al color natural de las branquias, las vuelve verdes,
- mayor crecimiento de la ostra (solo en el caso del cultivo en criaderos): en condiciones de cultivo en criaderos, las ostras crecen considerablemente y duplican en general su masa inicial. Gracias al medio extremadamente rico del criadero en estas condiciones, la cantidad de carne es considerable y la ostra adquiere un pronunciado sabor de criadero.

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

GI-1284

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Pays d'Oc

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments : Pyrénées-Orientales, Lozère, Hérault, Gard, Aude. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PGI-FR-A1367

March 17, 1978

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1284

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Pays d'Oc

PRODUIT(S)

- Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Pyrénées-Orientales, Lozère, Hérault, Gard, Aude. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

- Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PGI-FR-A1367

17.03.1978

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1284

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Pays d'Oc

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Pirineos Orientales, Lozère, Hérault, Gard, Aude. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PGI-FR-A1367

17.03.1978

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘Pays d’Oc’

The combination of a typical Mediterranean climate with soils that are rather dry, not very fertile but with good draining, allowing roots to grow deep, makes it possible to grow a range of different varieties and means that their agricultural potential can be harnessed in full. How these different varieties express themselves within the territory, marked by the influence of a southern climate, is what makes ‘Pays d’Oc’ PGI unique.

A century-old tradition of sparkling winemaking in the region, combined with the winemakers’ experience and expertise and the benefits of top-class technical equipment, come together to produce top-of-the-range original quality sparkling wines. In terms of varietal wines, these have a special place in the quality sparkling wines category thanks to the presence of varieties that are naturally suited to the territory.

The influence of the sea breezes on the entire production area gives the varieties that are harvested early on a set of intense primary aromas, perfect for making quality sparkling wines.

The Languedoc-Roussillon area owes its sparkling winemaking tradition to a combination of factors that have proven highly beneficial to the production of sparkling wines: soils with a good water reserve on well-exposed slopes, a particularly sunny Mediterranean climate tempered by the influence of sea breezes, and the expertise of local growers.

The combination of these elements (soils, climate, and the influence of the winds), the growers’ mastery of farming techniques, and the fact that the range of suitable aromatic varieties is limited, brings resistance to diseases caused by cryptogams allowing them to be kept in check. This means that the vineyards stay healthy, without major pest attacks, so the grapes can be harvested at technological maturity, and are very well placed to produce quality sparkling wines with fine bubbles and a long-lasting foam.

Sparkling winemaking is a deeply rooted tradition in the ‘Pays d’Oc’ area. A large volume of these wines is made and they have a high added value. This sector involves up to 150 cooperative wineries and 1 000 individual wineries, and their products are sold both in France and abroad.

This undisputed success is only possible thanks to the long tradition of production, ancestral expertise, and the fact that the vine varieties are perfectly suited to the soil and climate of the ‘Pay d’Oc’ PGI territory.

The fact that a range of different varieties are used to make a range of complementary and high-quality products clearly demonstrates that the ‘Pays d’Oc’ PGI vineyards are modern, efficient, and suited to the territory, while being mindful and respectful of their history.

Almost 2 000 businesses – 200 cooperative wineries, 1 200 individual wineries, 65 trading winemakers and over 450 wine merchants – are involved in making and selling ‘Pays d’Oc’ wines.

Each year, grapes for the ‘Pays d’Oc’ PGI are grown on almost 115 000 of the 240 000 hectares of vineyards present in Languedoc-Roussillon.

A restructuring process – both in terms of oenological engineering and varietal development – that began almost 40 years ago has benefited from the work of further and higher education centres in the region conducting scientific and technical research into winegrowing: the ENTAV (the National Technical Institute for Improvements in Winegrowing) in the Department of Gard, where all French vine varieties and clones are kept, the Institut des Hautes Études de la Vigne et du Vin (Institute for Higher Education in Vine and Wine) in Montpellier and the technological exchange at INRA (National Agronomic Research Institute) Pech Rouge in the Department of Aude.

As a result, ‘Pays d’Oc’ PGI wines – whether still wines, quality sparkling wines or wines from overripe grapes – have, thanks to the uniqueness of the grape varieties used, made a name and a place for themselves, not just on European markets but around the world.

They are present in 170 countries, with northern Europe accounting for 75 % of the volume, North America 9 % and China 7 %.

‘Pays d’Oc’ PGI therefore represents a long-standing winemaking tradition that has been carried on within a context of modernity, allowing the wines to become known by consumers and contributing to the PGI’s reputation.

Numerous promotion initiatives are conducted throughout the wine season, from harvest to the tasting of the current vintage, both within the region and at trade fairs around the world. The region’s attraction as a tourist destination means that a large number of visitors have the opportunity to discover its vineyards by following driving or walking tours, bringing them to the wineries attached to those vineyards, where they can discover their wines and admire their architectural heritage. All of these initiatives help to develop ‘Pays d’Oc’ PGI and build up its reputation.

It is an undisputed fact that, since it was created, ‘Pays d’Oc’ PGI has been at the heart of the revival of the Languedoc-Roussillon winegrowing industry, helping to preserve the region’s vineyards, a key element that structures life in its villages and influences spatial planning in the region.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Pays d'Oc»

La conjonction d'un environnement climatologique typiquement méditerranéen avec des sols plutôt secs, peu fertiles et bien drainés, permettant un enracinement profond, favorise l'implantation de cépages variés et la meilleure adaptation de leur potentialité agronomique. L'expression de ces différents cépages à l'intérieur de ce territoire marqué par l'influence d'un climat méridional caractérise la particularité de l'IGP Pays d'OC.

Les vins mousseux de qualité, forts d'une tradition régionale centenaire, ainsi que de l'expérience et du savoir-faire des vignerons, bénéficiant d'équipements techniques performants, sont qualitatifs et originaux. La notion de cépages confère à la catégorie des vins mousseux de qualité sa place particulière due à une naturelle adaptation au territoire.

L'influence des vents marins sur l'ensemble de la zone de production confère aux cépages récoltés à faible maturité une expression d'arômes primaires intenses, totalement adaptés à une production de vins mousseux de qualité.

L'histoire des vins mousseux sur le territoire Languedoc-Roussillon s'est construit grâce à la présence d'éléments conjugués, tels des sols présentant une bonne réserve en eau en situation tardive, un climat méditerranéen particulièrement ensoleillé et tempéré par l'influence des vents maritimes, et le savoir-faire des vignerons, facteurs qui se révèlent comme très favorables pour cette production.

La combinaison de ces éléments (sols, climat, influence des vents) liée à la maîtrise par les vignerons des techniques d'élaboration, avec une gamme circonscrite de cépages aromatiques adaptés permet une production résistante aux maladies cryptogamiques dont le contrôle s'avère être un facteur très positif: le vignoble reste sain et n'enregistre pas d'attaques significatives, ce qui lui autorise une récolte à sous maturité technologique et lui fait bénéficier d'une très bonne aptitude à l'élaboration de vins mousseux de qualité avec des bulles d'une grande finesse et des mousses persistantes.

Les vins effervescents sont enracinés dans le Pays d'Oc avec une production significative à forte valeur ajoutée, qui peut concerner jusqu'à 150 caves coopératives et 1 000 caves particulières, avec des volumes vendus tant sur le marché français qu'à l'export.

Ce succès incontesté n'est rendu possible que sur la base d'une longue tradition de cette production, d'un savoir-faire ancestral et d'une adaptabilité parfaite des cépages aux sols et climat du territoire de l'IGP Pays d'Oc.

L'IGP Pays d'Oc fait indiscutablement la preuve, par sa production diversifiée de cépages, sur une gamme de produits complémentaires et qualitatifs, d'un vignoble moderne optimisé et adapté à son territoire, également soucieux et respectueux de son histoire.

Ce sont près de 2 000 structures économiques, 200 caves coopératives, 1 200 caves particulières, 65 négociants vinificateurs et plus de 450 négociants qui participent à la production et mise en marché de l'IGP Pays d'Oc.

Près de 115 000 hectares de vigne sont cultivés chaque année pour revendiquer des vins en IGP Pays d'Oc sur 240 000 hectares en Languedoc-Roussillon.

La restructuration engagée il y a près de quarante ans, tant au niveau de l'ingénierie œnologique que de l'évolution variétale, a bénéficié des travaux des centres régionaux de formation supérieure et de recherche scientifique et technique dédiés à la vitiviniculture: l'ENTAV dans le département du Gard où sont conservés l'ensemble des variétés et clones de vigne français, l'Institut des Hautes Études de la Vigne et du Vin à Montpellier et la halle technologique de l'INRA Pech Rouge dans le département de l'Aude.

Ainsi, les vins Pays d'Oc IGP, vins tranquilles, vins mousseux de qualité et vins de raisins surmûris, grâce à leur spécificité cépage, se positionnent avec succès et renommée dans un marché non seulement européen mais également mondial.

Ils sont présents dans 170 pays, dont près de 75 % des volumes en Europe du Nord, 9 % en Amérique du nord et 7 % en Chine.

Pays d'Oc fait ainsi perdurer une longue tradition viticole dans un contexte de modernité qui facilite l'approche des consommateurs et contribue à la notoriété de l'IGP.

De nombreuses opérations de communication ont lieu tout au long de la campagne viticole, de la vendange à la dégustation du millésime tant sur le territoire qu'à l'étranger au travers de salons mondiaux. De plus, l'attractivité touristique de la région permet à de très nombreux touristes de découvrir le vignoble au travers de circuits en véhicules, ou à pieds, de se rendre dans les caveaux des vigneronns et découvrir leurs vins, et d'apprécier le patrimoine architectural viticole. L'ensemble de ces actions contribue au développement et à la réputation de l'IGP Pays d'Oc.

L'Indication Géographique Protégée Pays d'Oc est ainsi depuis sa création et sans que cela se démente, au cœur du renouveau du Languedoc-Roussillon viticole et concourt au maintien du vignoble, élément fondamental et structurant de la vie des villages et de l'aménagement du territoire de cette région.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Pays d’Oc»

La conjunción de un entorno climatológico característico del Mediterráneo, con suelos predominantemente secos, poco fértiles y bien drenados, que permiten un enraizamiento profundo, favorece la plantación de distintas variedades de vid, así como una mejor adaptación de su potencial agronómico. Es la expresión de estas distintas variedades de vid en el interior de este territorio marcado por la influencia de un clima meridional lo que caracteriza a la IGP Pays d’OC.

Los vinos espumosos de calidad, que gozan de una tradición regional centenaria, así como la experiencia y el buen hacer de los viticultores, que tienen acceso a equipos técnicos de alto rendimiento, son de alta calidad y originales. El concepto de variedad de vid confiere una importancia particular a los vinos espumosos de calidad, debido a su adaptación natural al territorio.

La influencia de los vientos marinos en toda la zona de producción proporciona a las uvas cosechadas con una baja madurez una expresión de aromas primarios intensos, que están totalmente adaptados a la producción de vinos espumosos de calidad.

La historia de los vinos espumosos en la región de Languedoc Rosellón se ha consolidado gracias a una combinación de factores que favorecen considerablemente su producción: terrenos que presentan una buena reserva de agua en situación tardía, un clima mediterráneo soleado y templado gracias a la influencia de los vientos marítimos, y el conocimiento de los vinicultores.

La combinación de estos elementos (sol-clima-influencia del viento) con el manejo de las técnicas de elaboración por parte los vinicultores y la gama reducida de variedades de vid aromáticas adaptadas hace posible que la producción sea resistente a las enfermedades criptogámicas, cuyo control es un factor muy positivo debido a que: el viñedo permanece sano y no presenta ningún daño significativo, lo que permite que pueda recolectarse con una maduración técnica adecuada y favorece la elaboración de vinos espumosos de calidad con burbujas de gran delicadeza y espuma permanente.

Los vinos espumosos están arraigados en el Pays d’Oc y cuentan con una importante producción de un alto valor añadido, que puede abarcar hasta 150 bodegas cooperativas y 1 000 bodegas particulares, con volúmenes de venta en el mercado francés y el internacional.

Este éxito indiscutible solo ha podido conseguirse a través de la larga tradición de esta producción, unos conocimientos ancestrales, una adaptabilidad perfecta de las cepas a los suelos, así como del clima del territorio de la IGP Pays d'Oc.

La IGP Pays d'Oc demuestra por medio de su gama de productos complementarios y de calidad, obtenidos mediante una producción diversificada de variedades de vid, que sus viñedos son modernos y están optimizados y adaptados al terreno, y además, son celosos de su historia y la respetan.

Alrededor de 2 000 estructuras económicas, 200 bodegas cooperativas, 1 200 bodegas particulares, 65 vinicultores comerciantes y más de 450 comerciantes participan en la producción y el funcionamiento de la IGP Pays d'Oc.

De las 240 000 hectáreas de Languedoc-Rosellón, cada año se cultivan cerca de 115 000 hectáreas de viña para producir los vinos con IGP Pays d'Oc.

La reestructuración que se realizó hace casi 40 años, tanto en el ámbito de la ingeniería enológica como en el de la evolución varietal, ha beneficiado la labor de los centros regionales de formación superior y de investigación científica y técnica especializados en la vitivinicultura: la ENTAV (oficina nacional técnica para la mejora de la viticultura), en el departamento de Gard, en la que se conservan todas las variedades y viñas clonadas francesas, el Institut des Hautes Études de la Vigne et du Vin (Instituto de estudios superiores de la viña y el vino) en Montpellier y el hangar tecnológico del INRA (Instituto Nacional de Investigación Agronómica) Pech Rouge en el departamento de Aude.

Así, gracias al carácter específico de sus variedades de vid, los vinos tranquilos, vinos espumosos de calidad y vinos de uvas sobremaduradas con IGP Pays d'Oc disfrutaron de su éxito no solo en Europa, sino también en todo el mundo.

Se encuentran presentes en alrededor de 170 países, y el volumen de ventas es del 75 % en el norte de Europa, del 9 % en América del norte y del 7 % en China.

De este modo, el Pays d'Oc perpetúa una larga tradición vitícola en un contexto moderno que facilita el acercamiento al consumidor y contribuye a la reputación de la IGP.

Durante la campaña vitícola, se han efectuado numerosas operaciones de comunicación, desde la vendimia hasta la degustación de la añada, tanto en territorio francés como en ferias de todo el mundo. Además, el atractivo turístico de la región hace posible que innumerables turistas descubran los viñedos por carretera o a pie a través de circuitos, visiten las bodegas de los vinicultores y degusten sus vinos, e incluso aprecien el patrimonio arquitectónico vitícola. Todas estas actividades contribuyen al desarrollo y a la reputación de la IGP Pays d'Oc.

De este modo, la indicación geográfica protegida Pays d'Oc se ha mantenido irrefutablemente en el corazón del Languedoc-Rosellón vitícola desde su creación y contribuye al mantenimiento del viñedo, un elemento fundamental mediante el que se estructura la vida de los pueblos y la organización del territorio de esta región.

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

GI-1285

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Emmental français est-central

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments : Ain, Côte d'Or, Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Haute-Savoie, Isère, Jura, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Territoire de Belfort, Vosges. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) N° 1107/96 of June 12, 1996 published on June 21, 1996 in the OJEU N° L 148/1.

PGI-FR-9180

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1285

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Emmental français est-central

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Ain, Côte d'Or, Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Haute-Savoie, Isère, Jura, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Territoire de Belfort, Vosges. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 publié le 21 juin 1996 au JOCE N° L 148/1.

PGI-FR-9180

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1285

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Emmental français est-central

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos : Ain, Côte d'Or, Doubs, Alto Marne, Alto Saona, Alta Saboya, Isère, Jura, Ródano, Saona y Loira, Saboya, Territorio de Belfort, Vosgos.
Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, publicado el 21 de junio de 1996 en el DOUE L 148/1.

PGI-FR-9180

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Emmental français est-central’

The specific quality of ‘Emmental français est-central’ is down to the feed of the dairy herd and the grazing obligation (at least five months), which forges a strong link between ‘Emmental français est-central’ and the various areas that make up the east-central region. The bulk of the dairy cows’ staple diet comes from the region of production: grass in summer, dried and traditionally harvested hay from the farm in winter. The link with the land is strengthened by banning the use of fermented feeds (silage; wrapped round bales of hay) and of supplementary feeds from scented plants (*Cruciferae*, etc.), some of which may generate butyric fermentation and acidity in the milk and later in the cheese, while others may produce flavours and odours that are unpleasant to consumers. These precautions are essential to allow the cheese to be matured in cellars for a long period of time (at least 12 weeks as opposed to 6 weeks for standard French Emmental), in keeping with tradition.

The organoleptic characteristics of ‘Emmental français est-central’ are influenced by the grassland flora and especially the microflora of the milk, which must be used raw.

The specific art of making ‘Emmental français est-central’ lies in the long maturing time (at least 12 weeks) in accordance with the regional tradition. The 12-week maturing period, along with the intrinsic qualities of the milk used, is the single most important factor that lends ‘Emmental français est-central’ its characteristic features: the wheel has a rind that is clean, natural, solid, smooth, dry, without blemishes or spots, not stitched, light yellow in colour and has a shape that is more or less rounded depending on the commercial destination of the product, while the paste is uniform in colour, has a fine and supple texture and a characteristic fresh and fruity taste.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

'Emmental français est-central'

La qualité spécifique de l'«Emmental français est-central» repose sur l'alimentation du troupeau laitier et l'obligation de pâturage (5 mois minimum), qui confèrent à l'emmental français est-central un lien étroit avec les différents terroirs constitutifs de la région «Est-central». L'essentiel de l'alimentation de base des vaches laitières provient de la région de production: herbe pendant la période estivale, foin séché et récolté selon la tradition, provenant de l'exploitation durant l'hiver. Le lien au terroir est renforcé par l'interdiction d'utilisation d'aliments fermentés (ensilage; balles rondes de foin enrubannées) et d'aliments complémentaires à base de plantes odorantes (crucifères; ...) qui peuvent pour les uns générer des fermentations butyriques et de l'acidité dans les laits, puis dans les fromages; et pour les autres des arômes et odeurs désagréables pour le consommateur. Ces précautions sont essentielles pour permettre un affinage en caves de longue durée (12 semaines minimum contre 6 semaines pour un emmental français standard), selon la tradition.

La flore des prairies, et surtout la microflore du lait, influencent les caractéristiques organoleptiques de l'emmental français est-central, celui-ci étant par ailleurs obligatoirement fabriqué au lait cru.

Le savoir-faire particulier permettant l'obtention de l'«Emmental français est-central» consiste en un affinage de longue durée (12 semaines minimum), selon la tradition régionale. L'affinage de 12 semaines constitue avec les caractéristiques intrinsèques des laits mis en œuvre, le principal facteur influençant le profil descriptif de l'emmental français est-central: présentation de la meule, avec une croûte propre, naturelle, solide, lisse, sèche, sans tare ni tache, ni piquée, de couleur jaune clair, une forme plus ou moins bombée selon la destination commerciale du produit, une pâte de couleur homogène, fine et souple ainsi qu'un goût franc et fruité caractéristique.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

‘Emmental français est-central’

La calidad específica del «Emmental français est-central» se basa en la alimentación de la cabaña lechera y en la obligación de pastoreo (5 meses mínimo), que confieren al «Emmental français est-central» un vínculo estrecho con las diferentes zonas que forman la región «Est-Central». La mayor parte de la dieta de las vacas lecheras procede de la región de producción: hierba durante el período estival, heno seco y cosechado según la tradición y procedente de la explotación, en invierno. El vínculo con el terreno se refuerza por la prohibición de utilizar alimentos fermentados (productos ensilados; balas de heno envueltas) y alimentos complementarios a base de plantas aromáticas (crucíferas; etc), algunas de las cuales pueden producir fermentación butírica y acidez en la leche y posteriormente en el queso; mientras que otras pueden generar aromas y olores desagradables para el consumidor. Estas precauciones son esenciales para permitir un amplio período de maduración en cuevas (12 semanas como mínimo, frente a 6 semanas en el caso de un emmental francés estándar), con arreglo a la tradición.

La flora de los prados y, sobre todo, la microflora de la leche influyen en las características organolépticas del emmental francés de la región centroriental, ya que debe fabricarse obligatoriamente con leche cruda.

El método específico de producción del «Emmental français est-central» consiste en una maduración de larga duración (12 semanas como mínimo), según la tradición regional. La maduración de 12 semanas constituye, junto con las características intrínsecas de la leche utilizada, el factor determinante de las cualidades distintivas del emmental francés de la región centroriental: presentación de la rueda, con una corteza limpia, natural, sólida, lisa, seca, sin defectos, manchas ni picaduras, de color amarillo dorado, con una forma más o menos redonda en función del destino comercial del producto, una pasta de color homogéneo, fina y suave y con un sabor natural y afrutado típico.

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

GI-1286

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Kölsch

GOOD(S)

1. **Beer**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who respects the product specification.

GEOGRAPHICAL AREA

In Germany the City of Cologne and the towns of Bedburg, Bonn, Brühl, Dormagen, Frechen, Leverkusen, Monheim and Wiehl outside the City of Cologne.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission; Commission Regulation No. 2325/97 published 25 November 1997.



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1286

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Kölsch

PRODUIT(S)

1. **Bière**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges du produit.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

En Allemagne, la ville de Cologne et les villes de Bedburg, Bonn, Brühl, Dormagen, Frechen, Leverkusen, Monheim et Wiehl en dehors de la ville de Cologne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne; Règlement (CE) n° 2325/97 de la Commission publié le 25 novembre 1997.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne



WIPO | LISBON
The International System
of Appellations of Origin

GEOGRAPHICAL INDICATION GI-1286

PAGE 2/2

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1286

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Kölsch

PRODUCTO(S)

1. **Cerveza**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor/operador que respete las especificaciones del producto.

ZONA GEOGRÁFICA

En Alemania, la ciudad de Colonia y las ciudades de Bedburg, Bonn, Brühl, Dormagen, Frechen, Leverkusen, Monheim y Wiehl en las afueras de la ciudad de Colonia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea; Reglamento nº 2325/97 de la Comisión, publicado el 25 de noviembre de 1997.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

GEOGRAPHICAL INDICATION GI-1286

PÁGINA 2/2

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘KÖLSCH’

EC No DE-PGI-117-0655-10.05.2004

PDO () PGI (X)

1. Name(s)

‘Kölsch’

2. Member State or third country

Germany

3. Description

3.1. Type of product

Class 2.1. Beers

3.2. Description of product to which the name in (1) applies

A pale, highly attenuated, strongly hopped, polished top-fermented beer with uniform quality requirements:

1. pale — colour: 5-15 EBC;
2. highly attenuated — residual sugar: 0,0-0,5 % by weight;
3. strongly hopped — bittering value: 15-30 EBC;
4. polished — clarity: 0,0-2 EBC;
5. top-fermented — top-fermenting single-strain yeast;
6. calculated original gravity — 11-12,5 % by weight;
7. alcohol — 4,2-5,5 % Vol.
— low-alcohol Kölsch: 2,1-2,8 % Vol.,
— alcohol-free Kölsch: < 0,5 % Vol.

The beers from which low-alcohol and alcohol-free Kölsch beers are made meet the same quality requirements as under points 1 to 6.

3.3. Geographical area:

City of Cologne and the towns of Bedburg, Bonn, Brühl, Dormagen, Frechen, Leverkusen, Monheim and Wiehl outside the City of Cologne.

3.4. Proof of origin:

All purchasing documents such as order forms, delivery notes and waybills, together with all supplier and client invoices, are filed and/or registered on computer. In this way the immediate suppliers of all raw materials — brewing malt (barley and/or wheat malt), ground or pelletised hops or hop extract, brewing water, top-fermenting yeast — and the immediate commercial purchasers — are documented and traceable. In addition, when each batch/lot is bottled, canned or kegged samples are retained and each sales unit bears a reference to the producing brewery and the batch/lot number.

3.5. Method of production:

Produced in accordance with the German ‘beer purity’ laws (Reinheitsgebot) using a top-fermenting single-strain yeast.

All Kölsch beers, including the low-alcohol and alcohol-free varieties, have always been brewed in accordance with the German purity laws. Accordingly, the only raw materials used are brewing malt (barley and/or wheat malt), hops, brewing water and top-fermenting yeast. Brewing malt and hops are bought in from suppliers, as is, in some cases, brewing water where the brewery does not have its own source, and top-fermenting single-strain yeast in the rare cases in which it is not grown in or by the brewery itself in the geographical area.

Incoming brewing malt is stored in silos. It is then taken from the silos and milled. The ground malt obtained from milling is mixed with water, which may also be from sources outside the geographical area, and the starch contained in the malt is broken down by enzymes in the mashing process. Following mashing, the wort is extracted by separation. The wort is then mixed with hops and boiled. The solids produced are separated from the wort in a clarification process, and the hot wort is cooled by a heat exchanger. Top-fermenting yeast is then added to the cooled wort, which is then aerated and fed into the fermenter. In the fermenter, the carbohydrates produced in the brewing process are converted into alcohol and CO₂ by the top-fermenting yeast,

which then flocculates and rises to the top of the wort. The resultant immature beer is then cooled, conditioned and filtered. The filtered beer is then stored in pressurised tanks before going on to the various types of filling process, which may also take place outside the geographical area.

For low-alcohol and alcohol-free Kölsch beers, the alcohol content of the finished, fully fermented beer is reduced, mainly by vacuum distillation and vaporisation or reverse osmosis through semi-permeable membranes or dialysis. All these operations also take place in the geographical area.

3.6. Link to geographical area:

The quality and reputation of Kölsch are based on the thousand-year history and tradition of beer-brewing in Cologne and the surrounding area. The brewing of beer there goes back to the ninth century. The first authentic mention of brewing in Cologne and the surrounding area is in a foundation document for the Monastery of Gerresheim, which refers to breweries in Cologne. The brewers' guild in Cologne was formed around 1250. Up to the start of the 20th century only top-fermented beers were made, when competition from bottom-fermented beers led to the latter being banned for a while by the city council and the municipal beer and brewing office in order to protect the traditional trade. Ultimately Kölsch has withstood this competition because of constant improvements to its quality.

Low-alcohol and alcohol-free Kölsch beers have been made, exclusively by producers of Kölsch, since January 1994. Low-alcohol and alcohol-free Kölsch beers are still 'full beers'. To produce them, some or all of the alcohol is subsequently removed from the finished, fully fermented Kölsch, leaving all other ingredients unchanged. Low-alcohol and alcohol-free Kölsch enjoys the same reputation as Kölsch beers.

Informations au titre de la règle 5.3) du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève - Mentions concernant la qualité, la réputation ou les caractéristiques

'KÖLSCH'

No CE DE/PGI/117/0655/10.05.2004

AOP () IGP (X)

1. Nom

'Kölsch'

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

3. Description

3.1. Type de produit:

Classe: classe 2.1, bières

3.2. Description de produit auquel s'applique la dénomination en (1):

Bière blonde de fermentation haute, très fermentée, légèrement houblonnée et pure répondant

aux mêmes exigences de qualité:

1. Blonde — Couleur: 5-15 EBC
2. Très fermentée — Sucre résiduel: 0,0-0,5 % du poids
3. Légèrement houblonnée — Teneur en substances amères: 15-30 EBC
4. Fine — Turbidité: 0,0-2 EBC
5. De fermentation haute — Ferments: souches pures de levure de fermentation haute
6. Densité primitive de moût calculée — 11-12,5 % du poids
7. Alcool — 4,2-5,5 % vol.
— Kölsch à faible teneur en alcool — 2,1-2,8 % vol.
— Kölsch sans alcool — < 0,5 % vol.

Les bières Kölsch à faible teneur en alcool et sans alcool sont obtenues à partir de bières qui répondent également aux exigences de qualité énoncées aux points 1 à 6.

3.3. Aire géographique:

Territoire de la ville de Cologne et localités de Bedburg, Bonn, Brühl, Dormagen, Frechen, Leverkusen, Monheim et Wiehl aux alentours de Cologne.

3.4. Preuve de l'origine:

Les fournisseurs directs de toutes les matières premières [malt de brasserie (malt d'orge ou malt de froment), houblon moulu et pressé en granulés ou extrait de houblon, eau de rassage, levure de fermentation haute], ainsi que les clients commerciaux directs peuvent être identifiés à des fins de traçabilité au moyen des documents d'approvisionnement, disponibles sur support papier ou sur support électronique (les bons de commande, les bordereaux de livraison et les feuilles d'expédition, ainsi que toutes les factures des fournisseurs et des clients). Lors de la mise en bouteille, des échantillons de référence de chaque lot, reprenant les coordonnées de la brasserie productrice et le numéro du lot figurant sur chaque unité de vente, sont en outre établis à des fins de traçabilité.

3.5. Méthode d'obtention:

Fabrication conforme aux dispositions du décret allemand sur la pureté avec utilisation de souches pures de levure de fermentation haute.

Toutes les bières Kölsch, y compris les bières à faible teneur en alcool et sans alcool, sont brassées traditionnellement dans le respect des règles du décret allemand sur la pureté de la bière (Reinheitsgebot). En vertu de celles-ci, les seules matières premières autorisées sont le malt de brasserie (malt d'orge ou malt de froment), le houblon, l'eau de brassage et la levure de fermentation haute. Il arrive que le malt de brasserie et le houblon, ainsi que l'eau de Brasserie — au cas où la brasserie ne disposerait pas de sa propre source — soient achetés auprès d'autres fournisseurs. C'est aussi le cas, mais plus rarement, pour les souches pures de levure de fermentation haute, lorsque celles-ci ne sont pas cultivées traditionnellement dans ou par la brasserie implantée dans l'aire géographique.

Lorsqu'il a été réceptionné, le malt de brasserie est entreposé dans les silos à malt. Le malt tiré des silos est ensuite concassé dans le broyeur. Après le concassage, le malt concassé est mélangé à de l'eau, qui peut provenir de sources externes à l'aire géographique, et l'amidon contenu dans les grains de malt est libéré par un procédé enzymatique lors de la préparation du brassin. Lorsque le brassin est prêt, le moût en est extrait par le procédé de la clarification. Le moût ainsi obtenu est ensuite mélangé à du houblon et cuit. Les coagulats ainsi formés sont séparés par le biais d'une opération de purification du moût. Le moût chaud traverse ensuite un échangeur thermique où il est refroidi. Le moût froid ainsi obtenu est alors mélangé à la levure de fermentation haute, aéré et envoyé vers la cuve de fermentation. Dans cette cuve, les hydrates de carbone formés lors de l'opération de brassage se transforment en alcool et en CO₂ sous l'effet de la levure de fermentation haute. La levure de fermentation haute remonte à la surface suite à la formation de rejets à longue chaîne. La jeune bière qui en résulte est alors refroidie, mise à maturation, puis purifiée par l'opération de filtrage. Cette bière filtrée est entreposée temporairement dans des cuves sous pression, puis enfin acheminée vers les différentes opérations de mise en bouteille, qui peuvent également se dérouler en dehors de l'aire géographique.

Dans le cas des bières Kölsch à faible teneur en alcool et sans alcool, la teneur en alcool de la bière complètement fermentée est abaissée, en particulier par la technique de la distillation sous vide et de l'évaporation ou suivant le principe de l'osmose inverse à travers une membrane semi-perméable ou par la dialyse. Cette opération est également réalisée dans l'aire géographique.

3.6. Lien avec l'aire géographique:

À Cologne et dans ses environs, la qualité et la notoriété de la «Kölsch» peuvent se prévaloir de mille ans d'histoire et de tradition brassicole. Le brassage de la bière y remonte au IX^e siècle. La première information authentique concernant le brassage de la bière à Cologne et dans les environs provient d'un acte de constitution du monastère de Gerresheim qui incluait une référence aux brasseries de Cologne. La corporation des brassiers de Cologne s'est formée vers l'an 1250. Jusqu'au début du XX^e siècle, on n'y fabriquait que de la bière de fermentation haute. La concurrence de la bière de fermentation basse qui apparut ensuite amena le Conseil municipal et l'office brassicole à interdire temporairement la bière de fermentation basse afin de protéger l'industrie brassicole traditionnelle. C'est finalement grâce à l'amélioration constante du produit que la «Kölsch» s'est imposée face à ses rivales à fermentation basse. Depuis janvier 1994, les bières Kölsch à faible teneur en alcool et sans alcool sont exclusivement produites par des fabricants de bières Kölsch.



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

Les bières Kölsch à faible teneur en alcool et sans alcool sont aussi des bières à teneur en moût élevée, pour la fabrication desquelles l'alcool est partiellement ou totalement extrait a posteriori de la bière Kölsch complètement fermentée, tous les autres ingrédients restant inchangés. La réputation des bières Kölsch s'applique tout autant aux Kölsch à faible teneur en alcool et sans alcool.

Información de conformidad con la Regla 5 (3) del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles sobre la calidad, reputación o características“

‘KÖLSCH’

No CE: DE/PGI/117/0655/10.05.2004

DOP () IGP (X)

1. Nombre

‘Kölsch’

2. Estado miembro o tercer país

Alemania

3. Descripción

3.1. Tipo de producto:

Clase 2.1: Cerveza

3.2. Descripción del producto al que se aplica el nombre en (1)

Cerveza rubia, muy fermentada, con acentuado sabor a lúpulo, límpida y de alta fermentación

con los mismos requisitos de calidad:

- 1) rubia — color: 5-15 EBC;
- 2) muy fermentada — azúcar restante: 0,0-0,5 % en peso;
- 3) acentuado sabor a lúpulo — contenido en componentes amargos: 15-30 EBC;
- 4) límpida — turbidez: 0,0-2 EBC;
- 5) de alta fermentación — fermento: cultivo puro de levadura de alta fermentación;
- 6) densidad calculada en extracto de mosto — 11-12,5 % en peso;
- 7) alcohol — 4,2-5,5 % vol.
— «Kölsch» baja en alcohol: 2,1-2,8 % vol.,

— «Kölsch»sin alcohol: < 0,5 % vol.

Las cervezas de base del tipo «Kölsch» sin alcohol y bajas en alcohol cumplen los requisitos de calidad descritos en los puntos 1) a 6).

3.3. Zona geográfica:

Término municipal de Colonia y poblaciones de Bedburg, Bonn, Brühl, Dormagen, Frechen, Leverkusen, Monheim y Wiehl, próximos a Colonia.

3.4. Prueba del origen:

Todos los documentos de compra, como órdenes de pedido, albaranes y cartas de porte, así como todas las facturas de proveedores y clientes, se gestionan en papel o soporte electrónico, lo que permite documentar e identificar, en caso de rastreo, a los grandes clientes y a los proveedores directos de todas las materias primas: malta cervecera (malta de cebada y/o de trigo), lúpulo molido y prensado en gránulos o extracto de lúpulo, agua de braceado y levadura de alta fermentación. Durante el proceso de envasado además, se recogen muestras de cada partida o lote. En cada unidad de venta figuran los datos del fabricante y el número de partida o lote, lo que permite rastrear la muestra.

3.5. Método de obtención:

Fabricación con arreglo a las disposiciones de elaboración de la cerveza tradicional alemana (Reinheitsgebot), para la que se emplea cultivo puro de levadura de alta fermentación.

Todas las cervezas «Kölsch», incluidas las variedades sin alcohol y bajas en alcohol, se fabrican desde siempre según las disposiciones anteriormente mencionadas. Por esta razón, como materias primas sólo se utilizan malta cervecera (malta de cebada y/o de trigo), lúpulo, agua de braceado y levadura de alta fermentación. La malta cervecera, el lúpulo y, cuando no existe un pozo de agua a disposición de la fábrica, también el agua de braceado son suministrados por proveedores externos. En el caso del cultivo puro de levadura de alta fermentación, éste sólo se encarga cuando la fábrica de cerveza no dispone de plantaciones en la zona geográfica.

Tras la recepción de la malta cervecera, ésta se almacena en silos y a continuación se tritura en el molino. La molienda se mezcla con agua, que también puede provenir de fuentes de fuera de la zona geográfica, y el almidón, procedente de los granos de malta, se rompe con la ayuda de enzimas durante el proceso de maceración. Tras el cual se obtiene el mosto lupulado mediante clarificación (Läuterung). Dicho mosto se mezcla, a continuación, con el lúpulo y luego se cuece. Los coágulos resultantes se eliminan mediante clarificación del mosto y el mosto caliente se enfría con un intercambiador de calor. Acto seguido, se mezcla el mosto frío con levadura de alta

fermentación, se airea y se incorpora al tanque de fermentación, donde los hidratos de carbono obtenidos mediante cocción se convierten, gracias a la levadura de alta fermentación, en alcohol y CO₂. La levadura de alta fermentación se asienta en la superficie del mosto, debido a la formación de conjuntos celulares de cadenas largas. El resultado es una cerveza joven, que se enfría, se madura y se filtra. Esta cerveza filtrada se almacena en tanques de presión para, a continuación, ser sometida a los distintos procesos de envasado, que también se pueden realizar fuera de la zona geográfica.

En el caso de las cervezas «Kölsch» sin alcohol o bajas en alcohol, el contenido de alcohol se reduce por destilación al vacío y evaporación u osmosis inversa a través de membranas semipermeables o diálisis. Estos procesos se realizan dentro de la zona geográfica.

3.6. Vínculo con la zona geográfica:

La calidad y el prestigio de «Kölsch», se deben a la historia y la tradición milenaria de la fabricación de cerveza en Colonia y sus alrededores. La práctica del arte cervecero en Colonia se remonta al siglo IX. La primera noticia auténtica sobre la fabricación de cerveza en Colonia y sus alrededores procede de un acta fundacional del monasterio de Gerresheim, en la que se mencionan las fábricas de cerveza de Colonia. Hacia el año 1250, se fundó el gremio de cerveceros de Colonia. Hasta comienzos del siglo XX sólo se producía cerveza de alta fermentación. El aumento de la competencia de las cervezas de fermentación baja llevó al consejo municipal y a la autoridad responsable de la fabricación de cerveza (Brauamt) a prohibir temporalmente la fabricación de cervezas de fermentación baja para proteger la industria cervecera tradicional. La continua mejora de la calidad ha sido finalmente la razón por la que la cerveza «Kölsch» ha podido imponerse en la competición con las cervezas de baja fermentación.

Desde enero de 1994, sólo los fabricantes de cervezas «Kölsch» están autorizados a fabricar las cervezas «Kölsch» bajas en alcohol y sin alcohol, las cuales también son cervezas enteras para cuya elaboración se extrae el alcohol, total o parcialmente, después del proceso de fermentación respetando los demás ingredientes. Tanto las cervezas «Kölsch» bajas en alcohol, como las sin alcohol, gozan del renombre de las cervezas «Kölsch».

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

GI-1287

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)

GOOD(S)

1. **Fresh meat (and offal) and meat-based products**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantique, Lot, Tarn-et-Garonne, Gers, Hautes-Pyrénées, Haute-Garonne, Ariège, Tarn, Aveyron, Corrèze, Aude, Haute-Vienne. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) N° 1338/2000 of June 26, 2000, published on June 27, 2000 in the OJEU L 154/5.

PGI-FR-0034

June 27, 2000

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1287

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

**Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse,
Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)**

PRODUIT(S)

1. **Viande (et abats) frais et Produits à base de viande**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantique, Lot, Tarn-et-Garonne, Gers, Hautes-Pyrénées, Haute-Garonne, Ariège, Tarn, Aveyron, Corrèze, Aude, Haute-Vienne. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) no 1338/2000 de la Commission du 26 juin 2000, publié le 27 juin 2000 au JOUE L 154/5.

PGI-FR-0034

27.06.2000

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1287

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)

PRODUCTO(S)

1. **Carne (y despojos) fresca y Productos a base de carne**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Dordoña, Gironde, Landas, Lot y Garona, Pirineos Atlánticos, Lot, Tarn y Garona, Gers, Altos Pirineos, Alto Garona, Ariège, Tarn, Aveyron, Corrèze, Aude, Alto Vienne. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) nº 1338/2000 de la Comisión Europea, de 26 de junio de 2000, publicado el 27 de junio de 2000 en el DOUE L 154/5.

PGI-FR-0034

27.06.2000

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)'

The link to the origin of 'Canard à foie gras du Sud-Ouest' is essentially based on the reputation of the product itself and of its derived products.

This reputation is primarily linked to the traditional, local use of maize to fatten the duck and geese.

By virtue of the geographical area's favourable climate conditions, maize has been grown here since the 16th century, and it soon emerged as the main cereal for fattening ducks in particular. Numerous publications establish the link between this feeding practice and the product's reputation: 'so well-renowned throughout Europe, duck liver owes its advantage to this grain alone' (Parmentier, M. (1785) Thesis awarded a prize on 25 August 1784 by the Royal Academy of Science, Literature and Fine Arts of Bordeaux. Bordeaux: Arnaud-Antoine Pallandre). The abbot Rozier also referred to this link in his tract on Agriculture in 1787: 'poultry of all kinds [...] put on a lot of fat, and their meat acquires a fine, delicate taste, so the most widely esteemed poultry come from places where this grain is widely grown'.

Maize-growing enabled producers to specialise in the rearing of fattened duck and geese and to develop know-how based on the intensive distribution of this cereal and the gradual control of fattening. This know-how, combined with a long rearing period outdoors, thanks to the mild, temperate climate all year round, produces well-developed animals with a high fat rate. The distribution of maize during the fattening stage determines the colour of the skin and fat, according to the type of maize given (white maize or yellow maize).

Later, the reputation of 'Canard à foie gras du Sud-Ouest' and of its derived products grew thanks to the use of original techniques for preserving the product (preserving in fat (*confisage*) and aseptic canning (*appertisation*)), which enabled the product to be marketed beyond the South-West, and regional and national marketing channels to be developed.

Over time, numerous publications have attested to the reputation of foie gras. These include *L'histoire de la vie privée des français* by Aussy, published in 1787, which states that the reputation of Toulouse is based on duck foie gras, and the 1926 *Larousse Ménager*, which notes that 'foie gras is used mainly to produce pâtés and terrines, in which some regions specialise. [...] The pâtés of Toulouse are made from duck liver and rival those of Strasbourg.'



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

Moreover, the foie gras markets, known as *marchés au gras*, which were introduced in the geographical area at the end of the 18th century and live on to this day, are tangible proof of how well-rooted the production and marketing of these products have become, from the whole duck cooked at home to pre-cooked cuts and offal.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

'Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)'

Le lien à l'origine du canard à foie gras du Sud-Ouest est essentiellement basé sur la réputation du canard à foie gras du Sud-Ouest et de ses produits.

Cette réputation est tout d'abord liée à l'utilisation locale et traditionnelle du maïs pour l'engraissement des palmipèdes.

Du fait de conditions climatiques propices, le maïs a été cultivé dans l'aire géographique dès le XVI^e siècle et s'est rapidement imposé comme la principale céréale pour l'engraissement des canards en particulier. De nombreux ouvrages font d'ailleurs le lien entre cette pratique d'alimentation et la réputation du produit: «Les foies de canards si renommés dans toute l'Europe ne doivent leurs avantages qu'à ce grain» (Parmentier, M. (1785) *Mémoire couronné le 25 août 1784 par l'Académie Royale des sciences, belles lettres et arts de Bordeaux*. Bordeaux: Arnaud-Antoine Pallandre). L'abbé Rozier évoque également ce lien dans son traité d'agriculture en 1787: «Les volailles de toutes espèces [...] prennent beaucoup de graisse et leur viande acquiert un goût fin et délicat, aussi les plus estimées viennent-elles des endroits où ce grain est cultivé en grand.»

La culture du maïs a permis aux producteurs de spécialiser l'élevage de palmipèdes gras et de développer des savoir-faire basés sur la distribution intensive de cette céréale et la gestion progressive de l'engraissement. Ces savoir-faire, associés à un élevage long en extérieur, rendu possible par le climat doux et tempéré présent tout au long de l'année, permettent d'obtenir des animaux bien développés et présentant un taux d'engraissement important. La distribution du maïs durant la phase d'engraissement détermine la couleur de la peau et du gras selon la nature du maïs distribué (maïs blanc ou maïs jaune).

La réputation du canard à foie gras du Sud-Ouest et des produits qui en sont issus s'est ensuite développée grâce à l'utilisation de techniques originales de conservation des produits (le confisage et l'appertisation), qui ont permis la commercialisation des produits en dehors du Sud-Ouest et le développement de circuits de commercialisation régionaux et nationaux.

À ce titre, la réputation du foie gras est attestée, de longue date, par de nombreux ouvrages tels que *L'histoire de la vie privée des Français*, d'Aussy, publié en 1787, qui précise que la réputation de Toulouse est fondée sur le foie gras de canard, ou le *Larousse ménager* de 1926 qui précise que «les foies gras servent surtout à la confection de pâtés et de terrine, dont certaines régions ont la spécialité. [...] Les pâtés de Toulouse sont au foie de canard et font de la concurrence aux pâtés de Strasbourg».

Par ailleurs, les marchés au gras, installés dès la fin du XVIII^e siècle dans l'aire géographique et qui perdurent aujourd'hui, constituent une véritable preuve de l'ancrage culturel de la production et de la commercialisation de l'ensemble des produits, du canard entier que l'on cuisinera soi-même aux pièces de découpes et abats déjà préparés.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

‘Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)’

El vínculo que dio lugar al «canard à foie gras du Sud-Ouest» se basa fundamentalmente en la reputación de estos patos grasos y de los productos derivados.

Esta reputación se vincula, ante todo, al uso local y tradicional del maíz para el engorde de los palmípedos.

Debido a las condiciones climáticas propicias para el cultivo del maíz, desde el siglo XVI se ha cultivado este cereal en la zona, que se impuso rápidamente como el principal cereal para el engorde de los patos especialmente. Además, numerosas obras hacen referencia a este vínculo entre la mencionada práctica de alimentación y la reputación del producto: «los hígados de pato de tan gran renombre en toda Europa deben exclusivamente sus ventajas a este cereal» [PARMENTIER, M. (1785) *Mémoire couronné le 25 août 1784 par l’Académie Royale des sciences, belles lettres et arts de Bordeaux*. (Memoria condecorada el 25 de agosto de 1784 por la Real Academia de las Ciencias, las Letras y las Bellas Artes de Burdeos) Burdeos: Arnaud-Antoine Pallandre]. El Abad Rozier también hace referencia a dicha relación en su tratado sobre agricultura de 1787: «las aves de corral de todas las especies [...] absorben mucha grasa y su carne adquiere un gusto fino y delicado, hasta el punto de que las más apreciadas proceden de los lugares en los que este grano se cultiva a gran escala».

El cultivo de maíz ha permitido que los productores se especializaran en la cría de palmípedos grasos y desarrollaran una pericia cuya base es el suministro intensivo de este cereal y la gestión progresiva del engrasamiento. Dicha pericia, asociada a un largo período de cría al aire libre (posible gracias al clima suave y moderado existente todo el año), permite obtener animales bien desarrollados y con un importante nivel de engrasamiento. El suministro de maíz durante esta fase de ceba determina el color de la piel y de la grasa en función del tipo de maíz utilizado (blanco o amarillo).

La reputación del «Canard à foie gras du Sud-Ouest» y de los productos derivados se desarrolló a continuación gracias al uso de nuevas técnicas de conservación de los productos (el *confit* y la esterilización) que permitieron su venta fuera del sudoeste francés y el desarrollo de circuitos de comercialización regionales y nacionales.

En este sentido, la reputación del *foie gras* puede constatarse, tradicionalmente, en numerosas obras como *L'histoire de la vie privée des français* (La historia de la vida privada de los franceses) de Aussy, publicada en 1787, en la que afirma que la reputación de Toulouse se debe al *foie gras* de pato; o en la obra enciclopédica *Larousse Ménager* de 1926, en la que se afirma que «el *foie gras* sirve ante todo para la preparación de patés y de terrinas, en la que están especializadas ciertas regiones. [...] Los patés de Toulouse se elaboran con hígado de pato y compiten con los patés de Estrasburgo».

Además, los mercados de patos y ocas, puestos en marcha en la zona geográfica a finales del siglo XVIII y todavía activos hoy, constituyen una prueba auténtica del arraigo cultural de la producción y la comercialización de todos estos productos, desde el pato entero, que cada uno puede cocinar, a los recortes o los despojos preparados.

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

GI-1288

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Pruneaux d'Agen

GOOD(S)

1. **Fruit - Dried fruit**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Lot-et-Garonne, Gironde, Dordogne, Lot, Gers, Tarn-et-Garonne. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) N° 2066/2002 of November 21, 2002 published on November 22, 2002 in the OJEU L 318/4.

PGI-FR-0149

November 22, 2002

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1288

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Pruneaux d'Agen

PRODUIT(S)

- Fruits – Fruits séchés**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Lot-et-Garonne, Gironde, Dordogne, Lot, Gers, Tarn-et-Garonne. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

- Commission européenne.

Règlement (CE) n° 2066/2002 de la Commission du 21 novembre 2002 publié le 22 novembre 2002 au JOCE L 318/4.

PGI-FR-0149

22.11.2002

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1288

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Pruneaux d'Agen

PRODUCTO(S)

1. **Frutas - Frutas secas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Lot y Garona, Gironda, Dordoña, Lot, Gers, Tarn y Garona.
Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) nº 2066/2002 de la Comisión, de 21 de noviembre de 2002, publicado el 22 de noviembre de 2002 en el DOUE L 318/4.

PGI-FR-0149

22.11.2002

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Pruneaux d’Agen’

The causal link is based on the quality and reputation of ‘Pruneaux d’Agen’.

The soil and climate conditions of the area favour the production of large, extremely sweet plums necessary to make ‘Pruneaux d’Agen’.

The Ente plum tree has established itself firmly in this area. It grows optimally well in the clayey-limey soils that contribute to the tree’s vegetative well-being. It also benefits from a suitable climate, with sufficiently cold weather in the winter, a minimum of spring frosts at the time of fructification and an alternation of hot days and cool nights in the summer, which gives the plums a specific balance between sweet and sour and endows their skin with a smooth and fine quality.

These natural conditions, together with the know-how of the producers, particularly as regards the size of the trees and the ripeness of the fruit when harvested, make it possible to produce large, very sweet plums that make ‘Pruneaux d’Agen’ distinctive.

Drying is a determining factor in the quality of ‘Pruneaux d’Agen’, involving the specific know-how of the dryers, who must master the art of ‘cooking’ the fresh plums, depending on their quality, in order to obtain the desired moisture content. This results in prunes that have an uncaramelised, brown-yellow to golden-yellow pulp.

Finally, the processors have developed rehydration techniques that result in a prune with a smooth texture and shiny, non-sticky appearance.

In addition, thanks to its nutritional qualities and ease of preservation and transport, ‘Pruneaux d’Agen’ has been widely renowned internationally since the end of the 18th century.

A number of local events are organised in connection with the marketing of ‘Pruneaux d’Agen’ and contribute to its reputation. Examples include the Pruneau Show at Agen or the fair of Saint-Aubin (47), situated in the heart of the production area, which highlight the link between the product and its area of origin.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Pruneaux d'Agen»

Le lien causal est fondé sur la qualité et la réputation des «Pruneaux d'Agen»

Les conditions pédoclimatiques de l'aire sont propices à la production de grosses prunes fortement sucrées nécessaires à la production des «Pruneaux d'Agen».

Le prunier d'Ente a trouvé dans cette zone sa terre d'élection. Il se développe de manière optimale dans les sols argilo-calcaires favorables au confort végétatif de l'arbre. Il profite en outre d'un climat adapté avec suffisamment de froid en hiver, un minimum de gelées de printemps au moment de la fructification et l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches en été qui confère aux prunes un équilibre particulier entre sucre et acidité et une certaine souplesse et finesse de l'épiderme.

Ces conditions naturelles alliées aux savoir-faire des producteurs notamment en terme de taille des arbres et de maturité des fruits à la récolte permettent de produire des prunes de gros calibres et très sucrées qui singularisent les «Pruneaux d'Agen».

Le séchage est ensuite un élément déterminant dans la qualité des «Pruneaux d'Agen» qui met en jeu des savoir-faire spécifiques des sécheurs qui doivent maîtriser l'art de la «cuisson» selon la qualité des prunes fraîches afin d'obtenir le taux d'humidité désiré. On obtient ainsi des pruneaux à la chair brun-jaune à jaune-doré sans caramélisation.

Enfin, les transformateurs ont développé des techniques de réhydratation qui permettent de proposer un pruneau à la texture souple, d'un aspect brillant et non poisseux.

Par ailleurs grâce à leurs qualités nutritionnelles, leur facilité de conservation et de transport, les «Pruneaux d'Agen» bénéficient d'une très grande renommée internationale depuis la fin du XVIIIe siècle.

Plusieurs manifestations locales entourent sa commercialisation et participent à la renommée des «Pruneaux d'Agen». On peut notamment citer le Pruneau Show à Agen ou la foire de Saint-Aubin (47), au cœur de la zone de production qui permettent au produit de matérialiser le lien avec son terroir.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Pruneaux d’Agen»

La relación causal se basa en la calidad y la reputación de las «Pruneaux d’Agen».

Las condiciones edafoclimáticas de la zona favorecen la producción de ciruelas muy dulces y de gran tamaño, necesarias para la elaboración de las «Pruneaux d’Agen».

El ciruelo de Ente ha encontrado en estas tierras su emplazamiento idóneo. Se desarrolla de manera óptima en suelos de tipo arcilloso-calizo, propicios para el confort vegetativo del árbol. Se beneficia además de un clima adecuado, suficientemente frío en invierno, un mínimo de heladas de primavera en el momento de la fructificación y la alternancia entre días calurosos y noches frescas en verano, lo que confiere a las ciruelas un equilibrio particular entre dulzor y acidez y cierta flexibilidad y finura en la epidermis.

Estas condiciones naturales, unidas a la pericia de los productores, en particular en lo concerniente a la poda de los árboles y la madurez de los frutos en el momento de la cosecha, permiten producir ciruelas de gran calibre y muy dulces que confieren singularidad a las «Pruneaux d’Agen».

El secado es otro elemento determinante de la calidad de las «Pruneaux d’Agen» en el que entran en juego los conocimientos especializados de los secadores, que deben dominar el arte de la «cocción» y adaptarlo a la calidad de las ciruelas frescas para obtener el grado de humedad deseado. Se obtienen así ciruelas pasas con una pulpa entre marrón-amarillenta y amarillenta-dorada, sin caramelización.

Por último, los transformadores han desarrollado técnicas de rehidratación que permiten ofrecer una ciruela pasa de textura flexible y de aspecto brillante sin ser pegajosa.

Además, gracias a sus cualidades nutritivas y a la facilidad de conservación y transporte, las «Pruneaux d’Agen» disfrutan de gran renombre internacional desde finales del siglo XVIII.

Diversas manifestaciones locales rodean su comercialización y contribuyen a su fama. Cabe citar, entre otras, el Pruneau Show celebrado en Agen o la feria de Saint-Aubin (Departamento 47), en el centro de la zona de producción, que propician que se materialice el vínculo del producto con el territorio.

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

GI-1289

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Tomme de Savoie

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Department: Savoie, Haute Savoie, Ain, Isère. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) N° 1107/96 of June 12, 1996 published on June 21, 1996 in the OJEU N° L 148/1.

PGI-FR-0177

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1289

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Tomme de Savoie

PRODUIT(S)

- 1. Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- 1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.**

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Département: Savoie, Haute Savoie, Ain, Isère. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

- 1. Commission européenne.**

Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 publié le 21 juin 1996 au JOCE N° L 148/1.

PGI-FR-0177

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1289

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Tomme de Savoie

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamento: Saboya, Alta Saboya, Ain, Isère. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, publicado el 21 de junio de 1996 en el DOUE L-148/1.

PGI-FR-0177

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘Tomme de Savoie’

The link between ‘Tomme de Savoie’ and its area of origin is founded on its specific quality.

The natural environment of the ‘Tomme de Savoie’ area has a wide range of soil substrates and a homogeneous mountain climate.

In terms of its topography and geology, the ‘Tomme de Savoie’ geographical area is quite diverse. The area lies mainly at an altitude of between 200 m and 2 500 m, with characteristic soil types from both old crystalline and limestone massifs.

The climate is typical of mountain areas: the winters are long and sometimes harsh and the summers hot. With the exception of the Maurienne and Tarentaise valleys, where there is generally less rain, the annual rainfall is high, with an average of 1 000 mm and up to 1 500 mm at the base of the pre-Alpine mountain ranges. Precipitation occurs throughout the year.

The combination of deep soils and high rainfall distributed over the year means that the geographical area is distinguished and characterised by high-quality grassland (pasture and meadows with rich and diverse flora).

In the foreland, cereal and maize production is also well developed.

As regards human factors, ‘Tomme de Savoie’ is the oldest of the Savoie cheeses. ‘Tomme de Savoie’ has long been a cheese intended for domestic consumption. It was an essential source of protein in the peasants’ diet.

The quantity of milk available depended very much on the other uses made of it, in particular as a source of fat, which was in high demand. The peasants of the province of Savoie would use whatever milk was left to make this cheese.

Just as the fat content of ‘Tomme de Savoie’ varied depending on the degree of skimming, different farm producers made ‘Tomme de Savoie’ cheeses of different sizes.

‘Tomme de Savoie’ was originally produced domestically before production was extended to certain cheese-making dairies.

The production of milk to be used to make ‘Tomme de Savoie’ still draws on the abundance of grass in the geographical area but also on the continued tradition of farming the traditional Abondance, Montbéliarde and Tarentaise breeds. These breeds have demonstrated their ability to adapt to the physical and climatic constraints

of the environment. They are physically adapted to grazing on sloping pastures, tolerant to heat and well suited to grazing in summer and to eating dry fodder in winter. The dairy cows' feed is based on the use of fodder and cereals produced mainly in the geographical area.

In these mountain areas, specific cheese-making expertise has been developed that is adapted to the environment. The techniques used are adapted to the characteristics of the milk, and the cheesemakers take particular care to control a number of points such as inoculation, management of the mesophilic and thermophilic flora and ripening.

These techniques are the result of shared expertise in a region where there has long been a culture of producing pressed cheeses.

Ripening the cheese on wooden boards in cellars allows the paste to develop properly and also enables the development of surface flora, in particular mucor. 'Tomme de Savoie' cheeses are turned over at least once a week while they ripen and the 'hairs' are removed at the same time.

'Tomme de Savoie' is a pressed, uncooked cheese made from raw or thermised cow's milk.

'Tomme de Savoie' is characterised by its relatively small, flat cylindrical shape, its smooth to slightly uneven, grey to whitish-grey rind, and its clean and slightly salty taste, sometimes with a touch of acidity and a touch of sharpness.

The fact that the geographical area produces sufficient quantities of coarse fodder and cereals to meet milk production needs, while maintaining extensive production systems, ensures that the animals have a varied diet.

The systems for farming the dairy herds promote the use of the wide variety of local fodder resources available in the geographical area. Production of the milk in the geographical area means that optimum use can be made of grazing resources, as has been done for generations, and the milk can be obtained from traditional breeds. Local breeds are preferred, since they now account for over 90 % of the total livestock population. These breeds, which are well suited to the climate and mountain topography, are able to meet their full production potential despite sometimes difficult conditions. Through their milk, the diversity of the flora they consume is reflected in the cheese.

This milk, produced in large quantities owing to a specific diet, is better suited to the production of 'Tomme de Savoie' than that of other breeds raised in the same conditions. It is a particular property of the milk that the curd obtained after renneting is firmer and the cheese yield higher.

A number of studies have highlighted the importance of diet and the composition of fodder for the quality of milk (e.g. Bugaud C., Buchin S., Hauwuy A., Coulon J.B., 2002. *Texture et flaveur du fromage selon la nature du pâturage: cas du fromage d'Abondance* [Texture and flavour of cheese according to pasture type: the case of cheese from the Abondance breed], INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura; Dorioz J.M., Fleury P., Coulon J.B., Martin B., 2000. *La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère: quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord* [The physical environment as a factor in the impact of 'terroir' on cheese production: a discussion relating to cheeses from the Northern Alps], *Courrier de l'environnement*, GIS AlpesJura; or Lucas A., Hulin S., Michel V., Agabriel C., Chamba J.F., Rock E., Coulon J.B., 2006. *Relations entre les conditions de production du lait et les teneurs en composés d'intérêt nutritionnel dans le fromage: étude en conditions réelles de production* [Relationship between milk production conditions and nutritional constituent content in cheese: a study under actual production conditions], INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura). The last of these studies, which related to 'Tomme de Savoie', highlights the significant effect of feed on the fat-soluble micronutrient content of cheeses. It also shows that the fatty acid profile of the milk, and by extension of the cheese, is linked primarily to the basic ration of the cows' feed.

The fact that the milk used for production is raw or thermised ensures the presence of natural flora, which are protected as a result of the prompt initiation of the production process. This diverse flora is in part what gives 'Tomme de Savoie' its particular characteristics.

The use of raw or thermised milk allows the initial characteristics of the milk to be preserved, in particular those imparted by the cows' feed, the diversity of which is one of the features of the geographical area.

Just as the fat content of 'Tomme de Savoie' varied depending on the degree of skimming, the different farm producers made 'Tomme de Savoie' cheeses of different sizes. The quantity of milk available depended very much on the other uses made of it, in particular as a source of fat, which was in high demand. The peasants would use whatever milk was left to make this cheese.

To stay true to the product's traditional characteristics, the cheesemakers use a pressing technique to produce cheeses that, although different in size, are all fairly small compared to other cheeses from the region and have varying fat contents.

Production practices have led to the selection of the appropriate flora for production. Its use enables current producers to develop the characteristic taste of the cheese. The ripening process develops this flavour further.

The surface flora, consisting mainly of mucor, gives ‘Tomme de Savoie’ its characteristic grey appearance. The ripening of the cheese on wooden boards helps the surface flora to develop. The care taken when turning the cheese during ripening also helps to form the rind that is so characteristic of ‘Tomme de Savoie’, in particular by removing the mucor ‘hairs’.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Tomme de Savoie»

Le lien à l'origine de la «Tomme de Savoie» repose sur sa qualité déterminée.

Le milieu naturel de la «Tomme de Savoie» présente une grande diversité de substrats de sols soumis à un climat montagnard homogène.

Du point de vue de son relief et de sa géologie, l'aire géographique de la «Tomme de Savoie» est assez contrastée. Le relief est compris majoritairement entre 200 mètres et 2 500 mètres d'altitude avec des sols typés issus à la fois de massifs cristallins anciens et de massifs calcaires.

Le climat est un climat typiquement montagnard: les hivers sont longs et parfois rigoureux, et les étés chauds. Mise à part dans les vallées encaissées de la Maurienne et de la Tarentaise qui sont globalement moins arrosées, la pluviométrie annuelle est élevée avec en moyenne 1 000 mm et jusqu'à 1 500 mm d'eau, au pied des massifs préalpins. Les précipitations sont réparties sur toute l'année.

L'aire géographique, du fait de la combinaison de sols profonds et d'une pluviométrie importante et répartie sur l'année, constitue un territoire à vocation herbagère de qualité (pâture et fauche de prairies à la flore riche et diversifiée) marquée et caractéristique.

Dans l'avant pays, la production de céréales et de maïs est également bien développée.

S'agissant des facteurs humains, la «Tomme de Savoie» est le plus ancien des fromages savoyards. La «Tomme de Savoie» a longtemps correspondu à un fromage de consommation domestique. Il constituait une source de protéines essentielle dans l'alimentation des paysans.

La quantité disponible de lait dépendait beaucoup des autres utilisations du lait notamment pour la fourniture de matière grasse, très convoitée. Les paysans de la Province de Savoie fabriquaient ce fromage avec les quelques volumes de lait qui restaient disponibles

De la même façon qu'on trouvait des «Tomme de Savoie» avec des taux de matières grasses différents en fonction de l'intensité de l'écémage, on pouvait trouver des «Tomme de Savoie» de tailles différentes selon les fermes où elles étaient fabriquées.

D'origine domestique, la fabrication de «Tomme de Savoie» s'est ensuite étendue à certaines fruitières.

La production du lait destiné à la fabrication de la «Tomme de Savoie» repose encore sur la valorisation de la grande disponibilité d’herbe dans l’aire géographique mais aussi sur le maintien de la tradition d’élevage des races traditionnelles: Abondance, Montbéliarde et Tarentaise. Celles-ci ont su démontrer leur capacité d’adaptation aux contraintes physiques et climatiques du milieu: morphologie adaptée à la pâture sur des prairies en pente, thermo tolérance, capacité de valorisation du pâturage durant la période estivale et des fourrages secs en période hivernale. L’alimentation des vaches laitières est basée sur l’utilisation de fourrages ainsi que de céréales principalement produits dans l’aire géographique.

Sur ces secteurs montagnards se sont développés des savoir-faire fromagers spécifiques adaptés au milieu. Les technologies mises en œuvre dans la région sont adaptées aux caractéristiques du lait et les fromagers veillent particulièrement à la maîtrise d’un certain nombre de points tels que l’ensemencement, la gestion des flores mésophiles et thermophiles ou encore l’affinage.

Ces technologies sont le fruit d’un savoir-faire partagé dans une région où la culture de fabrication de fromages à pâtes pressées règne depuis longtemps.

L’affinage en cave sur des planches en bois permet la bonne évolution de la pâte et le développement de la flore de surface, notamment le mucor. Les «Tomme de Savoie» sont alors retournées au moins une fois par semaine ce qui permet, lors de la manipulation, de «rabattre les poils».

La «Tomme de Savoie» est un fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache cru ou thermisé.

La «Tomme de Savoie» se caractérise par son format de cylindre plat relativement petit, son croûtage lisse à légèrement tourmenté, de couleur gris à gris blanc, son goût franc et légèrement salé, présentant parfois une pointe d’acidité et une pointe de piquant.

La capacité du territoire de l’aire géographique à produire les fourrages grossiers en quantité suffisante ainsi que des céréales pour répondre aux besoins de la production de lait, tout en maintenant des systèmes de production extensifs, assure aux animaux une alimentation diversifiée.

Les systèmes d’élevage des troupeaux laitiers privilégient l’utilisation des ressources fourragères locales très diversifiées qu’offre l’environnement de l’aire géographique. La production du lait dans l’aire géographique permet, outre l’utilisation optimale de la ressource herbagère en respectant les usages ancestraux, la valorisation du lait issu des races traditionnelles. Les races locales sont privilégiées, puisqu’elles représentent aujourd’hui plus de 90 % du cheptel total. Ces races adaptées au climat et au relief montagnard ont la capacité d’exprimer tout leur potentiel de production malgré les conditions qui peuvent parfois être difficiles, et traduisent dans les fromages, par l’intermédiaire du lait, la diversité de la flore consommée.

Ce lait, produit en grande quantité grâce à une alimentation spécifique, présente une meilleure aptitude pour la fabrication que celui d'autres races conduites dans les mêmes conditions, ce qui comporte des propriétés particulières: le gel obtenu après adjonction de présure est plus ferme et le rendement fromager plus élevé.

Un certain nombre d'études ont mis en évidence le rôle de l'alimentation et la composition des fourrages sur la qualité des laits (par exemple: Bugaud C., Buchin S., Hauwuy A., Coulon J.B., 2002, *Texture et flaveur du fromage selon la nature du pâturage: cas du fromage d'Abondance*, INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura; ou Dorioz J.M., Fleury Ph., Coulon J.B., Martin B., 2000, *La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère: quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord*, Courrier de l'environnement, GIS AlpesJura; ou Lucas A., Hulin S., Michel V., Agabriel C., Chamba J.F., Rock E., Coulon J.B., 2006, *Relations entre les conditions de production du lait et les teneurs en composés d'intérêt nutritionnel dans le fromage: étude en conditions réelles de production*, INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura). Cette dernière étude, qui portait sur la «Tomme de Savoie», met en valeur le rôle majeur de l'alimentation sur la teneur en micronutriments liposolubles des fromages. Elle montre également que le profil des acides gras du lait, puis du fromage est d'abord lié à la nature de la ration de base dans l'alimentation des vaches.

Le lait mis en fabrication est cru ou thermisé, ce qui garantit la présence de flores naturelles protégées par des délais de mise en fabrication rapides. C'est en partie par cette flore diversifiée que s'expriment les typicités de la «Tomme de Savoie».

La mise en œuvre du lait cru ou thermisé permet de respecter les caractéristiques initiales du lait, notamment celles conférées par l'alimentation dont la diversité est une des composantes de l'aire géographique.

De la même façon qu'on trouvait des «Tomme de Savoie» avec des taux de matières grasses différents en fonction de l'intensité de l'écémage, on pouvait trouver des «Tomme de Savoie» de tailles différentes selon les fermes où elles étaient fabriquées. La quantité disponible de lait dépendait beaucoup des autres utilisations du lait notamment pour la fourniture de matière grasse, très convoitée. Les paysans fabriquaient ce fromage avec les quelques volumes de lait qui restaient disponibles.

Pour rester fidèles aux caractéristiques historiques du produit, les fromagers fabriquent, selon une technologie de pâte pressée, des fromages de différents formats, mais qui restent relativement petits par rapport à d'autres fromages de la région, et différents taux de matière grasse.

Les usages de fabrication ont permis de sélectionner la flore de fabrication utile. Son utilisation permet aux fabricants actuels de développer le goût caractéristique du fromage. L'affinage permet de développer encore ces caractéristiques gustatives.

La flore de surface, principalement composée de mucor, donne à la «Tomme de Savoie» son aspect gris caractéristique, dont le support d'affinage en bois favorise le développement. Les soins apportés lors de l'affinage lors des retournements contribuent également à la formation de la croûte si caractéristique de la «Tomme de Savoie» notamment en rabattant les «poils» du mucor.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Tomme de Savoie»

El vínculo del queso «Tomme de Savoie» con su origen geográfico se basa en su calidad específica.

La zona geográfica del queso «Tomme de Savoie» presenta una gran variedad de sustratos, expuestos a un clima típico de montaña.

Desde el punto de vista del relieve y la geología, es una zona de grandes contrastes: la altitud de la zona geográfica está comprendida, en su mayoría, entre los 200 y los 2 500 metros y presenta suelos típicos originados tanto a partir de antiguos macizos cristalinos como de macizos calcáreos.

El clima es el típico de montaña: los inviernos son largos y a menudo rigurosos, y los veranos, cálidos. Salvo en los valles encajonados de Maurienne y Tarentaise, en los que se registran precipitaciones menos abundantes, la pluviometría anual de la zona es elevada, con una media de 1 000 mm, que puede alcanzar incluso los 1 500 mm al pie de los macizos prealpinos. Las precipitaciones se mantienen constantes durante todo el año.

Gracias a la combinación de suelos profundos y de precipitaciones abundantes y constantes durante todo el año, la zona geográfica constituye un territorio propicio para prados de una calidad envidiable característica (las praderas de pasto y de siega presentan una flora rica y variada).

En la parte premontañosa de la zona geográfica está bastante extendido el cultivo de cereales y maíz.

En lo que respecta a los factores humanos, el «Tomme de Savoie» es el queso más antiguo de Saboya y durante mucho tiempo se destinó al consumo doméstico. Este queso constituía una fuente de proteínas fundamental en la dieta de los campesinos.

La cantidad de leche disponible para su elaboración dependía mucho del resto de usos que se le daba, en particular, el suministro de materia grasa, un producto muy apreciado. Los campesinos de la región de Saboya elaboraban este queso con la poca leche sobrante.

De la misma forma que existían quesos «Tomme de Savoie» que presentaban contenidos de materia grasa diferentes en función de la intensidad del desnatado, también se podían encontrar quesos de diferentes tamaños dependiendo de la granja en la que se hubieran elaborado.

En un principio de origen doméstico, la elaboración del queso «Tomme de Savoie» se extendió posteriormente a diversas queserías artesanas.

En la actualidad, la producción de la leche destinada a la elaboración del queso «Tomme de Savoie» se sigue basando en el aprovechamiento de la gran disponibilidad de hierba en la zona geográfica y en el mantenimiento de la tradición de cría de las razas tradicionales abundance, montbéliarde y tarentaise, gracias a la capacidad que estas razas han demostrado para adaptarse a los condicionantes físicos y climáticos del medio: su morfología, que se adapta al pasto en praderas en pendiente, su tolerancia térmica, y su capacidad para aprovechar el pasto durante el período estival y los forrajes secos durante el período invernal. La dieta de las vacas lecheras consiste en forrajes y cereales producidos principalmente en la zona geográfica.

En estas zonas de montaña, los queseros han desarrollado conocimientos técnicos específicos y adaptados al medio. Las tecnologías utilizadas en la región se adaptan a las características de la leche, y los queseros prestan especial atención a una serie de parámetros, tales como la inoculación, la gestión de la flora mesófila y termófila y la maduración de los quesos.

Estas tecnologías son fruto de los conocimientos técnicos propios de la región, en la que desde hace mucho tiempo se desarrolla una cultura de elaboración de quesos de pasta prensada.

La maduración de los quesos «Tomme de Savoie» en cámaras sobre tablas de madera permite la correcta evolución de la pasta y el desarrollo de la flora de superficie, en particular, del *Mucor*, por lo que se voltean como mínimo una vez por semana, lo que permite efectuar el cepillado durante su manipulación.

El «Tomme de Savoie» es un queso de pasta prensada, sin cocer, elaborado con leche de vaca cruda o termizada.

Se caracteriza por tener forma de cilindro plano relativamente pequeño, una corteza lisa a ligeramente rugosa, de color gris a blanco grisáceo, y un sabor franco a ligeramente salado, en ocasiones con un punto de acidez y de picante.

La capacidad de la zona geográfica de producir cantidades de forrajes bastos y de cereales suficientes para satisfacer las necesidades de producción de leche, sin dejar de aplicarse sistemas de producción extensiva, garantiza la diversidad de piensos.

Los sistemas de cría de rebaños lecheros fomentan la utilización de cultivos forrajeros locales muy diversos y característicos del entorno natural de la zona geográfica. La producción de la leche en la zona geográfica permite aprovechar la leche procedente de las razas tradicionales, además de utilizar de forma óptima los recursos pastables, al mismo tiempo que se respetan sus usos ancestrales. Se prefiere utilizar las razas

locales, que actualmente representan el 90 % de toda la cabaña ganadera. Estas razas, que se adaptan al clima y al relieve de montaña, demuestran todo su potencial de producción, pese a las condiciones en ocasiones difíciles en las que se crían, y reflejan la diversidad de la flora que consumen a través de la leche utilizada para fabricar los quesos.

Esta leche, producida en grandes cantidades debido a una dieta específica, es más apta para la elaboración del queso «Tomme de Savoie» que la de otras razas criadas en las mismas condiciones y presenta propiedades específicas: la cuajada que se obtiene mediante la adición de cuajo es más firme, y el rendimiento quesero, más elevado.

Diversos estudios han demostrado la función que desempeña la dieta y la composición de los forrajes en la calidad de la leche (por ejemplo, Bugaud C., Buchin S., Hauwuy A., Coulon J.B.: «Texture et flaveur du fromage selon la nature du pâturage: cas du fromage d'Abondance», INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura, 2002; Dorioz J.M., Fleury Ph., Coulon J.B., Martin B.: «La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère: quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord», Courrier de l'environnement, GIS AlpesJura, 2000; Lucas A., Hulin S., Michel V., Agabriel C., Chamba J.F., Rock E., Coulon J.B.: «Relations entre les conditions de production du lait et les teneurs en composés d'intérêt nutritionnel dans le fromage: étude en conditions réelles de production», INRA Prod Anim, GIS AlpesJura, 2006). Este último estudio, que se centra en el queso «Tomme de Savoie», destaca la función fundamental que desempeña la dieta de las vacas en relación con el contenido de micronutrientes liposolubles de los quesos. Asimismo, demuestra que el perfil de ácidos grasos de la leche y, por consiguiente, del queso está vinculado principalmente a la ración de base de la dieta de las vacas.

La elaboración del queso con leche cruda o termizada garantiza la presencia de floras naturales, que se preservan gracias a un método rápido de elaboración. La diversidad de la flora es uno de los elementos que confiere al queso «Tomme de Savoie» sus características particulares.

La utilización de leche cruda o termizada permite respetar las características originales de la leche, en particular, las que confiere la diversidad de piensos que ofrece la zona geográfica.

De la misma forma que existían quesos «Tomme de Savoie» que presentaban contenidos de materia grasa diferentes en función de la intensidad del desnatado, también se podían encontrar quesos de diferentes tamaños dependiendo de la granja en la que se hubieran elaborado. La cantidad de leche disponible para su elaboración dependía mucho del resto de usos que se le daba, en particular, el suministro de materia grasa, un producto muy apreciado. Los campesinos elaboraban este queso con la poca leche sobrante.

Para respetar las características tradicionales del producto, los queseros utilizan una técnica de prensado para elaborar quesos con formatos diferentes que siguen siendo relativamente pequeños en relación con otros quesos de la región y que tienen contenidos diferentes de materia grasa.

Los métodos tradicionales de elaboración han permitido seleccionar la flora útil para la elaboración de los quesos. Su utilización permite a los productores actuales dotar al queso de su sabor característico. La maduración permite intensificar estas características gustativas.

La flora de superficie, que se compone principalmente de *Mucor* y cuyo desarrollo se ve favorecido por las tablas de maderas sobre las que se apoyan los quesos en las cámaras de maduración, confiere al «Tomme de Savoie» su aspecto gris característico. Los cuidados que reciben los quesos al voltearlos durante la maduración, en particular, al efectuar el cepillado, también contribuyen a la formación de la corteza tan característica del «Tomme de Savoie».

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

GI-1290

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Jambon de Bayonne

GOOD(S)

1. **Ham**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Pyrénées-Atlantiques, Gers, Landes, Hautes-Pyrénées. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Règlement (CE) n° 2139/98 de la Commission du 6 octobre 1998 publié le 7 octobre 1998 au JOCE n° L 270/7.

PGI-FR-0031

October 07, 1998

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1290

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Jambon de Bayonne

PRODUIT(S)

1. **Jambon**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Pyrénées-Atlantiques, Gers, Landes, Hautes-Pyrénées.
France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 2139/98 de la Commission du 6 octobre 1998 publié le 7 octobre 1998 au JOCE n° L 270/7.

PGI-FR-0031

07.10.1998

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1290

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Jambon de Bayonne

PRODUCTO(S)

1. **Jamón**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Pirineos Atlánticos, Gers, Landas, Altos Pirineos. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Règlement (CE) n° 2139/98 de la Commission du 6 octobre 1998 publié le 7 octobre 1998 au JOCE n° L 270/7.

PGI-FR-0031

07.10.1998

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘Jambon de Bayonne’

The link with the geographical area of the ‘Jambon de Bayonne’ PGI is based on its specific quality and reputation. The specific quality of this ham consists in its round shape, the uniform colour of its slices, its lack of crust as well as its balanced, slightly salty flavour and soft texture. These qualities all result from the fresh hams which are selected, the salt used and the expertise of the meat curers and operators within the sector.

The temperate oceanic climate of the Pays de l’Adour, with its hint of southern warmth, is due mainly to the combination of two elements, namely its proximity to the Atlantic Ocean and to the Pyrenees. As a result, this area in the foothills of the Pyrenees experiences mild temperatures and high levels of humidity throughout the year. Nevertheless, the climate can vary dramatically and it has often been observed that the level of relative humidity can drop from 90 % to 20 % in a few hours. This phenomenon is particular to, and typical of, the Adour basin. In order to explain it, geographers refer to the Foehn effect. This is when a warm, dry wind moves downwards along a mountainside, from south to north.

When this occurs in Adour, the level of relative humidity drops suddenly, and the temperature tends to increase.

One of the specific qualities of the Adour basin lies in the nature of its subsoil, in particular its rock salt. The salt deposits formed 200 million years ago at the beginning of the Mesozoic era. At the time, land subsidence was taking place in the region known today as the Aquitaine basin and it was flooded by the sea. The salt was deposited primarily in the southern half of the Aquitaine basin, specifically in the area of the Adour basin.

In areas where the salt is close to the earth surface, extracting from the salt deposits is relatively easy. This is the case in Dax, Salies de Béarn and Bayonne-Mouguerre.

The Pays de l’Adour has its own unique climate, as well as a very dense hydrographic network, the characteristics of which distinguish it from surrounding areas.

Pigs are part of the historical farming tradition in south-west France.

Those reared in this region have always been bigger and fed with local cereals, including maize as soon as it was introduced in Europe.

The pigs, which will eventually be used to produce ‘Jambon de Bayonne’ PGI, are reared in an area that uses practices that pre-date medieval times. This area is recognised as an area where:

- pigs which are adapted to the production of dry-cured ham (bigger, fatter pigs) are reared,
- a production system combining pigs and cereals is used due to the local availability of cereals, particularly maize.

This process developed in a unique way as it differs entirely from the predominant pig-rearing model found in the west of France.

This area that supplies pigs has:

- a cohesive geography and climate, which is characterised by sunlight levels and summer temperatures that favour cereal cultivation (particularly grain maize),
- a cohesive economy and people, due to the interrelation between areas that farrow and fatten pigs, as well as historic trade routes that facilitated the supply of ham from areas where pigs are fattened to areas where the ham is dried.

The traditional use of rock salt from the Adour basin to produce the ‘Jambon de Bayonne’ PGI is also an indicator of expertise. This rock salt, which has been extracted since ancient times from the different deposits in the Adour basin, has been used by meat curers in the region for centuries due to its purity and non-abrasive texture, which distinguishes it from sea salt. It allows for optimal ham curing without altering the product flavour.

The salt is applied in the traditional way. The ham is rubbed with dry salt. Then, in order to gradually extract the juice, it is regularly massaged according to specific expert knowledge and a particular technique.

After the salt from the Adour basin has been applied and the ham has been through the post-salting and drying processes, it begins to age. The minimum production time for ‘Jambon de Bayonne’, from initially applying the salt to packaging the ham, is seven months. This minimum duration allows the ham to acquire the aromas specific to the ‘Jambon de Bayonne’ PGI.

‘Jambon de Bayonne’ PGI is characterised by:

- its round shape;
- the uniform colour of each slice;
- its lack of crust;
- its balanced, slightly salty flavour;

—its tenderness, despite being a dry-cured ham (average dry matter content of 47 %), and soft texture.

The craft of curing ‘Jambon de Bayonne’ is part of an old tradition that revolves around the use of specific pork, the extraction of rock salt from deposits in the ground (a process which has taken place since ancient times) and the unique climate of the Adour basin.

This area has a climate that is particularly well suited to this preparation process. The climate is at the heart of the tradition of producing ‘Jambon de Bayonne’, which was already well established in the 16th century, both in France and in Europe, and which has continued to thrive ever since. The Foehn effect is one of its defining features, and it directly influences the aging process of the dry-cured ham and the preservation of its tenderness by varying the level of relative humidity in the air which creates sudden changes in temperature.

Studies which the University of Pau and Pays de l’Adour have carried out, whether historical (Chantal Lopez, 1989), geographical (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) or geological (Raoul Deloffre, 1989, and Marie-Hélène Grimaldi, 1989), bring to light the regional specificity of ‘Jambon de Bayonne’ production, which is a defining feature of the region’s heritage.

This reputation has not been earned by accident. It comes from a combination of elements specific to the geographical area, expertise and culture of the people of this region.

It is the result of knowledge that has been passed down the generations in farming and rural families. ‘Jambon de Bayonne’ was the highest-quality product within a family’s food supply and a lot of care was taken in producing it.

Initially, ‘Jambon de Bayonne’ was nourishment for farmers, but it subsequently became a medium of exchange in times of need in order to pay tithes and leases. Eventually, with the increasing number of small municipal abattoirs in villages, the production of ‘Jambon de Bayonne’ became a specialist craft. Pork butchers took over the production of the renowned ‘Jambon de Bayonne’.

For over 70 years, artisanal butchers who specialised in curing meat developed a method to produce ‘Jambon de Bayonne’, leading to production on an industrial scale as seen today. Modern techniques, particularly those involving the use of cold temperatures, allow ‘Jambon de Bayonne’ to be produced all year round. This has led to the evolution and adaptation of ancestral expert knowledge into a modern means of production.

The current ‘Jambon de Bayonne’ production method is a faithful and systematic adaptation of the traditional method that has always been used.

There are many quotes attesting to the renown of the ‘Jambon de Bayonne’ PGI, such as the following examples.

Froidour, in his *Mémoire du Pays de Soule* of 1673, states that ‘the pigs are small but so excellent that the best ham in France comes from Soule, second only to the ham from Lahontan. It is known as Bayonne ham and it is important to note that, although the city is famous and renowned for its ham, hardly any is produced there. Ham from Labourd and Basse Navarre is sold in Bayonne, as well as a small amount of ham from Soule, which is further away.’

In the 18th century, the poet Piron told the Bishop of Bayonne ‘I greatly enjoy the ham produced in your diocese.’

At the beginning of the 19th century, the French traveller Jouy noted in *l’Hermite en Province* (1828) that ‘at Pau, there is a significant trade in famous hams known as Bayonne ham. It is prepared in Saleis where the local spring gives the ham an exquisite taste.’

In the *Livre d’Or du ‘Jambon de Bayonne’*, 1991, Louis Laborde-Balen states that ‘legend has it that Bayonne ham was first made almost two millennia ago, when two hunters injured a boar that died near a saltwater spring. The following summer, the villagers discovered the boar, which was perfectly preserved at the bottom of the dried spring. The bravest among them tried the meat and found that they enjoyed the taste. Every winter since then, pig meat, and particularly ham, has been stored thanks to the salt from Salies de Béarn or other salt manufacturers from the Adour basin.’

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Jambon de Bayonne»

Le lien avec l'aire géographique de l'IGP «Jambon de Bayonne» repose sur une qualité déterminée et sa réputation. La qualité déterminée de ce jambon à savoir la forme arrondie du jambon, la couleur homogène sur la tranche, l'absence de croûtage, un goût peu salé et réparti de façon homogène, et une texture souple. Cela résultant des jambons frais sélectionnés, du sel employé, et du savoir-faire des salaisonniers et opérateurs de la filière.

Le climat des Pays de l'Adour, océanique tempéré avec une nuance méridionale, résulte principalement de la conjonction de deux éléments: la proximité de l'Océan Atlantique d'une part, et de la chaîne des Pyrénées d'autre part. Ainsi, on observe, dans cette zone de piémont, des températures clémentes et une forte humidité relative tout au long de l'année. Néanmoins, celle-ci est sujette à de fortes variations cycliques. En effet, il a été souvent remarqué que l'humidité relative pouvait passer de 90 % à 20 % en quelques heures. Il est important de souligner que ce phénomène est bien particulier et typique du Bassin de l'Adour. Pour expliquer ce phénomène, les géographes parlent de «Foehn». Il s'agit d'un vent chaud et sec en mouvement de subsidence orographique, de direction Sud-Nord.

Quand ce vent souffle sur les pays de l'Adour, on observe alors une brutale diminution de l'humidité relative, la température ayant aussi tendance à augmenter.

Une particularité du Bassin de l'Adour réside également dans la nature de ses sous-sols et notamment la présence de sel gemme. Le gisement de sel s'est formé il y a 200 millions d'années, au début de l'ère secondaire. À cette époque, la région correspondant aujourd'hui au Bassin d'Aquitaine, était en phase de subsidence et donc envahie par la mer. Le sel s'est déposé essentiellement dans la moitié sud du Bassin Aquitain, en particulier dans le Bassin de l'Adour.

Les sites où ce sel est proche de la surface permettent une exploitation relativement facile du sel gemme, par exemple les sites de Dax, Salies de Béarn, Bayonne-Mouguerre.

On peut discerner au niveau des Pays de l'Adour une unité climatique originale, avec un réseau hydrographique très dense, dont les traits caractéristiques permettent de la différencier des secteurs avoisinants.

Le porc fait partie de la tradition historique des fermes agricoles du grand Sud-Ouest.

Le porc engraisé dans cette région a toujours été plus lourd et nourri à base de céréales locales, dont le maïs dès son arrivée sur le continent européen.

La zone de production des porcs pouvant être transformés en IGP «Jambon de Bayonne» correspond à des pratiques dont l'origine est antérieure au Moyen-âge, et est reconnue pour:

- la production de porcs charcutiers adaptés à l'élaboration de jambons secs (porcs plus lourds, plus gras),
- l'adoption d'un système de production de type porcs/céréales en raison de la disponibilité locale en céréales et notamment en maïs.

Cette filière s'est développée d'une manière originale, car totalement différente du modèle dominant, la filière porcine de l'Ouest de la France.

Cette zone d'approvisionnement en porcs correspond à une:

- unité géographique et climatique, par un ensoleillement et des températures estivales favorables à la culture de céréales (notamment du maïs grain),
- unité économique et humaine, par la complémentarité entre une zone de naissance des porcelets et une zone d'engraissement des porcs et par des courants commerciaux historiques permettant d'approvisionner la zone de sèche à partir des zones d'engraissement.

L'utilisation traditionnelle du sel gemme du Bassin de l'Adour pour l'IGP «Jambon de Bayonne» constitue également un marqueur du savoir-faire. Ce sel gemme, exploité depuis l'antiquité dans les différents gisements du Bassin de l'Adour est utilisé par les salaisonniers de la région depuis des siècles, pour sa pureté et sa texture non-abrasive, à l'inverse du sel marin. Il permet une conservation optimale des jambons sans altérer les qualités organoleptiques des produits.

Le salage est effectué de manière traditionnelle; le jambon est frotté au sel sec, puis massé régulièrement suivant un savoir-faire et un tour de main particuliers pour en extraire progressivement le jus.

Après les phases de salage au sel du Bassin de l'Adour, puis repos-étuvage et séchage, les jambons entrent dans une phase d'affinage. La durée minimale de fabrication d'un «Jambon de Bayonne» est de 7 mois depuis le salage jusqu'au conditionnement. Cette durée minimale permet l'acquisition des arômes particuliers de l'IGP «Jambon de Bayonne».

L'IGP «Jambon de Bayonne» se caractérise par:

- une forme arrondie,
- une couleur homogène sur toute la tranche,
- une absence de croûtage,
- un goût peu salé et réparti de façon homogène dans le produit,

—un jambon sec gardant un caractère moelleux (taux de matière sèche moyen 47 %) et une texture souple.

Le savoir-faire de la salaison du «Jambon de Bayonne» est une vieille tradition liée notamment à l'utilisation d'un porc spécifique, à l'exploitation depuis l'antiquité des gisements de sel gemme présent dans le sous-sol et au climat original du Bassin de l'Adour.

Cette zone bénéficie d'un climat particulièrement favorable à la réussite de ces préparations. Ce climat est à l'origine d'une tradition de fabrication du «Jambon de Bayonne» dont la renommée, tant en France qu'en Europe, était déjà établie au XVI^e siècle et n'a cessé de grandir depuis. Ce climat est caractérisé par le «Foehn». Ce vent a une influence directe, par les variations du degré hygrométrique de l'air ainsi que l'alternance des températures qu'il entraîne, sur la maturation du jambon sec et la conservation de son moelleux caractéristique.

Les études réalisées dans le cadre de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour qu'elles soient historiques (Chantal Lopez, 1989), géographiques (Jean-Claude Jaffrezo, 1989), géologiques (Raoul Deloffre, 1989 et Marie-Hélène Grimaldi, 1989), mettent en évidence la tradition et la spécificité régionale de fabrication du «Jambon de Bayonne», élément marquant du patrimoine.

Cette réputation n'est pas fortuite. Elle procède de la conjonction d'éléments particuliers à une zone géographique, au savoir-faire et à la culture des hommes de cette région.

Elle est l'héritage d'un savoir-faire qui s'est transmis depuis toujours de génération en génération dans les familles paysannes et rurales. Le «Jambon de Bayonne» était la pièce noble de la provision familiale et les paysans mettaient un soin particulier à son élaboration.

Si au départ, le «Jambon de Bayonne» est l'aliment énergétique du paysan, il va ensuite devenir une monnaie d'échange en cas de temps difficile et un mode de paiement des dîmes et des baux. Puis, avec la multiplication de petits abattoirs municipaux dans les bourgs, ce dernier est devenu artisanal. Les charcutiers ont alors pris la relève pour la fabrication du fameux «Jambon de Bayonne».

Depuis plus de 70 ans, s'est développée une production du «Jambon de Bayonne» à partir d'artisans qui se sont spécialisés dans la salaison pour aboutir aujourd'hui à une fabrication industrielle. Ce sont les techniques modernes, notamment du froid, permettant la fabrication du «Jambon de Bayonne» tout au long de l'année, qui ont permis cette évolution et la traduction d'un savoir-faire ancestral en méthode moderne d'obtention du produit.

La méthode d'obtention actuelle est la traduction fidèle et systématique de la méthode traditionnelle utilisée depuis toujours pour le «Jambon de Bayonne».

De nombreuses citations attestent de la réputation et de la renommée de l'IGP «Jambon de Bayonne» comme certains peuvent en témoigner.

En 1673, Froidour dans son Mémoire du Pays de Soule note: «Les porcs y sont petits, mais excellents de telle sorte que les meilleurs jambons du royaume après ceux de Lahontan sont ceux de Soule. Ils sont connus sous le nom de jambons de Bayonne et il n'est pas mal à propos de remarquer qu'encore que si cette ville soit si fameuse et si renommée pour ses jambons, néanmoins il ne s'y en fait presque point, mais on y débite ceux qui y sont portés du Labourd et de la Basse Navarre et de la Soule d'où l'on en porte peu parce qu'elle en est plus éloignée».

Au XVIII^e siècle, le poète Piron disait plaisamment à l'évêque de Bayonne: «J'ai en grande vénération les jambons de votre diocèse.»

Au début du XIX^e siècle, le voyageur Jouy note dans l'Hermitte en Province (1828) qu'«on fait à Pau un commerce considérable de jambons renommés sous le nom de jambon de Baïonne. C'est au village de Saleis qu'on les prépare. La source d'eau qui s'y trouve communique aux jambons un goût exquis.»

Enfin en 1991, Louis Laborde-Balen dans le livre d'or du jambon de Bayonne cite que «la légende situe l'origine du jambon de Bayonne au tout début de notre ère, lorsqu'un sanglier blessé par deux chasseurs est venu mourir près d'une source salée. L'été suivant, des villageois le découvrirent parfaitement conservé dans le lit asséché de la source, les plus hardis goûtèrent la viande et la trouvèrent bonne. Depuis, chaque hiver, la viande de porc et en particulier le jambon, est conservé grâce au sel de Salies-de-Béarn ou d'une autre saline du Bassin de l'Adour.»

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Jambon de Bayonne»

El vínculo con la zona geográfica de la IGP «Jambon de Bayonne» se asienta en una determinada calidad y en su reputación. La calidad de este jamón, dada por su forma redondeada, el color homogéneo al corte, la ausencia de corteza, un sabor poco salado y repartido homogéneamente, y una textura tierna, es el resultado de los jamones frescos seleccionados, la sal utilizada y las destrezas de los saladores y productores del sector.

El clima de las comarcas del río Adour, oceánico templado de tendencia meridional, se debe a la conjunción de dos elementos: la proximidad del océano Atlántico, por un lado, y la de la cadena de los Pirineos, por otro. Ambos hacen que, durante todo el año, en esta zona de pie de monte las temperaturas sean suaves y la humedad relativa, elevada, aunque sujeta a fuertes variaciones cíclicas. Con frecuencia, en efecto, la humedad relativa pasa del 90 % al 20 % en pocas horas, lo que constituye un fenómeno particular y típico de la cuenca del Adour que los geógrafos denominan «Foehn». Se trata de un viento cálido y seco con movimiento de subsidencia orográfica, que sopla en dirección sur-norte.

Cuando sopla ese viento en las comarcas del Adour, se produce una disminución brutal de la humedad relativa y una subida de las temperaturas.

Otra particularidad de la cuenca del Adour es la naturaleza del subsuelo y, particularmente, la presencia de sal gema. El yacimiento de sal se formó hace 200 millones de años, al comienzo de la era secundaria. En esa época, la región que en la actualidad constituye la cuenca de Aquitania se encontraba en fase de subsidencia y recubierta por el mar. La sal se depositó principalmente en la mitad sur de la cuenca de Aquitania, particularmente en la cuenca del Adour.

En los lugares donde esa sal está cerca de la superficie, como las zonas de Dax, Salies de Béarn o Bayonne-Mouguerre, es relativamente fácil extraerla.

Cabe afirmar que, en las comarcas del Adour, existe una unidad climática original, con una red hidrográfica muy densa, cuyos rasgos característicos permiten diferenciarla de los sectores aledaños.

El cerdo forma parte de la tradición histórica de las granjas del suroeste de Francia.

El cerdo cebado en esta región siempre ha sido más pesado y se ha alimentado a base de cereales locales, como maíz, desde su llegada al continente europeo.

La zona de producción de cerdos que pueden transformarse en jamón de la IGP «Jambon de Bayonne» corresponde a prácticas cuyos orígenes son anteriores a la Edad Media y es conocida por:

- la producción de cerdos de carne adaptados a la elaboración de jamones curados (cerdos más pesados y con más grasa);
- la adopción de un sistema de producción de tipo cerdos/cereales gracias a la disponibilidad local de cereales y, particularmente, de maíz.

Este sector se ha desarrollado de una forma original, totalmente diferente del modelo predominante en el sector porcino del oeste de Francia.

Esta zona de aprovisionamiento de cerdos corresponde a:

- una unidad geográfica y climática, por una insolación y temperaturas veraniegas favorables para el cultivo de cereales (especialmente, de maíz grano);
- una unidad económica y humana, por la complementariedad entre una zona de nacimiento de lechones y otra de cebo de cerdos, y por corrientes comerciales históricas que permiten abastecer la zona de curación a partir de las zonas de cebo.

La utilización tradicional de sal gema de la cuenca del río Adour para la IGP «Jambon de Bayonne» es otro elemento distintivo de su singularidad. Esa sal gema, extraída desde la antigüedad en los diferentes yacimientos de la cuenca del Adour, es utilizada por los saladores de la región desde hace siglos por su pureza y su textura no abrasiva, que la diferencia de la sal marina. Esta sal permite una conservación óptima de los jamones sin alterar sus características organolépticas.

La salazón se efectúa de la forma tradicional, frotando el jamón con sal seca y masajeándolo después cuidadosamente con una técnica y una destreza especiales para extraer progresivamente el jugo.

Tras las fases de salazón con sal de la cuenca del Adour, descanso y secado, los jamones entran en una fase de curación. La duración mínima de fabricación de un jamón de la IGP «Jambon de Bayonne» es de siete meses desde la salazón hasta el acondicionamiento. Esta duración mínima hace que el jamón adquiera los aromas propios de la IGP.

La IGP «Jambon de Bayonne» se caracteriza por:

- una forma redondeada;
- un color homogéneo en todo el corte;
- la ausencia de corteza;
- un sabor poco salado y repartido homogéneamente en el producto;

—un jamón seco que conserva un carácter tierno (porcentaje medio de materia seca del 47 %) y una textura suave.

El método de salazón del «Jambon de Bayonne» es una antigua tradición ligada, entre otras cosas, a la utilización de un cerdo concreto, al aprovechamiento desde la antigüedad de los yacimientos de la sal gema del subsuelo y al clima único de la cuenca del Adour.

Esta zona goza de un clima especialmente favorable para esas preparaciones. En ese clima es donde halla su origen la tradición de elaboración del «Jambon de Bayonne», cuya fama, tanto en Francia como en el resto de Europa, estaba ya asentada en el siglo XVI y no ha parado de crecer desde entonces. Dicho clima se caracteriza por el «Foehn», un viento que influye directamente en la curación del jamón y en la conservación de su textura característica, debido a las variaciones de higrometría que lo acompañan y a la alternancia de temperaturas que ocasiona.

Los estudios realizados en la *Université de Pau et des Pays de l'Adour*, tanto históricos (Chantal López, 1989) como geográficos (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) o geológicos (Raoul Deloffre, 1989 y Marie-Hélène Grimaldi, 1989), confirman la tradición y la especificidad regional de la fabricación del «Jambon de Bayonne» como elemento destacado del patrimonio.

Esta reputación no es fortuita, sino que obedece a la conjunción de elementos propios de la zona geográfica y del oficio y la cultura de las gentes de la región.

Es herencia de unas prácticas que se han venido transmitiendo de generación en generación en las familias del mundo rural. El «Jambon de Bayonne» era la pieza noble de la despensa familiar y los campesinos lo elaboraban con especial esmero.

Si, en origen, el «Jambon de Bayonne» era el alimento energético del campesino, en los tiempos difíciles pasó a convertirse en moneda de cambio y en forma de pago de los diezmos y arrendamientos. Posteriormente, con la multiplicación de pequeños mataderos municipales en los pueblos, su producción se convirtió en artesanal y los charcuteros tomaron el testigo de la fabricación del famoso «Jambon de Bayonne».

Desde hace más de setenta años, se ha ido desarrollando una producción de «Jambon de Bayonne» a partir de artesanos especializados en salazón que ha desembocado en la actual fabricación industrial. Son las técnicas modernas, especialmente las de frío, gracias a las cuales es posible elaborar «Jambon de Bayonne» todo el año, las que han permitido esta evolución y la traducción de unos conocimientos ancestrales en un método moderno de obtención del producto.

El método de obtención actual es una traducción fiel y sistemática del método tradicional utilizado desde siempre para producir «Jambon de Bayonne».

Son muchas las citas que dan fe de la reputación y fama de la IGP «Jambon de Bayonne», como las que se recogen a continuación.

En 1673, Froidour, en su recensión *Mémoire du Pays de Soulle*, señala lo siguiente: «En esta zona, los cerdos son pequeños pero excelentes, por lo que los mejores jamones del reino, después de los de Lahontan, son los de Soulle. Se los conoce como jamones de Bayona, si bien es preciso decir que, aunque esta ciudad es muy afamada y reputada por sus jamones, en realidad se producen en ella muy pocos pues lo que se hace es trocear los que se acarrean desde las comarcas de Labourd, Baja Navarra y Soulle, aunque de esta última se llevan pocos porque es más distante».

En el siglo XVIII, el poeta Piron decía al obispo de Bayona cuanto le gustaban los jamones de su diócesis: «*J'ai en grande vénération les jambons de votre diocèse*».

Al comienzo del siglo XIX, el viajero Jouy escribe en su relato de viajes *L'hermite en Province* (1828) que «hay un gran comercio en Pau de jamones que se venden con el nombre de jamón de Bayona y se preparan en el pueblo de Saleis. La fuente de agua de esta localidad proporciona a los jamones un sabor exquisito».

En 1991, Louis Laborde-Balen, en el libro de oro del «Jambon de Bayonne» expone que «la leyenda sitúa el origen del jamón de Bayona en el comienzo de nuestra era, cuando un jabalí herido por dos cazadores murió cerca de un manantial de agua salada. Al verano siguientes, unos aldeanos descubrieron el cuerpo perfectamente conservado en el lecho del manantial, los más atrevidos probaron la carne y les gustó. Desde entonces, cuando llega el invierno, se conserva la carne de cerdo y, en especial, el jamón, con sal de Salies-de-Béarn o de alguna otra salina de la cuenca del río Adour».

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

GI-1291

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Emmental de Savoie

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haute-Savoie, Savoie, Ain, Isère. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) N° 1107/96 of June 12, 1996 published on June 21, 1996 in the OJEU N° L 148/1.

PGI-FR-0179

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1291

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Emmental de Savoie

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haute-Savoie, Savoie, Ain, Isère. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 publié le 21 juin 1996 au JOCE N° L 148/1.

PGI-FR-0179

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1291

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Emmental de Savoie

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Saboya, Alta Saboya, Ain, Isère. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, publicado el 21 de junio de 1996 en el DOUE L-148/1.

PGI-FR-0179

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Emmental de Savoie’

The link to the origin of ‘Emmental de Savoie’ is based on its established quality.

In topographical and geological terms, the geographical area for ‘Emmental de Savoie’ is quite diverse. The terrain mostly ranges between 200 metres to 1 500 metres in altitude, peaking in a few areas to 2 200 metres. This landscape makes up the sub-Alpine region and does not stretch to the high mountains.

The soils of the geographical area mostly rest on Quaternary deposits and molassic deposits from the Tertiary. They are generally deep and well drained, allowing the cultivation of cereals such as maize.

The particularity of this territory is that its average annual rainfall exceeds 900 mm of water per year. It rarely exceeds 2 000 mm a year, except on the highest peaks. Overall this territory receives more rainfall than the national average of 900 mm. This characteristic of the geographical area, together with the richness of the soils, contributes to good crop growth in general.

The geographical area's soil composition and rainfall make it prime territory for high-quality grass. Both the hay meadows and pastures have a rich and diversified flora, typical of the Alpine mountain area.

‘Emmental de Savoie’ is part of the history of cooked pressed cheeses, and its development is closely linked to that of cheesemaking chalets. Only these chalets, which brought together large amounts of milk, were in a position to start producing ‘Emmental de Savoie’ very early on.

This cheese, available throughout the year, was an important source of income, which explains why it was prioritised over other cheeses. Until the 1980s it accounted for most cheese production in the Savoie region. That was the case back in 1955, as described by H. Tournebise (‘Les fromages savoyards’, in ‘La France à table’, Savoie No 57, p. 80). : ‘The large area covered by Emmental cheese — a type of Gruyère produced exclusively in this region — extends to the valleys and the submountain region’ (‘La grande zone de l'extension de l'emmental, type de gruyère uniquement fabriqué dans cette région, occupe les vallées et l'avant-pays’).

Since it is difficult to master the production of ‘Emmental de Savoie’, the growth in its production also depended on the introduction of milking machines and equipment to cool the milk and the practice of seeding with natural cultures.

Thus the geographical area of ‘Emmental de Savoie’ covers this sub-Alpine region, home today to both milk production and the cheese-production facilities. The extensive northern Alpine mountain ranges do not have any farms supplying milk for the production of ‘Emmental de Savoie’, since they are historically associated with other cheeses.

The production of milk intended for the production of ‘Emmental de Savoie’ is still based on the wide availability of grass in the geographical area and also on the continued tradition of raising the traditional breeds: Abondance, Montbéliarde and Tarentaise. These breeds have demonstrated their ability to adjust to the physical and climatic constraints of the environment: body type adapted to grazing on sloping pastures, heat tolerance, capacity for grazing in the summer and dry fodder in the winter. The dairy cows’ feed is based on the use of fodder and cereals produced mainly in the geographical area.

‘Emmental de Savoie’ is a cooked pressed cheese made from cow’s milk used in its raw state.

It has a regular, wheel-like shape and a diameter ranging from 72 to 80 cm. The wheel must weigh at least 60 kg after maturation.

Its rind is yellowish brown in colour.

‘Emmental de Savoie’ is characterised by a firm and supple paste with openings called ‘eyes’ that are well defined, regular and evenly distributed throughout the cheese, with a size ranging from a small cherry to a walnut. It has a clean, fruity taste.

‘Emmental de Savoie’ is made solely from raw milk, which perfectly reflects the typical characteristics of the milk and, more widely, the territory. This interaction is based essentially on the feed given to the dairy cows, with the coarse fodder coming exclusively from the geographical area of the PGI.

The systems for farming dairy herds prioritise the use of the great variety of local fodder resources available in the geographical area. Milk production in the geographical area promotes the optimum use of grazing resources in line with ancestral practices and the use of the milk obtained from traditional breeds. This milk, produced in large quantities thanks to a specific diet, is better suited to production of this cheese than that of other breeds raised in the same conditions and displays the following particular features: the curd obtained after adding the rennet is firmer and the cheese yield greater.

Production practices have led to the selection of the appropriate flora for production. Thanks to the work conducted since 2000, the group can provide the operators with the references of the specific culture strains used to make ‘Emmental de Savoie’. One of the characteristics of ‘Emmental de Savoie’ relates to the high level of protein

breakdown. This may be due to the proteasic activity, the raw milk's natural flora, the natural starters and the systematically used thermophilic lactobacilli. The cheese's peptide profile is actually different from that of thermised French Emmental.

Owing to this specific feature, 'Emmental de Savoie' has a supple paste with a clean, fruity taste beneath a solid rind.

As a result of being kept in a warm cellar for 21 days, the cheese develops specific openings caused by the controlled release of propionic acid.

The link between 'Emmental de Savoie' and its geographic origin is closely related to the development of cheesemaking chalets, which are also the reason for its characteristic large size.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

'Emmental de Savoie'

Le lien à l'origine de l'«Emmental de Savoie» repose sur sa qualité déterminée.

Du point de vue de son relief et de sa géologie, l'aire géographique de l'«Emmental de Savoie» est assez contrastée. Le relief est majoritairement compris entre 200 mètres et 1 500 mètres d'altitude, avec quelques sommets qui s'élèvent jusqu'à 2 200 mètres. Cet ensemble constitue l'avant pays alpin et ne s'étend pas à la haute montagne.

Les sols de l'aire géographique sont majoritairement installés sur les dépôts quaternaires et molassiques du tertiaire. Ils sont généralement profonds et bien drainés, permettant la culture de céréales telles que le maïs.

Ce territoire présente la particularité d'avoir une quantité de précipitations annuelles en moyenne supérieure à 900 mm d'eau par an. Elle excède rarement 2 000 mm par an, hormis sur les sommets les plus élevés. Ce territoire est dans l'ensemble plus arrosé que la moyenne nationale de 900 mm. Cette caractéristique de l'aire géographique, couplée à la richesse des sols est favorable à une bonne pousse des cultures en général.

L'aire géographique, du fait de la composition des sols et de sa pluviométrie, constitue un territoire à vocation herbagère de qualité. Les prairies, autant celles destinées à la pâture que celles destinées à la fauche, présentent une flore riche et diversifiée, caractéristique de la zone de montagne alpine.

L'«Emmental de Savoie» s'inscrit dans l'histoire des fromages à pâte pressée cuite et son développement est allé de pair avec celui des fromages à pâte molle. Seules celles-ci, regroupant de grandes quantités de lait ont pu très tôt se lancer dans la fabrication de l'«Emmental de Savoie».

Ce fromage, parce qu'on en trouvait à toute période de l'année, avait une valorisation importante, d'où sa prédominance par rapport aux autres fromages. Jusque dans les années 1980, c'est la principale production fromagère savoyarde. C'était déjà le cas en 1955 comme l'explique H. Tournebise («Les fromages savoyards», in «La France à table», Savoie n° 57, p. 80): «La grande zone de l'extension de l'emmental, type de gruyère uniquement fabriqué dans cette région, occupe les vallées et l'avant-pays».

L'essor de l'«Emmental de Savoie» est également allé de pair avec la maîtrise de la machine à traire, du refroidissement du lait et de la maîtrise de l'ensemencement par des ferments naturels, sa fabrication étant difficile à maîtriser.

L'aire géographique de l'«Emmental de Savoie» recouvre donc cette zone d'avant pays alpin où on trouve aujourd'hui à la fois la production du lait et les ateliers de fabrication. Les grands massifs nord-Alpins ne comptent pas d'exploitations agricoles livrant leur lait pour la fabrication d'«Emmental de Savoie», car ils sont historiquement associés à d'autres fromages.

La production du lait destiné à la fabrication de l'«Emmental de Savoie» repose aujourd'hui encore sur la valorisation de la grande disponibilité d'herbe dans l'aire géographique mais aussi sur le maintien de la tradition d'élevage des races traditionnelles: Abondance, Montbéliarde et Tarentaise. Celles-ci ont su démontrer leur capacité d'adaptation aux contraintes physiques et climatiques du milieu: morphologie adaptée à la pâture sur des prairies en pente, thermo tolérance, capacité de valorisation du pâturage durant la période estivale et des fourrages secs en période hivernale. L'alimentation des vaches laitières est basée sur l'utilisation de fourrages ainsi que de céréales principalement produits dans l'aire géographique.

L'«Emmental de Savoie» est un fromage à pâte pressée cuite élaboré à partir de lait de vache mis en fabrication à l'état cru.

Il se présente sous forme d'une meule de forme régulière et mesure de 72 à 80 cm de diamètre. La meule doit avoir un poids minimum affiné de 60 kg.

Sa croûte est de couleur jaune-brun à jaune.

L'«Emmental de Savoie» se caractérise par une pâte ferme et souple avec des ouvertures, franches, régulières, et bien réparties dans la meule, de la taille allant d'une petite cerise à une noix, appelées les «yeux». Son goût est franc et fruité.

La fabrication de l'«Emmental de Savoie» se faisant uniquement à partir de lait cru, celle-ci permet d'exprimer au mieux la typicité du lait et plus largement du territoire. Cette interaction passe essentiellement par l'alimentation des vaches laitières, dont les fourrages grossiers proviennent uniquement de l'aire géographique de l'IGP.

Les systèmes d'élevage des troupeaux laitiers privilégient l'utilisation des ressources fourragères locales très diversifiées qu'offre l'environnement de l'aire géographique. La production du lait dans l'aire géographique permet, outre l'utilisation optimale de la ressource herbagère en respectant les usages ancestraux, la valorisation du lait issu des races traditionnelles. Ce lait, produit en grande quantité grâce à une alimentation spécifique, présente une meilleure aptitude pour la fabrication que celui d'autres races conduites dans les mêmes conditions, ce qui comporte des propriétés particulières: le gel obtenu après adjonction de présure est plus ferme et le rendement fromager plus élevé.

Les usages de fabrication ont permis de sélectionner la flore de fabrication utile. Les travaux menés depuis les années 2000 permettent au groupement de tenir à disposition des opérateurs les références des souches de ferments spécifiques à la fabrication de l'«Emmental de Savoie». Une des caractéristiques de l'«Emmental de Savoie» tient ainsi au niveau de protéolyse élevée. Cette hydrolyse importante peut provenir à la fois de l'activité protéinase, de la flore naturelle du lait cru, des levains naturels et des lactobacilles thermophiles systématiquement utilisés. Le profil peptidique de l'«Emmental de Savoie» est de fait différent de celui de l'emmental français thermisé.

Cette particularité permet notamment d'obtenir, sous une croûte solide, une pâte souple présentant un goût franc et fruité.

La maîtrise du passage en cave chaude, pendant 21 jours permet à l'«Emmental de Savoie» de présenter des ouvertures spécifiques dues au dégagement maîtrisé de l'acide propionique.

Le lien de l'«Emmental de Savoie» à son origine géographique est fortement lié au développement des fruitières, d'où sa grande taille caractéristique.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

‘Emmental de Savoie’

El vínculo entre el «Emmental de Savoie» reside en su calidad específica.

Desde el punto de vista del relieve y la geología, la zona geográfica del «Emmental de Savoie» presenta grandes contrastes. El relieve se sitúa mayoritariamente entre los 200 y los 1 500 metros de altitud, con algunas cumbres que alcanzan los 2 200 metros. La zona es una parte prealpina y no se extiende a la alta montaña.

La mayoría de los suelos de la zona geográfica están ubicados sobre depósitos del Cuaternario y depósitos molásicos del Terciario. Suelen ser profundos y estar bien drenados, lo cual permite el cultivo de cereales, como el maíz.

La particularidad de este territorio es que el promedio anual de precipitaciones es superior a 900 mm y rara vez supera los 2 000 mm anuales, excepto en las cumbres más elevadas, donde las lluvias suelen ser más intensas que el promedio nacional de 900 mm. Esta característica de la zona geográfica, combinada con la riqueza de sus suelos, favorece el desarrollo de los cultivos en general.

La zona geográfica constituye, por la composición de sus suelos y su pluviometría, un territorio propicio para prados de calidad. Las praderas, tanto las destinadas a pasto como las destinadas a la siega, presentan una flora rica y variada, característica de la zona de montaña alpina.

El «Emmental de Savoie» se inscribe en la historia de los quesos de pasta prensada y cocida, y su evolución ha sido paralela al desarrollo de las cooperativas queseras. Esas queserías, que juntas reunían grandes cantidades de leche, no tardaron en empezar a fabricar «Emmental de Savoie».

Este queso, que podía encontrarse todo el año, tenía un volumen importante de ventas, de ahí su predominio sobre los demás quesos. Hasta los años ochenta del pasado siglo, es el queso saboyano con el mayor volumen de producción. Ya era el caso en 1955, como explica H. Tournebise (*Les fromages savoyards*, en *La France à table*, Savoie n.º 57, p. 80): «La vasta zona de fabricación del Emmental, un tipo de gruyere que se produce solamente en esta región, comprende los valles y la parte oeste de la región».

El auge del «Emmental de Savoie» también coincide con un mayor dominio de la máquina de ordeño, de las técnicas de refrigeración de la leche y de la inoculación con fermentos naturales, un elemento difícil de controlar.

Por consiguiente, la zona geográfica del «Emmental de Savoie» ocupa esta zona prealpina donde hoy día se produce la leche y se encuentran los talleres de fabricación. Las explotaciones agrícolas ubicadas en los grandes macizos del norte de la región alpina no proporcionan leche para la producción de «Emmental de Savoie», pues históricamente han estado asociadas a otros quesos.

La producción de la leche destinada a la fabricación de «Emmental de Savoie» descansa aún hoy en el aprovechamiento de la gran disponibilidad de hierba en la zona geográfica, pero también en el mantenimiento de la tradición ganadera de las razas tradicionales: Abondance, Montbéliarde y Tarentaise. Dichas razas han demostrado su capacidad de adaptación a los condicionamientos físicos y climáticos del medio: morfología adaptada al pasto en praderas en pendiente, tolerancia térmica, capacidad de aprovechamiento del pasto durante el período estival y de los forrajes secos en el período invernal. La alimentación de las vacas lecheras se basa en forraje y en cereales producidos principalmente en la zona geográfica.

El «Emmental de Savoie» es un queso de pasta prensada y cocida, elaborado con leche de vaca cruda.

Se presenta en forma de rueda de forma regular y mide entre 72 y 80 cm de diámetro. Al terminar el período de maduración, la rueda debe tener un peso mínimo de 60 kg.

La corteza tiene un color entre amarillo pardo y amarillo.

El «Emmental de Savoie» se caracteriza por su pasta firme y blanda, con agujeros (también llamados «ojos») definidos, regulares y bien repartidos en la rueda, de un tamaño que varía entre el de una cereza pequeña y una nuez. Su sabor es franco y afrutado.

La fabricación del «Emmental de Savoie» exclusivamente con leche cruda es lo que permite expresar mejor el carácter típico de la leche y, de un modo más amplio, del territorio. Esta interacción se explica fundamentalmente por la alimentación de las vacas lecheras, que se basa en forrajes bastos que provienen únicamente de la zona geográfica de la IGP.

Los sistemas de cría de vacas lecheras privilegian la utilización de recursos forrajeros locales muy diversos y característicos del entorno natural de la zona geográfica. La producción de la leche en la zona geográfica hace posible, además de una utilización óptima de los prados, respetando los usos ancestrales, el aprovechamiento de la leche procedente de las razas tradicionales. Esta leche, producida en gran cantidad gracias a una alimentación específica, es más apta para la fabricación de que la de otras razas criadas en las mismas condiciones y presenta propiedades específicas: el gel obtenido tras la adición de cuajo es más firme, y el rendimiento quesero, más alto.

Los métodos tradicionales de fabricación han permitido seleccionar la flora útil de fabricación. La labor realizada desde la década del 2000 permite a la agrupación poner a disposición de los operadores las referencias de las cepas de fermentos específicos para la fabricación del «Emmental de Savoie». Una de las características del «Emmental de Savoie» es su nivel elevado de proteólisis. Esta hidrólisis importante posiblemente se deba tanto a la actividad proteásica como a la flora natural de la leche cruda, a las levaduras naturales y a los lactobacilos termófilos que se utilizan sistemáticamente. De hecho, el perfil peptídico del «Emmental de Savoie» es diferente del emmental francés sometido a tratamiento térmico.

Esta particularidad permite obtener, debajo de una corteza sólida, una pasta blanda con un sabor franco y afrutado.

La conservación del «Emmental de Savoie» en una cámara de calor durante 21 días hace que el queso presente agujeros particulares formados gracias a la liberación controlada de ácido propiónico.

El vínculo del «Emmental de Savoie» con su origen geográfico está fuertemente ligado al desarrollo de las cooperativas queseras; de ahí su gran tamaño característico.

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

GI-1292

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Val de Loire

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Puy-de-Dôme, Sarthe, Vendée, Vienne, Deux-Sèvres. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PGI-FR-A1225

March 12, 2008

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1292

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Val de Loire

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Puy-de-Dôme, Sarthe, Vendée, Vienne, Deux-Sèvres. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PGI-FR-A1225

12.03.2008

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1292

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Val de Loire

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Allier, Cher, Indre, Indre y Loira, Loir y Cher, Loira Atlántico, Loiret, Maine y Loira, Nièvre, Puy-de-Dôme, Sarthe, Vendée, Vienne, Deux-Sèvres. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PGI-FR-A1225

12.03.2008

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Val de Loire’

The geographical area of production comprises 14 departments in the Loire river basin, stretching from the Massif Central to the Loire estuary in the area around Nantes. From the ancient landscapes of the Armorican Massif in the Nantes and Anjou areas and the white chalk of Saumur and Touraine to the volcanic rocks of Monts d’Auvergne, the Loire flows through some very diverse soil geomorphologies. Overall, the climate of the Loire valley is temperate, with an oceanic influence in the region around Nantes and in Anjou, giving way to a continental influence in Touraine and a semi-continental influence in the Centre-Loire Region. The vineyards benefit from regular rainfall throughout the year and mild temperatures with no extreme highs or lows. Although the climatic conditions and soil geomorphology are very diverse, its northern location and overall climate give the Loire valley as a whole a homogeneous character. Historically, vines were first planted by the Romans, mainly in the region around Nantes. Winegrowing really took off from the 5th century and flourished when Henry II, Count of Anjou, succeeded to the throne of England in 1154. The Loire was an excellent transport route, which encouraged the planting of vineyards along its banks and the trade in wines. The arrival of the railway at the beginning of the 19th century put the winegrowers of the Loire valley in competition with other French winegrowers, encouraging them to focus on quality. The ‘Vins de Pays’ wine classification was set up in 1968, and the Decree of 16 December 1981 saw the birth of a regional ‘Vin de Pays’ in the Loire river basin, namely ‘Vins de Pays du Jardin de la France’. By Decree of 12 May 2007, Loire valley wines ceased to be a mere historical identity and became a real geographical identity, with ‘Vins de Pays du Jardin de la France’ becoming ‘Vins de Pays du Val de Loire’. The annual production of PGI ‘Val de Loire’ wines has reached 400 000 hl in recent years and can be broken down into red, rosé and white. It is a prime location for white wines, which predominate, accounting for 53 % of the volume declared, while red and rosé wines account for 27 % and 20 % respectively. Almost 90 % of PGI ‘Val de Loire’ wines are single variety, and the 24 varieties used are those traditionally grown in the region. PGI ‘Val de Loire’ is made from internationally known varieties, the main ones being Sauvignon B, Chardonnay B, Chenin B, Gamay N, Pinot noir N, Cabernet franc N and Cabernet-sauvignon N, and also from local varieties, such as Grolleau gris G, Grolleau N, Melon B and Pineau d’Aunis N. The quality and origin of the grapes are ensured by means of defined production conditions, precise analytical parameters and sensory testing. The white grape varieties, which mostly make dry wines, are characterised by their freshness and their delicate fruity and floral

aromas. The rosé and *vin gris* wines are light and frisky, while the red wines are light in structure, sometimes full-bodied, and are characterised by their suppleness and freshness. PGI ‘Val de Loire’ wines may also bear the terms ‘primeur’ or ‘nouveau’, mainly when made from the varieties Sauvignon B et Gamay N. These wines are fresh and fruity, aromatic and light. Winemakers have been able to preserve the winegrowing tradition and identity of this region, where the climate along the Loire is ideal for vines. The region’s vineyards bear witness to the unchanging, age-old winegrowing practices that have been handed down through generations of winegrowers. The long-established reputation of ‘Val de Loire’ wines is also built on trade, facilitated in times past by navigation of the river Loire. The vine varieties used to make PGI ‘Val de Loire’ are well-adapted to the diverse climates and soils of this vast region. Although the main focus has been on the production of white wines, the introduction of new varieties and the technological developments made by winegrowers have more recently favoured the production of red wines. Since their creation in 1981, the focus of the ‘Vins de Pays’ from the Loire valley has been on high-quality production and the professional training of producers. With 1 600 winegrowers, some 15 wine cooperatives and around 100 wine merchants, PGI ‘Val de Loire’ is of considerable economic importance to the Loire valley’s wine industry. The longstanding expertise in the art of winegrowing and winemaking that lies at the heart of these extensive, historic vineyards has made it possible to develop a substantial network of centres for scientific and technical research in this sector and higher education in the field of winegrowing. In return, the results of research and the level of training of professionals in the field have given PGI ‘Val de Loire’ wines a boost. The development of wine tourism in this region, which has considerable historical heritage (with a large number of *châteaux*) and is classed as a UNESCO world heritage site, has helped to enhance the reputation of PGI ‘Val de Loire’.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Val de Loire»

La zone géographique de production s'étend sur 14 départements du bassin hydrographique de la Loire, qui dessine ses paysages du Massif Central à l'estuaire du Pays Nantais. Des terrains anciens du Massif armoricain du Nantais et de l'Anjou, de la craie blanche du Saumurois et de la Touraine jusqu'aux roches volcaniques des Monts d'Auvergne, la Loire traverse une grande diversité de situations géopédologiques. Globalement tempéré, le climat du Val de Loire est océanique en région Nantaise et en Anjou, une influence continentale se développe en Touraine, pour devenir semi continentale en Centre Loire. Le vignoble bénéficie de précipitations régulières tout au long de l'année et de températures clémentes sans extrêmes. Bien que marqué par des situations climatiques et géopédologiques d'une grande diversité, le Val de Loire présente dans sa globalité un caractère homogène de part sa localisation septentrionale et son climat. Historiquement, ce sont les Romains qui ont implanté la vigne principalement dans la région nantaise. Le vignoble se développe réellement à partir du V^e siècle et connaît un véritable essor lorsqu'Henri II, comte d'Anjou, accède au trône d'Angleterre en 1154. La Loire est un formidable moyen de circulation qui favorise l'existence des vignobles qui la borde et le commerce des vins. Au XIX l'arrivée du chemin de fer met les vigneron du Val de Loire en concurrence avec les autres vignobles français ce qui incite à une production de qualité. En 1968 sont créés les vins de pays et le décret du 16/12/1981 marque la naissance d'un vin de pays régional dans le bassin de la Loire: les Vins de Pays du Jardin de la France. Les vins de pays ligériens sont passés d'une identité historique à une réelle identité géographique par le décret du 12/05/2007. Les Vins de Pays du Jardin de la France sont devenus les Vins de Pays du Val de Loire. Sur une production annuelle de 400 000 hl ces dernières années, l'IGP Val de Loire se décline dans les trois couleurs. Les blancs y trouvent un territoire de prédilection et prédominent avec 53 % des volumes déclarés, les rouges représentent 27 % et les rosés 20 %. Près de 90 % des IGP Val de Loire sont produits en monocépage, et les 24 cépages utilisés pour la production sont cultivés traditionnellement dans la région. L'IGP Val de Loire s'exprime au travers de cépages à renommée internationale, dont les principaux sont le sauvignon B, le chardonnay B, le chenin B, le gamay N, le pinot noir N, le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N mais aussi par des cépages locaux tels que le grolleau gris G, le grolleau N, le melon B ou le pineau d'Aunis N. Le respect de la qualité et de l'origine des raisins est garanti par la définition de conditions de

production, de paramètres analytiques précis et par un contrôle organoleptique. Les cépages blancs, pour la majorité vinifiés en sec, se caractérisent par leur fraîcheur, la délicatesse de leurs arômes fruités et floraux. Les rosés et gris sont légers, fringants et les rouges, à la structure légère, parfois corsée se caractérisent par leur souplesse et leur fraîcheur. L'IGP Val de Loire se décline également avec la mention « primeur » ou « nouveau », essentiellement à partir des cépages sauvignon B et gamay N. Ce sont des vins friands, aromatiques et légers. Les vigneron ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette région au climat propice à la culture de la vigne le long de la Loire. Ce vignoble témoigne d'usages viticoles constants et anciens, transmis par des générations successives de vigneron. Jouissant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins du Val de Loire s'appuie également sur les échanges commerciaux facilités autrefois par la navigation fluviale. L'encépagement de l'IGP Val de Loire est adapté à la diversité des climats et des sols rencontrés dans cette vaste région. Principalement orienté vers la production de vins blancs, l'apport de nouveaux cépages et les efforts technologiques consentis par les vigneron, ont plus récemment favorisé la production des vins rouges. Depuis leur création en 1981, les vins de pays ligériens se sont recentrés sur une production de qualité et sur une professionnalisation de leurs opérateurs. Forte de ses 1 600 vigneron, d'une quinzaine de caves coopératives et d'une centaine de négociants, l'IGP Val de Loire a un réel poids économique au sein de la production viticole du bassin du Val de Loire. Au cœur d'un vignoble historique et étendu, l'héritage d'un savoir-faire ancien dans l'art de cultiver la vigne et d'élaborer le vin a permis le développement d'un important réseau de centres de recherches scientifiques et techniques dédiés à ce secteur et d'enseignements viticoles supérieurs. En retour, le résultat des recherches et le niveau de formation des professionnels ont su donner une impulsion aux vins de l'IGP «Val de Loire». Le développement de l'œno-tourisme dans cette région au patrimoine historique fort (présence de très nombreux châteaux), et classée au patrimoine mondial de l'Unesco contribue au développement de la réputation de l'IGP «Val de Loire».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Val de Loire»

La zona geográfica de producción abarca catorce departamentos de la cuenca hidrográfica del Loira, que extiende sus paisajes desde el Macizo Central hasta el estuario de la región de Nantes. El Loira atraviesa una amplia variedad de unidades geopedológicas, desde terrenos antiguos del macizo Armoricano de las regiones de Nantes y Anjou, la roca caliza blanca de las regiones de Saumurois y Touraine hasta las rocas volcánicas de los montes de Auvernia. El clima del Valle del Loira, globalmente templado, es oceánico en la región de Nantes y Anjou, con influencia continental en la región de Touraine y pasa a ser semicontinental en la región de Centro-Valle del Loira. Los viñedos se benefician de precipitaciones regulares a lo largo de todo el año y de temperaturas suaves sin extremos. A pesar de caracterizarse por una gran variedad de situaciones climáticas y geopedológicas, el Valle del Loira presenta en su conjunto un carácter homogéneo debido a su localización septentrional y a su clima. Históricamente, fueron los romanos quienes implantaron la vid principalmente en la región de Nantes. El viñedo se desarrolló realmente a partir del siglo V y conoció un verdadero auge cuando Henri II, conde de Anjou, accedió al trono de Inglaterra en 1154. El Loira es una formidable vía de circulación que favorece la existencia de viñedos en sus orillas y el comercio de vinos. En el siglo XIX, con la llegada del ferrocarril, los viticultores del valle del Loira entraron en competencia con los otros viñedos franceses, lo que supuso un incentivo para la producción de calidad. En 1968, se crearon los vinos de la tierra (*vins de pays*) y el Decreto de 16 de diciembre de 1981 marcó el nacimiento de un vino de la tierra regional en la cuenca del Loira: el *Vin de Pays du Jardin de la France*. Los vinos de la tierra de la región del Loira pasaron de una identidad histórica a una verdadera identidad geográfica mediante el Decreto de 12 de mayo de 2007. Los *Vins de Pays du Jardin de la France* pasaron a ser los *Vins de Pays du Val de Loire*. Con una producción anual de 400 000 hl en los últimos años, la IGP Val de Loire cuenta con tres tipos de vinos. Los vinos blancos encuentran aquí un territorio predilecto y son predominantes con un 53 % de los volúmenes declarados, mientras que los tintos representan el 27 % y los rosados, el 20 %. Cerca del 90 % de los vinos de la IGP Val de Loire son monovarietales y las veinticuatro variedades utilizadas para la producción se cultivan tradicionalmente en la región. La IGP «Val de Loire» se expresa a través de variedades de renombre internacional, siendo las principales las siguientes: *sauvignon B*, *chardonnay B*, *chenin B*, *gamay N*, *pinot noir N*, *cabernet franc N* y *cabernet-sauvignon N*, pero también a través de variedades locales como *grolleau gris G*, *grolleau N*, *melon B* o *pineau d'Aunis N*. La definición

de las condiciones de producción, de parámetros analíticos precisos y el control organoléptico garantizan el respeto de la calidad y del origen de las uvas. Las variedades blancas, vinificadas en su mayoría en seco, se caracterizan por su frescura y por la delicadeza de sus aromas afrutados y florales. Los vinos rosados y grises son ligeros y fogosos y los tintos, de estructura ligera, a veces robusta, se caracterizan por su ligereza y frescura. La IGP «Val de Loire» también incluye vinos con la indicación «primeur» o «nouveau», obtenidos sobre todo a partir de las variedades de vid *sauvignon B* y *gamay N*. Son vinos delicados, aromáticos y ligeros. Los viticultores han sabido conservar la identidad y la tradición vitícola de esta región de clima especialmente favorable al cultivo de la vid situada a lo largo del Loira. Este viñedo es una muestra de unos usos vitícolas constantes y antiguos, transmitidos por generaciones sucesivas de viticultores. La notoriedad de los vinos de Val de Loire, muy antigua, descansa también en los intercambios comerciales facilitados en otro tiempo por la navegación fluvial. La distribución de variedades de la IGP Val de Loire se adapta bien a la diversidad de climas y suelos de esta vasta región. A partir de una orientación básica a la producción de vinos blancos, la introducción de nuevas variedades y los esfuerzos tecnológicos de los viticultores han favorecido más recientemente la producción de vinos tintos. Desde su creación en 1981, la producción de los vinos de la tierra del Loira se ha centrado en la calidad y en la profesionalización de los agentes económicos. La IGP Val de Loire, con sus 1 600 viticultores, una quincena de bodegas cooperativas y un centenar de comerciantes, tiene una influencia económica real en la producción vitícola de la cuenca del valle del Loira. En el corazón de un viñedo histórico y extenso, la herencia de viejos conocimientos técnicos en el arte de cultivar la vid y elaborar el vino ha permitido el desarrollo de una importante red de centros de investigación científica y técnica dedicados a este sector y de enseñanzas vitícolas superiores. A cambio, los resultados de las investigaciones y el nivel de formación de los profesionales han permitido impulsar los vinos de la IGP «Val de Loire». El desarrollo del enoturismo en esta región de rico patrimonio histórico (presencia de numerosos castillos), clasificada patrimonio mundial por la UNESCO, contribuye a consolidar la reputación de la IGP «Val de Loire».

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

GI-1294

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Τσίπουρο Τυρνάβου / Tsipouro of Tyrnavos

Transliteration Tsipouro Tyrnavou

GOOD(S)

1. **Spirit drinks**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου – AGRICULTURAL COOPERATIVE WINERY AND DISTILLERY OF TYRNAVOS.

Transliteration Agrotikos Inopiitikos Sineterismos Tirnavou

Address 1st km Tyrnavos – Larissa,
40100, Tyrnavos
Greece

GEOGRAPHICAL AREA

Greece and more precisely the administrative region of Greece that includes the municipality of Tyrnavos and the municipal unit of Giannoulis in the municipality of Larissa.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. Authority: European Commission.

Legal instrument: Article 37 of Regulation (EU) No 2019/787 of the European Parliament and of the Council of 17 April 2019 on the definition, description, presentation and labelling of spirit drinks, the use of the names of spirit drinks in the presentation and labelling of other foodstuffs, the protection of geographical indications for spirit drinks, the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origin in alcoholic beverages, and repealing Regulation (EC) No 110/2008.

PGI-GR-02019

June 12, 1989

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1294

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Τσίπουρο Τυρνάβου / Tsipouro of Tyrnavos

Translittération Tsipouro Tyrnavou

PRODUIT(S)

1. **Boissons spiritueuses**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου – AGRICULTURAL COOPERATIVE WINERY AND DISTILLERY OF TYRNAVOS.

Translittération Agrotikos Inopiitikos Sineterismos Tirnavou

Adresse 1st km Tyrnavos – Larissa,
40100, Tyrnavos
Greece

AIRE GÉOGRAPHIQUE

La Grèce et plus précisément la région administrative de Grèce comprenant la municipalité de Tyrnavos et la commune de Giannouli dans la municipalité de Larissa.

**BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE**

1. Autorité : Commission européenne.

Instrument juridique : Article 37 du Règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) n° 110/2008.

PGI-GR-02019

12.06.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1294

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Τσίπουρο Τυρνάβου / Tsipouro of Tyrnavos

Transcripción Tsipouro Tyrnavou

PRODUCTO(S)

1. **Bebidas espirituosas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου – AGRICULTURAL COOPERATIVE WINERY AND DISTILLERY OF TYRNAVOS.

Transcripción Agrotikos Inopiitikos Sineterismos Tirnavou

Dirección 1st km Tyrnavos – Larissa,
40100, Tyrnavos
Greece

ZONA GEOGRÁFICA

Grecia y, más concretamente, la región administrativa de Grecia que incluye el municipio de Tírnavos y la unidad municipal de Giannoulis en el municipio de Larisa.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

2. Autoridad: Comisión Europea.

Instrumento jurídico: Artículo 37 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de abril de 2019, sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 110/2008.

PGI-GR-02019

12.06.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ/TSIPOURO OF TYRNAVOS (el)

EC No: PGI-GR-02019/(12-06-1989)

PGI (X) PDO ()

1. Name(s)

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ/TSIPOURO OF TYRNAVOS (el)

2. Member State or Third Country:

Greece

3. Description of the spirit drink

3.1. Type of product:

Grape marc spirit or grape marc

3.2. Description of the product to which the name in point 1 applies:

Physical, Chemical and/or organoleptic characteristics

The spirit bearing the geographical indication ‘Tsipouro of Tyrnavos’ belongs to the ‘grape marc spirit’ category and meets the relevant requirements set out in point 6 of Annex II to Regulation (EC) No 110/2008 in conjunction with the general requirements for ‘Tsipouro’/‘Tsikoudia’ laid down in the national legislation, in particular Part II of Article 4 of Decision No 30/077/2131/2011 of the Alternate Minister for Finance. More specifically:

- It is a colourless, transparent liquid with intense organoleptic properties due to the raw materials used in its production (grape marc and sometimes lees) as well as the production method (stills and distilling process) used.
- It contains a quantity of volatile substances equal to or exceeding 140 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol and has a maximum methanol content of 1 000 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol.

- The minimum alcoholic strength by volume is 37.5 %.
- Addition of alcohol, diluted or undiluted, as defined in Annex I (5) is not permitted.
- Caramel may be added only in the case of ageing.
- Sweeteners among those listed in point 3 of Annex I to Regulation (EC) No 110/2008 may be added when the grape marc spirit is ready for bottling, in such a quantity that the content of sweeteners does not exceed twenty (20) grams per litre, expressed as invert sugar, when the spirit is placed on the market.
- Aromatic plants and/or seeds may be added, in line with traditional practice, during the distillation of the marc and/or redistillation of the spirit. The most common practice is flavouring with aniseed, fennel and/or star anise.

Specific characteristics (compared to spirit drinks of the same category)

At least 50 % of the grape marc used in the production of ‘Tsipouro of Tyrnavos’ must come from the vinification of grapes of the ‘Moschato Mavro Tyrnavou’ (Tyrnavos Black Muscat) variety. During the production process some of the aromatic compounds that characterise this variety are transferred from the marc to the spirit, giving ‘Tsipouro of Tyrnavos’ a particular organoleptic profile with intense and distinct characteristics combined with sweet notes, a good alcohol and aroma balance where the aromas tend to dominate, and a good aftertaste with hints of fruit, flowers and clove.

In a study of the aromatic profile of distillates concocted at experimental level in simulation of ‘Tsipouro of Tyrnavos’ (59 aromatic substances), a clear difference was found between the distillate of marc produced from the vinification of grapes of the Tyrnavos Muscat variety compared with other varieties in terms of the number and concentration of aromatic substances. A similar study was also made of the aromatic compounds found in Tyrnavos Muscat grapes. The results showed the presence of numerous aromatic compounds, the most dominant being linalool.

4. Geographical area

4.1. Description of the defined geographical area

The geographical indication ‘Tsipouro of Tyrnavos’ is used for tsipouro produced in the area historically referred to as Tyrnavos. Under the current administrative division of Greece it includes the municipality of Tyrnavos and the municipal unit of Giannoulis in the municipality of Larissa.

The stages of production that must take place within the above geographical area are:

- cultivation of the various wine grape varieties;
- vinification and collecting the grape marc and lees;
- fermentation of the grape marc;
- distillation of the fermented grape marc (and lees), with or without the use of aromatic substances;
- ageing;
- addition of sweeteners;
- dilution with water to obtain the final alcoholic strength;
- bottling.

The requirement that spirit drinks with a geographical indication must be bottled in the area where they are produced is Greece's standard position on the issue and this has been reflected over time in all the relevant national legislation.

The requirement is based exclusively on the substantive objective considerations (ultimately related to the nature of spirit drinks) of protecting and guaranteeing the the identity and quality of the products and therefore the reputation of the geographical indication in question.

Moreover, the traditional nature of spirit drinks, especially those with a geographical indication, is an integral part of their identity, and this has been consistently reflected in EU legislation. Indeed, as part of the tradition, the bottling of spirits in the geographical area where they are produced is taken for granted not only by consumers but also by the distilleries.

These traditions are upheld by the distilleries producing 'Tsipouro of Tyrnavos' in that they bottle the spirit drinks they produce themselves, fully aware that this is the only way to ensure that the final product is authentic.

Consumers, on their part, have greater confidence in a spirit drink with a geographical indication the entire production process of which, from the raw materials to bottling, takes place within the relevant geographical area. Bottling is the final stage in this process and the point where the producers complete their protection of the product, given that from the moment the product is bottled to the moment the bottle is opened by the consumer, nobody else comes into direct contact with the spirit drink.

4.2. Method for obtaining the spirit drink

Distillation of Grape Marc

The method used in the production of ‘Tsipouro of Tyrnavos’ complies with the general terms for grape marc spirit laid down in Annex II to Regulation (EC) No 110/2008, in conjunction with certain more specific procedures aiming to ensure the product’s distinct identity and quality.

- It is produced exclusively from grape marc fermented and then distilled either directly with water vapour or after water has been added.
- The grape marc is obtained by regular and careful pressing of the grapes, whose yield in pure ethyl alcohol must not exceed 7.5 litres per 100 kilograms of pure grape marc.
- A quantity of lees not exceeding 25 kg of lees per 100 kg of grape marc used may be added to the grape marc, and the quantity of alcohol derived from the lees may not exceed 35 % of the total quantity of alcohol in the finished product.
- The grape marc and lees used come from the vinification of grapes grown in vineyards located in the Tyrnavos area, and at least 50 % of the grapes used must be of the Tyrnavos Black Muscat variety.
- The distillation is carried out in the presence of the grape marc at less than 86 % vol.
- Redistillation at the same alcoholic strength is allowed.
- The quality of the distillate obtained depends in particular on the quality of the raw material and the use of the Tyrnavos Muscat grape variety.

The grapes are harvested during the appropriate period, neither unripe nor overripe, from selected locations with healthy, rich soils, in the early hours and at the lowest possible humidity. To ensure raw material of the highest quality, plant protection and fertilisation rules must be observed throughout the year to ensure that the grapes are free of any pesticide residues.

The grapes are transported from the fields to the winery very carefully to avoid any damage to the fruit and undesirable oxidation. The grapes are destemmed (by removing the stem or stalk) before they are vinified. The grape marc that remains once the grapes have been pressed for wine production consists of seeds (pips) and peel, together with an amount of must (unfermented or in fermentation) within the limit laid down in the applicable national legislation. The grape marc is kept in stainless steel

tanks for several days, where it is stirred at regular intervals to bring about the extraction of sugars and aromas and alcoholic fermentation. Once the fermentation is completed, the grape marc is transferred to traditional discontinuous stills, with a capacity of up to 1 500 litres, for distillation.

During distillation, the first and last fraction (heads and tails) are discarded and the middle fraction (the heart) is collected. This improves the quality of the distillate by minimising the concentration of methanol and other substances that give it unwanted organoleptic characteristics (such as isoamyl alcohols). After a sufficient period of time the spirit obtained as set out above is diluted to obtain the final product, which is then bottled.

In line with traditional practice, ‘Tsipouro of Tyrnavos’ may be flavoured by adding aromatic plants or seeds during distillation of the marc or redistillation of the initially obtained spirit. When the spirit is flavoured with aniseed, fennel or star anise, as is usually the case, it is labelled ‘with aniseed’.

4.3. Link with the geographical environment of origin

Details of the geographical area or origin relevant to the link

The history of ‘Tsipouro of Tyrnavos’ is linked to the centuries-old winegrowing traditions of the Tyrnavos area. There are written references to the history of viticulture and wine in the Tyrnavos area dating as far back as the Byzantine era.

The Byzantines, in line with the customs developed during times of economic growth, described how the area was administered and the mainstays of its economy and trade. Winegrowing in the Tyrnavos area is thus referred to in written sources from Byzantine times. A letter from Michael Gabrielopoulos known as the ‘Orkomotiko Gramma’ (1295) refers among other things to a special tax on wine and olive oil (Tsopotos, 1896). Viticulture continued during the period of Ottoman rule. In his book ‘About Tyrnavos’, Georgios Hatzikostas quotes the Turkish traveller Evliya £elebi who in 1668 wrote that someone departing from the south-eastern part of the town (of Tyrnavos) would encounter 37 vineyards before reaching Larissa. The writings of other travellers, both of the same era such as the British doctor Edward Brown (1669) and of later periods such as Colonel William Martin-Leake (1806), also confirm the cultivation of vines in the Tyrnavos area.

In the year 1836, despite the hardship endured by the area during campaigns against its Greek inhabitants, the town of Tyrnavos continued to flourish and to cultivate its vineyards (Contemporary Chorography of Thessaly, Ioannis Anastasiou Leonardos, 1836).

At that time the town of Tyrnavos started to abandon its textile industry, which until then had been the mainstay of its economy, and started to focus its economic activity solely on producing and trading in wine products. This increased winegrowing activity is considered to have been key to Tyrnavos's economic growth.

The Frenchman Leon Heuzey, one of the best-known foreign researchers and travellers, visited Tyrnavos in 1858 and stated that the 'zinzirie', a tithe levied on must, was one of the taxes the inhabitants of Tyrnavos paid to the Ottoman rulers. Anyone failing to pay this tax could not make wine (Heuzey, 1858).

During the first half of the 19th century, Zisis Misouras came into contact with distillation practices while travelling in the Balkans. He later refined the technique of 'boiling' grape marc, set up the first distillery and officially marketed the first Tyrnavos tsipouro between 1852 and 1855.

In a 1932 study, Achilleas Tzartanos (1873-1946), a renowned Greek writer and linguist from Tyrnavos, wrote that during the final years of Ottoman rule in Thessaly, apart from wine, wine spirit was also produced there from grape marc boiled with a proportionate amount of water or low-grade wine. The distillate thus obtained, called 'soumma', was not drunk because it had a strong smell and was very 'fiery'. It was therefore distilled a second time. after aniseed, salt and some coal and onion had been added. This is how they produced tsipouro (or raki, as it was also called at the time), which is pleasant to drink.

A clear reference to tsipouro production can be found in the 1935 special sixth edition of *Thessalika Chronika* (Chronicles of Thessaly, p. 352-353): 'In no other area of Thessaly is grapevine cultivated to the same extent as in Tyrnavos. Apart from Tyrnavos, other winegrowing communities in the province include Kazaklari and Rapsani ... In addition to grapes, wine, syrup and wood, winegrowers in Tyrnavos also had earnings from their vineyards from tsipouro produced by distilling grape marc and wine, which in Tyrnavos is also called raki, and which is of excellent quality thanks to the double distillation method used.' (The relevant extract is attached as an Annex).

The close historical link between Tyrnavos and its wine products is on display at the Wine and Folk Museum of Tyrnavos, whose exhibits provide a wealth of information on the identity and history of ‘Tsipouro of Tyrnavos’.

This link remains just as strong today, since the social and economic life of the Tyrnavos area is still closely linked to viticulture, wine and tsipouro.

Beyond the natural environment, the cheerful nature of the people of Tyrnavos also contributed to the growing popularity of wine products over the years, as confirmed by many historical documents. Social events, customs, celebrations and ceremonies of the Tyrnavos area are associated with wine and tsipouro, as are people’s everyday lives. Even today, when people raise their glasses for a toast, they wish each other ‘*Ola ambelia!* [‘all vines!’], expressing a wish for all their land to be covered in vines.

Specific characteristics of the spirit drink attributable to the geographical area

The link to Tyrnavos of the geographical indication ‘Tsipouro of Tyrnavos’ is based as much on natural factors such as the raw materials used in its production, as on human factors such as the stills and distilling process used and the skills of the producers as they have evolved through the spirit’s age-long history. As a result, the reputation of ‘Tsipouro of Tyrnavos’ is now unequivocally linked to Tyrnavos

4.4 Geographical area - natural factors

Origin of the grape marc

The origin of the grape marc, from grapes grown in Tyrnavos vineyards, especially of the Tyrnavos Black Muscat variety that makes up at least 50 % of the total, consolidates the link between ‘Tsipouro of Tyrnavos’ and characteristics of ‘Tsipouro of Tyrnavos’ and its natural environment.

‘Tyrnavos Black Muscat’ vine variety

According the magazine Hellenic Viticulture and Oenology (1932), the vine varieties that used to be cultivated in the Tyrnavos area were: Roditis, Bantiki, Koukouli, Limiona, Imero Mavro, Sideritis, Kartsiotis and Outmali. From 1930 to 1936, however, the phylloxera epidemic led to a search for new phylloxera-resistant rootstocks and varieties.

The Agricultural School of Larissa promoted the Muscat Hamburg, Bantiki and Rozaki varieties. Muscat Hamburg is grown as a wine grape variety only in the prefecture of

Larissa. It produces medium-sized, sparse grape bunches. The grapes are large and oval with thin, resistant red skin. The flesh has a sweet, musky taste. It matures around late August. It is a lively variety.

Once the Muscat Hamburg variety had adapted to the local climate and developed specific characteristics in the Tyrnavos area, its cultivation became widespread. A synonymous description of the variety as ‘Tyrnavos Black Muscat’ emerged, used only for vines grown in the municipality of Tyrnavos as referred to in Decision 3543/96217 of 7 September 2015 of the Ministry of Productive Reconstruction, Environment and Energy (Government Gazette, Series II, No 1995). The Tyrnavos Black Muscat variety is currently cultivated on 1 600 hectares in this area, compared with a total of 1 000 hectares for all other varieties.

This grapevine variety, cultivated on both limestone soils and the sandy loam soil of this area, has a particular ability to preserve the primary aromas of the grapes not only during vinification but also, to a large extent, during distillation, making them discernible during tastings.

The specific soil and climate conditions of the Tyrnavos area are characterised by the presence of limestone soils in most of the cultivated area, as well as heavy alkaline clayey soils and, to a lesser extent, acidic sandy loam. The two types of soil affect the properties of the Tyrnavos Black Muscat variety only in terms of production yields and the robustness of the vine, which is better in heavy clay soils. The climate is characterised by hot and dry summers with cool night-time temperatures and damp and cold winters.

The area’s vineyards are situated at an altitude of 70-250 m above sea level. The area does not face major droughts or particularly severe hydric stress. The water conditions and the mountains surrounding the area create an exceptional microclimate.

Many producers maintain that the use of water from the area also contributes significantly to the quality characteristics of ‘Tsipouro of Tyrnavos’. The area corresponds to the north-western aquifer zone of the East Thessaly hydrogeological basin created by the Titarisios river through the deposition of sediment from the erosion of the river basin as the water flowed from the mountains into the tectonic sink it had initially carved out in the wider Tyrnavos-Ampelonas area. The carrying ability of water combined with particle size, the specific weight of the sediment, the tectonic evolution and the climate determined the sediment distribution.

The result was the creation of a vast colluvial fan with differentiated strata and vertical spread and a Neogene (marl) or pelagic shale bedrock. This colluvial fan acts as an effective filter in the natural filtering process and gives the water specific quality characteristics (in terms of organoleptic properties, purity, etc.).

At least 50 % of the grape marc used in the production of ‘Tsipouro of Tyrnavos’ must come from the vinification of grapes of the ‘Moschato Mavro Tyrnavou’ (Tyrnavos Black Muscat) variety. During the production process some of the aromatic compounds that characterise this variety are transferred from the marc to the spirit, giving ‘Tsipouro of Tyrnavos’ a particular organoleptic profile with intense and distinct characteristics combined with sweet notes, a good alcohol and aroma balance where the aromas tend to dominate, and a good aftertaste with hints of fruit, flowers and clove.

In a study of the aromatic profile of distillates concocted at experimental level in simulation of ‘Tsipouro of Tyrnavos’ (59 aromatic substances), a clear difference was found between the distillate of marc produced from the vinification of grapes of the Tyrnavos Muscat variety compared with other varieties in terms of the number and concentration of aromatic substances. A similar study was also made of the aromatic compounds found in Tyrnavos Muscat grapes. The results showed the presence of numerous aromatic compounds, the most dominant being linalool

Causal link between the geographical area and the product

The production of ‘Tsipouro of Tyrnavos’ is particularly important for the area’s economy. There are currently 11 distilleries/spirit drink producers in operation.

According to official statistical data collected by the General Chemical State Laboratory, the quantity of ‘Tsipouro of Tyrnavos’ produced in 2013 was 161 793 litres of 100 % vol. alcohol, which corresponds to 404 483 litres of final product based on the value of 40 % vol. as the average alcoholic strength. This corresponds to 16.6 % of Greece’s total tsipouro production, which is a substantial share in particular in view of the small size of the Tyrnavos area (567.38 km² or 0.43 % of the total area of Greece) and its population of 37 803 (0.34 % of the total population of Greece).

4.5. Requirements in EU, national or regional law

EU provisions and national/regional provisions

EU provisions

‘Tsipouro of Tyrnavos’ was first registered as a Greek geographical designation in the ‘grape marc spirit’ category in Annex II to Regulation (EEC) No 1576/89, and then as a Greek geographical indication in the same category of spirit drinks in Annex III to Regulation (EC) No 110/2008, which replaced Regulation (EEC) No 1576/89.

Provisions of the Greek legislation

In addition to the EU provisions, the production and labelling of ‘Tsipouro of Tyrnavos’ are also subject to the provisions of Greek national legislation concerning ‘Tsipouro’/‘Tsikoudia’ as set out in the following legislative acts:

- Law 2969/2001 on ethyl alcohol and alcohol products (Government Gazette, Series I, No 281 of 18 December 2001);
- Decision No 3002475/383/0029 of 2 February 2010 of the Minister for Finance on the operation of distilleries (Government Gazette, Series II, No 162 of 19 February 2010), which mainly sets out inspection procedures and formalities;
- Decision No 30/077/2131/2011 of the Minister for Finance on the production and marketing of spirit drinks (Government Gazette, Series II, No 1946 of 31 August 2011, which sets out both specific national measures concerning geographical indications in general (Article 5, Part I) and specifications for ‘Tsipouro’/‘Tsikoudia’ in particular (Article 4, Part II).

Description of the requirement(s)

EU and Greek legislationLegislative acts

4.6. Supplement to the geographical indication

Definition, description or scope of the supplement

Supplement to the geographical indication

AGEING

After ageing for at least six months in oak barrels of a capacity up to 1 000 litres, ‘Tsipouro of Tyrnavos’ may be placed on the market bearing the indication ‘παλαιό’ (old) or ‘παλαιωθέν’/‘παλαιωμένο’ (aged). This may be supplemented by the exact duration of the ageing in years if it exceeds six months.

4.7. Specific labelling rules

Description of the rule

In accordance with the Greek legislation, the geographical indication ‘Tsipouro’ and, by extension, the geographical indication ‘Tsipouro of Tyrnavos’ are sales denominations which are traditionally used instead of the denomination ‘grape marc spirit’. By way of exception, in foreign languages the sales denomination ‘grape marc spirit’ may be added for products to be shipped to other EU Member States or exported to third countries, where this indication helps inform the consumer of the nature of the product.

Spirit drinks bearing a geographical indication referring to Greece or specific regions of Greece may be produced on behalf of a third party, subject to the relevant Greek legislation. In such cases details of the businesses producing and bottling the spirit drink may be given in the form of the specific code provided by the Directorate for Alcohol and Food in accordance with the provisions in force. When the spirit drinks are produced on behalf of a third party based outside Greece, the use of the above code is allowed provided that the phrase ‘produced and bottled in Greece’ appears in all the languages used on the label.

5. Inspection structure:

HELLENIC REPUBLIC

INDEPENDENT AUTHORITY FOR PUBLIC REVENUE

DIRECTORATE GENERAL OF GENERAL CHEMICAL STATE LABORATORY

Address: A. Tsocha 16, 115 21 Athens, GREECE, +302106479221, dat.gcsf@aade.gr

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

AO-1295

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Σαντορίνη

Transliteration Santorini

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών προϊόντων – Union of Santorini Cooperatives, SantoWines.

Transliteration Enosi Sineterismon Thiraikon Proiodon

Address Pyrgos Santorini, ZIP 84701
Greece

GEOGRAPHICAL AREA

It includes the islands of Thira (Santorini) and Thirasia of the southern Aegean region of Greece.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council of 17 December 2013.

PDO-GR-A1065

June 11, 1981

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1295

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Σαντορίνη

Translittération Santorini

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών προϊόντων – Union of Santorini Cooperatives, SantoWines.

Translittération Enosi Sineterismon Thiraikon Proiodon

Adresse Pyrgos Santorini, ZIP 84701
Greece

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Elle comprend les îles de Thira (ou Santorin) et Thirassia dans la région d'Égée-Méridionale en Grèce.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013.

PDO-GR-A1065

11.06.1981

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1295

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Σαντορίνη

Transcripción Santorini

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών προϊόντων – Union of Santorini Cooperatives, SantoWines.

Transcripción Enosi Sineterismon Thiraikon Proiodon

Dirección Pyrgos Santorini, ZIP 84701
Greece

ZONA GEOGRÁFICA

Ello incluye las islas de Tera (Santorini) y Therasia, pertenecientes a la región del Egeo Meridional de Grecia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

PDO-GR-A1065

11.06.1981

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘Σαντορίνη’ (Santorini)

EC No: PDO-GR-A1065/11.06.1981

PGI () PDO (X)

1. Name:

‘Σαντορίνη’ (Santorini)

2. Member State or Third Country:

Greece

3. Description of the agricultural product or foodstuff:

Type of product:

1. Wine

15. Liastos White Wine Naturally Sweet

3. Liqueur wine from raisined grapes

4. Description of the product to which the name in point 1 applies:

4.1. Dry white wine

Color: Bright green-yellow color.

Odor: Complex nose with aromas of yellow fruit, orange peel and lemon notes and the characteristic metallicity in the background.

Taste: Rich taste with acidity that balances it and gives it a structure, ensuring a cool aftertaste.

- Minimum natural alcohol strength: 12,0 % Vol.

- Total alcohol strength: Minimum 12,0 % Vol.

- Total sugars content (g/l): 0-4 or up to 9 g/l, provided that the total acidity, expressed in grams of tartaric acid per liter, is not less than the unleavened sugar content of more than 2 grams per liter.

- Regarding the maximum alcoholic strength, the prices provided in the relevant EU legislation apply.

General Analytical Features	
Maximum total alcoholic strength by volume (in% vol)	
Minimum alcoholic strength by volume (in% vol)	12
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per liter)	5.5 grams per liter, expressed in tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per liter)	18
Maximum total sulfur dioxide (in milligrams per liter)	200

4.2. Liastos White Wine Naturally Sweet

Color: Orange-yellow with golden highlights, which with the aging become brown.

Odor: Intense and complex aroma, with notes of spices, honey and raisins and secondarily lemongrass.

Taste: Sweet taste that successfully balances with the acidity of the variety. A round, velvety, rich wine with notes of honey and lemon. Its aftertaste is very long and aromatic.

- Minimum natural alcohol strength before the sun-drying: 15,0 % Vol.
- Minimum natural alcohol strength after the sun-drying: 21,0% Vol.
- Total alcohol strength: Minimum 21,0 % Vol.
- Regarding the maximum alcoholic strength, the prices provided in the relevant EU legislation apply.
- The maximum permissible sulfur dioxide content is 400 milligrams per liter for sweet wines made from sun-dried grapes and having a fermented sugar content of 45 g / l or higher (according to Annex I, Part B of the EU) 2019/934).

General Analytical Features	
Maximum total alcoholic strength by volume (in% vol)	
Minimum alcoholic strength by volume (in% vol)	9
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per liter)	5.5 grams per liter, expressed in tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per liter)	30
Maximum total sulfur dioxide (in milligrams per liter)	400

4.3. Liqueur wine from raisined grapes

Color: Orange-yellow with golden highlights, which with the aging become brown. In case of long-term aging, the color darkens more, ending in red and brown shades.

Odor: Intense and complex aroma, with notes of spices, honey and raisins and secondarily lemongrass. During aging the perfumes become more intense and more complex.

Taste: Taste that successfully balances with the acidity of the variety. A round, velvety, rich wine with notes of honey and lemon. Its aftertaste is very long and aromatic.

- Total alcohol strength: Minimum 21,0 % Vol.

- Alcohol strength obtained: 22,0 % Vol.

- The maximum permissible sulfur dioxide content is 400 milligrams per liter for sweet wines made from sun-dried grapes and having a fermented sugar content of 45 g / l or higher (according to Annex I, Part B of the EU Regulation 2019/934).

General Analytical Features	
Maximum total alcoholic strength by volume (in% vol)	
Minimum alcoholic strength by volume (in% vol)	15
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per liter)	5.5 grams per liter, expressed in tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per liter)	30
Maximum total sulfur dioxide (in milligrams per liter)	400

5. WINEMAKING PRACTICES

5.1. General Winemaking Practices

a) The white dry wine PDO Santorini is produced from the Assyrtiko variety at rate of at least 85%, and the remaining percentage from the Aidani and Athiri varieties in compliance with the classic method of white winemaking. The temperature during the alcoholic fermentation does not exceed 20 ° C.

b) **Liastos White Wine Naturally Sweet** PDO Santorini is produced from grapes of the Assyrtiko variety by at least 51% and the rest from the varieties Aidani, Athiri and in small quantities of white "xenologists" traditionally grown in the complex of the islands of Thira and Thirasia and Thirasia. Katsano, Muscat white, Monemvasia, Platani, Pota-misi and the reddish variety Roditis. The grapes are harvested overripe and left in the sun for partial dehydration. Grape must has before sunset the minimum sugar content is 260 g / liter, and after sunbathing 370 g / liter. The sugars and alcohol contained in the finished wine are derived exclusively from vinified grapes, without the addition of before, during or after alcoholic fermentation, concentrated must, refined concentrated must, alcohol or distillates.

c) The Liqueur wine from raisined grapes is produced from naturally sweet-dried wine with added:

-Neutral alcohol of wine origin, including alcohol obtained from distillation of raisins, with an actual alcoholic strength by volume of at least 96% Vol.

-Distillation product of wine or raisins with an alcoholic strength by volume not less than 52% Vol and not more than 86% Vol.

-Products of the two above cases to which must have been added sun-dried grape must from the same varieties of production of naturally sweet wine.

-Wine distillate with an actual alcoholic strength by volume of not less than 52% Vol and not more than 86% Vol. - Raisin extract with an alcoholic strength by volume of not less than 52% Vol and not more than 94.5% Vol.

The above products are added until May 31 of the year immediately following the production.

5.2. Specific oenological practices used for the production of wines, as well as related restrictions for their production:

5.2.1. To use the "Selected" or "Réserve" label for white dry Santorini PDO wines:

- the wines must have a minimum time of total aging time of one (1) year, of which at least six (6) months in oak barrels and three (3) months in bottles.

5.2.2. To use the term "Specially Selected" or "Grande Réserve" for white dry PDO Santorini wines:

- the wines must have a minimum total aging time of two [2] years, of which at least twelve (12)

months in oak barrels and six (6) months in bottles.

5.2.3. For VINSANTO wines namely "Liaostos white wine naturally sweet " and "liqueur wine from from raisined grapes ", the minimum time of obligatory oxidative aging, which takes place during the stay of the wine in oak barrels, is at least 24 months. The whole phase of oxidative aging, no matter how many years it lasts, takes place only in the islands of Thira and Thirasia.

The indications of aging of Vinsanto wines are as follows:

Y harvest, when it is a single harvest of year Y and only if the time of the minimum obligatory oxidative biennial aging has been completed.

-X years of aging, where X stands for the years of the minimum optional oxidative aging, which are defined as 4, 8, 12, 16 and later, with a difference of four years between them.

5.2.4 The formation of the stems of the vine varieties is done in traditional cup-shaped shapes in Thera, ie cup-shaped with twisted or crowned and cup-shaped with buns and in linear shapes.

5.3 Maximum yield per hectare:

The maximum yield per hectare (HA) does not exceed six thousand five hundred (6,500) kilograms of fresh grapes or 50 HL of wine.

6. ALLOWED WINE-GRAPE VARIETIES

The PDO Santorini wines are produced from grapes of the varieties Assyrtiko, Roditis, Moschato white, Monemvasia, Gaidouria, Aidani White, Athiri, Katsano, Platani, Potamisi.

7. DELIMITED AREA

The delimited wine production zone PDO Santorini was defined by Royal Decree no. 539 / 4.8.1971 (Government Gazette 159/A/14.8.1971) which was subsequently amended by Ministerial Decision no. 13850/1572/11.2.1972 (Government Gazette 169/B/24.2.1972) and from the Ministerial Decision no. 235308 / 7.2.2002 (Government Gazette 179/B/19.2.2002), and includes the islands of Thira and Thirasia.

8. PARTICULARS OF THE GEOGRAPHIC REGION

8.1. Quality

Santorini has one of the oldest vineyards in the world that has its roots in prehistoric times. The tradition in viticulture has existed for at least 3,500 years. Its unique climate in combination with the composition of the soil contribute so as the vinified varieties to give wines with a special character. Descriptions of 19th century travelers mention their distinctive organoleptic characters which are due to the influence of the environment on the grapes and consequently on the wines of Santorini. At that time the wine of Santorini was sought after abroad and for many years it was sold due to its high alcoholic strength, for the promotion of low quality wines of other regions.

This vineyard, apart from its historical dimension, gives today unique wines, high quality wines, which, by aging, express this special land of Santorini, this unique terroir.

Nowadays, the grapes of the region are utilized in the best way, by all winemakers, with respect to their organoleptic characteristics, giving quality wines, recognized in international competitions both in Greece and abroad.

In order to ensure the bond of PDO Santorini wines with the quality, every year the wines are subjected to an organoleptic examination by an institutionalized committee. Wines that do not meet the relevant specifications, can not be sold as PDO Santorini wines.

Research by the Agricultural University of Athens, showed that Santorini wines are particularly rich in bioactive polyphenols, which is due to the unique way of pruning, ie the traditional bun, this particular way of cultivating the vine that is applied in Santorini, from antiquity until today,

and is fully consistent with the other elements of the crop mentioned: I) in the very special soil, which is sandy, a mixture of ivy, ash and pumice, enriched with magnesium, calcium and iron, with significant water absorption capacity, II) the Mediterranean climate with the mild winters and cool summers in which the north winds cool the vines with a sea breeze, and III) the noticeable temperature difference between day and night, which in combination with the sea humidity that falls like a puddle in the vineyards, keeps them cool and protected. from the intense sun and has a positive effect on the quality growth of grapes.

8.2. Historical relation.

Detecting the winemaking tradition of Santorini we travel back in time, to the third millennium BC. The excavations of Akrotiri, revealed findings such as coals from vine wood and bunches of grapes as decorative elements in the angiography of the time testify that viticulture was one of the main activities of the inhabitants. This prehistoric vineyard was destroyed by the great eruption of the volcano, around 1,650 BC, which wiped out all traces of human life and vegetation from the island for about three centuries.

Viticulture and wine production must have been a key sector of the Cape economy at the time of its destruction. This fact is confirmed both by the natural presence of coals from vine woods, and giants from grapes, as well as by the special device for pressing grapes and collecting must. The plethora of storage jars and pseudo-mouthed amphorae found in Akrotiri indicate not only a large production of wine, but also its developed circulation. Bunches of grapes have been used as decorative subjects in the angiography of the time.

The Phoenicians were the first settlers after the catastrophe, in order to meet their nutritional needs they grew plants of different species that they brought with them, with the vine being one of the plants that managed to survive in the inhospitable environment of Santorini.

From the period of archaic and classical times we have no direct evidence of viticulture. It is difficult, however to imagine how would become so rich the landowners in Thira, but from the production of wine.

During the Venetian occupation (12th - 17th century), the Venetians dominated the island of Santorini. Europeans have always valued Greek wines, not only for their quality, but also because they endured long sea voyages. Thus, Frankish and Venetian ships began to load more and more wines from Santorini. The golden age of Santorini wines in Venetian rule will end with the final domination of the Turks, after an excellent course, with glorious moments, such as that of their fame in Paris.

8.3. Cultural, social and economic ties.

The vineyard and the wine are inextricably linked with the cultural, social and economic life of Thera from antiquity until today.

During the Turkish occupation, the lack of large arable land on the island helped to prevent the transfer of Muslim populations. The people of Santorini democratically organized their communities and, taking advantage of the calm that prevailed in the Aegean after the Ottoman conquest, developed, as in prehistoric times, trade and shipping. Alexandria, Taganrok and Istanbul were the most important centers where large quantities of Santorini wines were exported. It is historically known that exports to Russia have been made since at least 1786. In fact, the economy of Santorini was led to decline, when, due to the October Revolution, exports to this country stopped.

Evidence of the long history of the island is preserved today in the archeological sites of Akrotiri and Mesa Vouno, in the archeological museums of Thera and Athens and in the Gyzi mansion. But also the whole island, with the caldera, the volcanic rocks, the traditional settlements, the towers and the "canaves", is a living historical testimony.

Vinsanto is considered a continuation of the « passoi », as in ancient times the sun-dried wines were called, for which the Aegean islands were famous. Few wines have been preserved in the same form today in relation to their form and manner of production in ancient Greek times. With a sweet taste in his mouth, Hesiod wrote in the 7th century BC. "Spread the grapes ten days and nights in the sun and five in the shade" betraying the ancient recipe of their vinification.

The wine vinsanto comes to sweeten us with the same taste of the wines of the banquets of Plato and Socrates that were drunk in the beginning as an incontinent wine.

The Venetian conquerors of the island in the 12th century renamed this wine giving in Latin terms the expression "wine of Santorini" (vino di Santorini), as vino santo and then Vinsanto (vin-wine of santo-Santorini). With this name Vinsanto traveled to the ports of Constantinople, Russia, Trieste, Anguilla, Venice. This famous sweet wine, which manifests the uniqueness of Santorini, complemented the delicious feasts of the lords of the Middle Ages and was for many centuries the "divine communion" in all the chalice of the Russian Orthodox Church.

We have the first mention of the term Vinsanto in the year 1729, when in their letter to the Catholic Bishop of the island, shipowners write that a pirate ship raced two Santorini boats and took ten barrels of wine and five barrels of Vinsanto.

Nowadays we find wineries with perfect technological equipment and systematic and integrated effort to produce quality wines.

This connection (cultural, social and economic) is confirmed in recent years by a series of events on the island, such as the "AMPELOS" conferences. Santorini was chosen to be the venue of these international conferences on the vine, because in addition to being one of the most beautiful and unique places in the world, it has a tradition of 3,500 years in the cultivation of the vine and the art of wine production, a production which is favored by the peculiar ecosystem of this volcanic island in the Aegean.

The aim of the first conference "Ampelos 2003" (June 5-7) was to contribute substantially to the determination of the correct orientation of viticulture in Greece and to give the vine growers as many "tools" as possible for a modern and efficient viticulture. The organizers of this conference invited viticulturists, winemakers, scientists, researchers and business executives of the industry to share their knowledge and views on the subject and enjoy the rich social program of the conference in the ideal environment ... the famous island of Santorini!

The aim of the second Symposium "Ampelos 2006" (June 1 - 3) was to present to the participants the latest scientific, technical developments and the latest market news, providing them with the opportunity for a fruitful discussion between scientists from around the world, representatives from the wine industry, wine journalists and wine lovers who participated in the symposium. The main object of the symposium was the evaluation of the soil-climate-variety combination in each vineyard and the exploitation / utilization of the raw material through all the vinification techniques that will contribute to the development of the specific and desired aromas and taste of the wines of each region. Finally, special attention was paid to the market strategies that can be adopted.

The 3rd International Symposium "Ampelos 2013" took place in Santorini, on 30 & 31 May 2013. Developments in development viticulture in the context of climate change, progress and innovative changes in winemaking, new strategies to promote wine products in the new economic conditions At the global level, institutional changes and new trends in the implementation of good viticultural and winemaking practice have been its objects.

The 4th International Symposium Ampelos (May 12-14) was entitled "Mediterranean Vineyard and Climate Change". the ripening time of the grapes. It was typically noted that for the last 40 years it has been observed in European vineyards, depending on the region and the variety, that the germination, flowering and ripening of the grapes should take place 2-3 weeks earlier, while the full ripening of the grapes should take place at much higher temperatures. . It was pointed out that regardless of the forecast models of the course of the main climatic parameters (temperature, rainfall, sunshine) the European wine map will change significantly, both in terms of variety structure and its structural components, with rather adverse effects on quality. of wines, in particular white grape varieties.

8.4. Geographic environment and geographic origin.

The area of the vineyard is about 12,000 acres. It starts smoothly from the sea and ends with terraces up to a height of 300 meters. The climate of the region is the typical Mediterranean with intense sunshine, with hot and dry summers and mild winters. The average annual maximum temperature is 23 ° C, and the minimum is 14 ° C. The total amount of annual rainfall is 250 - 370 mm.

Almost all of Santorini consists of tertiary deposits of Theraic earth, kiseri and lava. The soil of Santorini is sandy with a small percentage of clay. It is also low in organic matter and, with the exception of a small area around Prophet Elias, free of calcium carbonate. For these reasons, although the soil is rich in potassium, the plant can not absorb the amounts needed to largely neutralize tartaric acid, which is due to the increased acidity of Santorini wines. The reduced uptake of potassium is also due to the climate with little rain, as well as the fact that the vineyards are not irrigated.

The island is extremely dry and during the summer months, when the grapes ripen, the temperatures during the day are very high. So during this prolonged drought, the plants' need for water is relieved by the fogs created by the evaporation of the sea and cover the island, going up the caldera.

At the same time, however, during the summertime the island is mercilessly flogged by the north winds, the meltemia, which prevent the accumulation of moisture on the grapes during the day. At night, however, when temperatures drop and the climatic conditions become relatively humid, the volcanic soil of the island absorbs moisture and thus feeds the vineyards.

In the areas where the slope of the ground is steep, the people of Santorini have built the famous « pezoules ». In other words, they have shaped the soil to levels to facilitate cultivation and reduce water loss. As a result of this unique combination of climate and soil, Santorini grapes ripen quickly and retain their acidity.

Like everything else in windswept Santorini, the vineyards themselves are quirky. The vines are sparsely planted, low to the ground. In order to protect the grapes from the sweeping winds that plague the island in winter, the Santorinians prune the vines in such a way that they take the shape of a wreath and the grapes grow inside.

There are usually no serious insect and disease infestations. The only plant protection intervention is 1-2 preventive broths in the spring.

The Santorini vineyard is the oldest in Greece. Some vines can be up to 300 years old. Vine stems are self-rooted, not grafted on American vine subjects. This is because phylloxera, the annoying insect that continues to destroy the world's vineyard, never got here. Fortunately, the volcanic soil of the island, with the lack of aluminum and the high sand content (93-97%) does not favor it.

Therefore, there are a number of factors that create a unique microclimate in the world, which contributes to the full ripening of the grapes and gives them special characteristics such as high refreshing acidity and high alcoholic strength.

8. 5. Details of the product

The vineyards on the islands of Thira and Thirasia are essentially "balconies" to the Aegean Sea. During the summer the north winds, the well-known meltemia, do not allow the development of high temperatures, creating a special microclimate that contributes to the better ripening of the grapes, to their better composition at the stage of "technological ripening" (acidity, color, aromatic substances, sugars, etc.) that give excellent quality to the wines.

PDO Santorini wines are produced from the local varieties Assyrtiko, Athiri and Aidani. Exceptionally and for the naturally sweet wines only, in small quantities grapes from the following varieties can be used : Gaidouria, Katsano, Moschato white, Monemvasia, Platani, Pota-misi and the reddish Roditis.

The combination of these climatic conditions, with the composition of the islands's soils, the cultivated vine varieties, the applied cultivation care of the vine and the winemaking techniques, contribute to the quality characteristics of the PDO wines. SANTORINI, giving them the opportunity to further age and improve their characteristics over time. Aged White Dry Wine has an intense yellow to golden color with orange highlights. Its aromatic characteristics are mainly flower honey, apple cider such as sweet quince and various other pastries. Acorns such as roasted almonds and hazelnuts are also found. Spices such as cumin and coriander, herbal aromas such as arbarosa, thyme, sage, chamomile and finally dried figs are often found. The aromas of the nose are also present in the mouth and in addition honey and nuts. In the aged we also feel the feeling of butter. From the above it appears that it is a wine with a rich and complex body and even greater aftertaste.

Naturally sweet white wine Liastos and liqueur wine from sun-dried grapes PDO Santorini are produced from grapes of the Assyrtiko variety by at least 51% and the rest from the varieties Aidani, Athiri and in small quantities of white "xenologos" traditionally grown in the and Thirasia and specifically of the varieties Gaidouria, Katsano, Moschato white, Monemvasia, Platani, Potamisi and the reddish variety Roditis.

After harvest, the grapes for Vinsanto production are spread out to dehydrate under the warm Aegean sun, while the draining virtues of the soil protect them from rot. After 7 to 12 days the grapes have lost a large percentage of water, having concentrated every aspect of their characteristics. This is followed by careful breaking and pressing of the grapes and the slow fermentation that is controlled daily begins. Due to the high sugar content, the fermentation stops prematurely and gives a naturally sweet wine without the addition of alcohol. The wine then matures in oak barrels for at least 24 months. The time-honored benefactor of Vinsanto, adds invaluable value to aromas and flavors as he rests peacefully in the dark cellars of the islands. It further concentrates its characteristics, while giving a wonderfully velvety feeling to the taste, making aging an integral part of Vinsanto production. The production of Vinsanto requires about 6 kg of grapes per liter, which can reach up to 10, due to evaporation during long-term aging. Thus, its rarity is great, as is the case with everything valuable.

The aforementioned indigenous varieties of Vinsanto each contribute in their own way to its greatness. Assyrtiko in its frightening sharpness, kindness and mineral notes, Aidani in its body and its deep, intoxicating aroma, Athiri in its fine and fragile character and all together in the complexity of Vinsanto.

8.6. Causal interaction

The uniqueness of PDO Santorini wines, as mentioned in detail in the above subsections is due to the special characteristics of the island and in special cultivation techniques. Specifically:

1. In the bun. This particular way of cultivating the vine that is applied in Santorini, is a local ancient Greek method that is preserved until today. To make the "bun", the experienced viticulturists of Santorini, knit the vine growers among themselves, forming a large wreath, like a natural basket, that rests on the volcanic land of the island. In there, the grapes ripen protected, without endangering the production, while the vine copes with the particularly difficult soil and climatic conditions of Santorini, which can be summarized as follows:

- Very strong winds, especially in spring, when the new shoots emerge.
- Strong blows from the sand of the volcanic soil, which is carried away by the wind.
- Hot sun during the summer.
- Lack of water (except for night sea humidity).

2. In very special soil, which is sandy, a mixture of ivy, ash and pumice, enriched with magnesium, calcium and iron, with significant water adsorption capacity.

3. In the Mediterranean climate with mild winters and cool summers in which the north winds cool the vines with a sea breeze, and

4. In the noticeable temperature difference between day and night, which in combination with the sea moisture that falls like fog on the vines, keeps them cool and protected from the intense sun and has a positive effect on the quality growth of the grapes.

The special microclimate of the islands of the demarcated area interacts with the terrain and the grape varieties of the area give wines with a complex and complex nose. Citrus fruits and especially their flowers, dominate like citrus, lemon, grapefruit and sanguine. Particularly dynamic are also lean fruits and apples such as pear and green apple. Next are the stone fruits, such as the white-skinned peach, the apricot and the medlar. Then there are tropical fruits such as mango, pineapple, lychee and melon.

In taste the first impression they leave in the mouth is the intense sensation of sour, which is balanced by the warm and sweet sensation of high alcohol. Dominated by citrus and mainly citrus flowers such as citrus, lemon, lime (grapefruit), grapefruit, sanguine as well as white fruits such as pear (main feature of Assyrtiko), green apple, stonecorn, white fruit the apple trees (lychee, medlar). Depending on the participation in Athiri and Aidani, we find the tropical Mangoes and pineapples. Another characteristic found in Santorini is the intense taste of the salty that has nothing to do with the variety, but with the proximity of the vineyards to the sea. Another strong taste characteristic is the minerality, ie the taste of the wet stone.

From the above it appears that the wines of Santorini have a rich body and their aftertaste lasts for many seconds.

9. FURTHER APPLICABLE REQUIREMENTS

9.1 Derogation from production in the demarcated area

Article 5 para 1 of the Commission Regulation (EU) 2019/33 "Supplementing Regulation (EU) No Regulation (EC) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards applications for protection of designations of origin, geographical indications and traditional indications in the wine sector, objection procedure, restrictions on use, modification of product specifications, revocation of protection and labeling and the presentation".

9.2. *Additional provisions concerning wine labelling*

A) Indications concerning specific methods of production

In the Ministerial Decision no. 280557/9-6-2005 "Determination of the time for maturation, aging and release for consumption of the local wines "Superior quality designation of origin" and of the indications for their labelling concerning their way or production or methods of processing" (GG 818B/15-6-2005) Articles 3 and 4 contain the conditions for the use of the following indications:

- "NEW WINE" or "YOUNG WINE"
- "BARREL MATURATION" or "BARREL MATURED"
- "BARREL AGED" or "BARREL AGING"

B) Indication of the harvest year on the label

In the case of the use of the indication "NEW WINE" or "YOUNG WINE", the wine labels must include the harvest year of the grapes as determined in Article 1, para 2 of the Ministerial Decision no. 280557/9.6.2005 "Determination of the time for maturation, aging and release for consumption of the wines "Superior Quality Designation of Origin" and the Local Wines, and of the indications for their labelling concerning their way of production or methods of processing" (GG 818/B/15.6.2005).

C) Traditional terms

Traditional terms in accordance with the Ministerial Decision 235309/7.2.2002 "Approval of traditional wine terms" related to the designation of origin or the geographical indication.

In accordance with the aforementioned Ministerial Decision, the traditional terms allowed for the labelling of wines with Protected Designation of Origin (PDO) Santorini are the following: WHITE FROM WHITE GRAPES / Blanc de blancs, FROM ISLAND(S) VINEYARD(S) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), FROM TERRASSED VINEYARD(S) / Vin de vignoble(s) en terrasses, HILL WINE / Vin de collines, SLOPE WINE / Vin de coteaux, LIASTOS, VINSANTO , NYKTERI

Traditional indications, in accordance with Article 112 of Regulation (EU) No 1308/2013 which are related to the designation of origin or the geographical indication.

In accordance with Article 113 of Regulation (EU) No 1308/2013 as defined and entered in the electronic database "E-Bacchus", the traditional indications that may be used in the labeling of wines with a Protected Designation of Origin (PDO) Santorini and provided that the relevant conditions of the Union and National legislation are met, are the following:

Designation of Origin of Superior Quality (OPAP) in place of PDOs

Agrepauli, Ampeli, Ampelonas (es), Archontiko, Specially selected, Selected or Selected, Castle, Estate, Metochi, Monastery, Pyrgos, Liastos.

Furthermore:

Nykteri - NYKTERI: traditional name reserved for white dry wines, PDO Santorini which have a minimum natural alcohol content of 13.5% Vol, have been vinified either in a tank or in a barrel, and have been remain to mature in wooden barrels for at least three (3) months.

Vinsanto: traditional name reserved for sweet wines from sun-dried grapes PDO Santorini.

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

AO-1296

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Huile d'olive de Haute-Provence

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var, Vaucluse.
France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) N° 2036/2001 of October 17, 2001 published on
October 18, 2001 in the OJEU L 275/9.

PDO-FR-0110

October 18, 2001

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1296

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Huile d'olive de Haute-Provence

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var, Vaucluse.
France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 2036/2001 de la Commission du 17 octobre 2001 publié le
18 octobre 2001 au JOUE L 275/9.

PDO-FR-0110

18.10.2001

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1296

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Huile d'olive de Haute-Provence

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alpes de Alta Provenza, Bouches-du-Rhône, Var, Vaucluse.
Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) nº 2036/2001 de la Comisión, de 17 de octubre de 2001, publicado el 18 de octubre de 2001 en el DOUE L 275/9.

PDO-FR-0110

18.10.2001

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Huile d'olive de Haute-Provence’

Owing to the terrain, which results from the high-lying position of the geographical area, and to the characteristics of the Mediterranean climate with a continental influence, the olive trees must be cultivated principally on terraces. The dry-stone retaining walls of the terraces make it possible to drain the soil during wet weather but also to re-supply the soil with water during periods of drought (by condensation of the ambient air humidity at night). They regulate the temperature by storing solar energy, thereby protecting the harvest at the onset of cold weather and the durability of the olive trees, which are sometimes at risk during the coldest weather occurring in the geographical area, usually in February. The stony, carbonated soils have a fine, sandy loam matrix typical of the geographical area, and they are particularly suitable for growing olive trees, which thrive in aerated and well-drained soils. Over the centuries, the combination of the soil and climate characteristics exerted varietal selection pressure that led to the emergence of the aglandau as the dominant variety. Despite their late ripening, the fruits of the aglandau, which are harvested in November, resist well frosts occurring at the peak of the harvest. Frosts of exceptional intensity, which occur two or three times a century, have gradually sealed the success of the aglandau. This variety is present almost everywhere in Provence, though it is strongly dominant only in Haute-Provence.

The presence of the aglandau in the groves and in the composition of the oil, where its minimum share is 80 % of the different varieties used, has a determining influence on the characteristics of the oil and distinguishes it clearly from other oils. Despite its late ripening, the fruits of this variety have a low water content and an oil content at the time of harvest that guarantee a good resistance to the first autumn frosts, which do not affect the quality of the oil. However, the olives are harvested before the intense frosts, which occur most often in the last two weeks of December. As a consequence, the proportion of olives that are still green is often high during harvest. The fat-soluble chlorophyll they contain gives the oil its typical green reflections in the first few weeks after production. Over time, the oil gradually loses those green tinges without any alteration of the organoleptic characteristics of the oils, which subsequently display a hue with golden highlights. Indeed, the chlorophyll pigments are degraded when subjected to light. The oils are also rich in polyphenols, elements of fieriness and bitterness, which serve to ensure the proper preservation of these oils over time.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

'Huile d'olive de Haute-Provence'

Le relief, imposé par la position en altitude de l'aire géographique, ainsi que les caractéristiques du climat méditerranéen à influence continentale de cette aire, imposent principalement la culture en «terrasses» de l'olivier. Les murs de soutènement des terrasses, réalisés en pierres sèches, permettent de drainer le sol en période humide mais aussi de le recharger en eau en période de sécheresse (par condensation de l'humidité de l'air ambiant la nuit). Ils régulent la température par leur capacité à emmagasiner l'énergie solaire, protégeant ainsi la récolte lors des premiers froids ainsi que la pérennité de l'olivier menacée parfois par les périodes les plus froides que connaît l'aire géographique, généralement au mois de février. Les sols riches en cailloux, carbonatés, avec une matrice fine sablo limoneuse ou limono sableuse, caractéristiques de l'aire géographique, sont particulièrement favorables à la culture de l'olivier qui apprécie les terrains aérés et drainants. La combinaison des caractéristiques de sols et de climat a exercé au fil des siècles une pression de sélection variétale dans laquelle s'est imposée la variété aglandau. En effet, malgré leur maturité tardive, les fruits de l'aglandau récoltés au mois de novembre résistent bien aux gelées intervenant en pleine récolte. Des gels d'intensité exceptionnelle, à raison de deux ou trois par siècle, ont assuré progressivement le succès de l'aglandau. Cette variété est présente presque partout en Provence mais elle n'est fortement majoritaire qu'en Haute-Provence.

La présence de l'aglandau, dans les vergers comme dans la composition de l'huile, à hauteur de 80 % au minimum des variétés présentes, a une influence déterminante sur les caractéristiques de l'huile et la différencie fortement des autres huiles. Le fruit de cette variété présente en effet, malgré sa véraison tardive, une faible teneur en eau et une concentration en huile, au moment de la récolte, qui lui assurent une bonne résistance aux premiers gels d'automne qui n'altèrent pas la qualité de l'huile. Les olives sont toutefois récoltées avant les gels intenses qui surviennent le plus souvent dans les deux dernières semaines de décembre. De ce fait, la proportion d'olives encore vertes est fréquemment importante lors de la récolte. La chlorophylle qu'elle apporte, liposoluble, confère à l'huile, dans les premières semaines suivant sa fabrication, ses reflets verts caractéristiques. L'huile perd progressivement avec le temps ces reflets verts sans que les caractéristiques organoleptiques de ces huiles ne soient altérées, arborant par la suite une robe aux reflets dorés. En effet les pigments chlorophylliens sont dégradés sous l'effet de la lumière. Les huiles sont également riches en polyphénols, facteurs d'ardence et d'amertume, qui assurent par ailleurs une bonne conservation de ces huiles dans le temps.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

‘Huile d’olive de Haute-Provence’

El cultivo del olivo en «terrazas» viene impuesto principalmente por el relieve, resultado de la altitud de la zona geográfica, y por las características del clima mediterráneo con influencia continental que predomina en ella. Los muros de contención de las terrazas, realizados en piedra seca, permiten drenar el suelo en los períodos húmedos y recargarlo de agua en los períodos de sequía (por condensación de la humedad del aire durante la noche). Gracias a su capacidad para almacenar energía solar, los muros regulan la temperatura, con lo que protegen las cosechas durante los primeros fríos y contribuyen al mantenimiento de los olivos, que se ven amenazados a veces por los períodos más fríos que conoce la zona geográfica, generalmente en el mes de febrero. Los suelos, pedregosos, carbonatados, con una matriz fina arenolimososa o limoarcillosa, característicos de la zona geográfica, son especialmente favorables para el cultivo del olivo, que aprecia los terrenos ventilados y drenantes. La combinación de las características del suelo y del clima ha ejercido, con el paso de los siglos, una presión en la selección de variedades en la cual se ha impuesto la variedad Aglandau. A pesar de su maduración tardía, los frutos de Aglandau cosechados en noviembre resisten bien las heladas que se producen en plena cosecha. La superación de heladas de intensidad excepcional, que se producen a razón de dos o tres por siglo, ha asegurado progresivamente el éxito de la variedad Aglandau. Esta variedad, presente en casi toda la Provenza, es netamente mayoritaria en Alta Provenza.

La presencia de Aglandau en un 80 %, como mínimo, de las variedades presentes, tanto en los olivares como en la composición del aceite, tiene una influencia decisiva sobre las características de este, que se diferencia considerablemente de los demás aceites. A pesar de su envero tardío, el fruto de esta variedad presenta, en el momento de la cosecha, un bajo contenido en agua y una concentración en aceite que le garantizan una buena resistencia a las primeras heladas otoñales, que no alteran la calidad del aceite. Con todo, las aceitunas se recolectan antes de las heladas intensas que se producen con más frecuencia en las dos últimas semanas del mes de diciembre. Como consecuencia de ello, la proporción de aceitunas todavía verdes suele ser significativa en el momento de la cosecha. La clorofila que aportan esas aceitunas, y que es liposoluble, confiere al aceite, en las primeras semanas siguientes a su elaboración, unos reflejos verdes característicos que se pierden progresivamente con el tiempo, sin que por ello se alteren las características organolépticas de estos aceites, que presentan posteriormente un tono dorado. Este cambio cromático se debe a que los pigmentos clorofílicos se degradan por efecto de la luz. Los aceites también son ricos en polifenoles y en factores de picor y amargor, que les garantizan una buena conservación en el tiempo.

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

AO-1297

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

**Piment d'Espelette / Piment d'Espelette - Ezpeletako
Biperra**

GOOD(S)

1. **Spices**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Department : Pyrénées-Atlantiques. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) N° 1495/2002 of August 21, 2002 published on August 22, 2002 in the OJEC L 225/11.

PDO-FR-9131

August 22, 2002

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1297

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

**Piment d'Espelette / Piment d'Espelette - Ezpeletako
Biperra**

PRODUIT(S)

1. **Epices**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Département : Pyrénées-Atlantiques. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1495/2002 de la Commission du 21 août 2002 publié le 22 août 2002 au JOCE L 225/11.

PDO-FR-9131

22.08.2002

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1297

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Piment d'Espelette / Piment d'Espelette - Ezpeletako
Biperra**

PRODUCTO(S)

1. **Espicias**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamento: Pirineos Atlánticos. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN
LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) nº 1495/2002 de la Comisión, de 21 de agosto de 2002,
publicado el 22 de agosto de 2002 en el DOCE L 225/11.

PDO-FR-9131

22.08.2002

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘Piment d’Espelette / Piment d’Espelette - Ezpeletako Biperra’

Uniquely in these latitudes, the climate of the small region of Espelette combines just the right temperature and humidity conditions that the plant needs to grow and to be processed into spice. The characteristics of the temperatures, rainfall and heat regulation allow the plant’s needs to be met.

The local varietal type originates from the age-old mass selection performed by producers, originally only women. All these characteristics are in perfect harmony with the conditions of the local environment and enable the pepper to be processed into a highly distinctive spice: aromatic and hot without being fiery.

The local variety is the direct result of the observations and know-how of the local producers: it reflects their close bond with the environment and is particularly well-suited to the region’s weather conditions.

From the selection of the seed to the preservation of the spice with all its organoleptic characteristics, each stage is conducted in accordance with local and adapted expertise, which calls for a significant learning process. Growing and processing ‘Piment d’Espelette’ requires great powers of observation and frequent use of manual processes. Over the centuries, both women and men have succeeded in preserving the varietal type and the traditional cultivation, drying and processing techniques that have enabled the product to retain its originality.

‘Piment d’Espelette’ plays a prominent role in local gastronomy and culture: in France, it is the spice of the Basque Country. For example, a number of local expressions are based on the word piment (pepper), and the pepper festival at Espelette is a highlight for the entire region: on that day, some 20 000 people descend on the village both to stock up on and to celebrate ‘Piment d’Espelette’.

In the old days, ‘Piment d’Espelette’ enabled women producing it to become financially independent. Today, it accounts for a significant proportion of the income of some 60 agricultural holdings, and the production of ‘Piment d’Espelette’ allows small, family-run holdings to be set up or to stay in business.

The businesses of many prepared and cured meat firms, producers of prepared meals and restaurateurs in the region are directly linked to ‘Piment d’Espelette’.



WIPO | LISBON
The International System
of Appellations of Origin

At national level, the masters of French gastronomy are loyal to ‘Piment d’Espelette’, which often constitutes one of the secrets of their recipes.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Piment d'Espelette / Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra »

Le climat de la petite région d'Espelette réunit donc, dans une association unique à cette latitude, les conditions de température et d'humidité qu'exigent la plante et sa transformation en épice. Les caractéristiques de températures, de pluviométrie et de régulation thermique permettent de satisfaire les exigences de la plante.

Le type variétal local est issu de la sélection massale opérée de façon séculaire par les producteurs, uniquement des femmes à l'origine. Toutes ses caractéristiques sont en parfaite adéquation avec les conditions du milieu et permettent sa transformation en une épice à la typicité affirmée: parfumée et piquante sans être brûlante.

Le type variétal local résulte directement des observations et des savoir-faire des producteurs locaux: il est une expression de la relation complice qu'entretiennent les producteurs avec le milieu et est particulièrement bien adapté aux conditions climatiques de la zone.

De la sélection de la semence à la conservation de l'épice avec toutes ses caractéristiques organoleptiques, chaque phase est effectuée selon des savoir-faire locaux et adaptés, qui requièrent un apprentissage important. La culture et la transformation du «Piment d'Espelette» nécessitent de grandes capacités d'observation et le recours fréquent aux opérations manuelles. Les hommes et les femmes ont su, au long des siècles, préserver le type variétal et les techniques traditionnelles de culture, de séchage et d'élaboration qui ont permis de conserver l'originalité du produit.

Dans la gastronomie et la culture locales, le «Piment d'Espelette» tient une place prépondérante: il est, en France, l'épice du Pays basque. À titre d'exemple, plusieurs expressions verbales locales s'appuient sur le mot «piment» et la fête du piment à Espelette est un temps fort pour toute la région puisque, ce jour-là, quelques 20 000 personnes envahissent le village tant pour s'approvisionner que pour célébrer le «Piment d'Espelette».

Si le «Piment d'Espelette» a permis aux femmes qui le produisaient de bénéficier d'une autonomie financière, aujourd'hui une soixantaine d'exploitations agricoles en tirent une partie importante de leurs revenus, et la production de «Piment d'Espelette» permet des installations ou le maintien d'exploitations familiales de petite taille.

Dans la zone concernée, de nombreuses entreprises de charcuterie-salaisonnerie ou fabricants de plats cuisinés ainsi que des restaurateurs ont leurs activités en lien direct avec le «Piment d'Espelette».

Tandis qu'au plan national les cuisiniers de la grande gastronomie française sont fidèles au «Piment d'Espelette», qui constitue souvent un des secrets de leurs recettes.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

« Piment d'Espelette / Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra »

El clima de la pequeña región de Espelette reúne pues, en una asociación única en estas latitudes, las condiciones de temperatura y humedad que exigen la planta y su transformación en especia. Las características de temperaturas, pluviometría y regulación térmica permiten satisfacer las exigencias de la planta.

El tipo varietal local procede de la selección de masa efectuada de forma secular por los productores, únicamente mujeres en un principio. Todas sus características se adecuan perfectamente a las condiciones del entorno y permiten su transformación en una especia con una tipicidad afirmada: perfumada y picante sin llegar a quemar.

El tipo varietal local es el resultado directo de la observación y el conocimiento de los productores locales; en él se expresa la relación cómplice que mantienen los productores con el medio y dicho tipo está especialmente bien adaptado a las condiciones climáticas de la zona.

Desde la selección de la simiente a la conservación de la especia con todas sus características organolépticas, cada fase se efectúa según los conocimientos locales y adaptados, que requieren un aprendizaje importante. El cultivo y la transformación del «Piment d'Espelette» requieren grandes capacidades de observación y el recurso frecuente a las operaciones manuales. A lo largo de los siglos, los hombres y mujeres han sabido preservar el tipo varietal y las técnicas tradicionales de cultivo, secado y elaboración que han permitido conservar la originalidad del producto.

En la gastronomía y la cultura locales, el «Piment d'Espelette» ocupa un lugar preponderante: en Francia, es la especia del País Vasco. A título de ejemplo, varias expresiones verbales locales se basan en la palabra «piment» y la fiesta del pimiento en Espelette es un momento importante en toda la región, ya que, en ese día, cerca de 20 000 personas invaden el pueblo tanto para abastecerse como para celebrar el «Piment d'Espelette».

Si el «Piment d'Espelette» ha permitido a las mujeres que lo producían beneficiarse de una autonomía financiera, hoy unas sesenta explotaciones agrícolas obtienen de este producto una parte importante de sus ingresos, y la producción permite instalaciones o el mantenimiento de explotaciones familiares de pequeño tamaño.

En la zona en cuestión, numerosas empresas de charcutería-salazón o fabricantes de platos cocinados así como restauradores desempeñan sus actividades en relación directa con el «Piment d'Espelette», mientras que a nivel nacional los cocineros de la gran gastronomía francesa son fieles al «Piment d'Espelette», que constituye a menudo uno de los secretos de sus recetas.

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

AO-1298

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Κονσερβολιά Ροβιών / Konservolia Rovion

Transliteration Konservolia Rovion

GOOD(S)

1. **Olives**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Agricultural Olive Producing Cooperative of Rovies

Address Rovies, 34005, Evia

Greece

2. Any producer/operator who respects the product specification

GEOGRAPHICAL AREA

The area defined by the administrative boundaries of Rovies in the prefecture of Evia, including all settlements, Greece.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. Commission Regulation (EC) No 1263/96 of 1 July 1996 supplementing the Annex to Regulation (EC) No 1107/96 on the registration of geographical indications and designations of origin under the procedure laid down in Article 17 of Regulation (EEC) No 2081/92, Official Journal L 163, 2.7.1996.

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1298

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Κονσερβολιά Ροβιών / Konservolia Rovion

Translittération Konservolia Rovion

PRODUIT(S)

1. **Olives**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Coopérative agricole de production d'olives de Rovies

Adresse Rovies, 34005, Evia

Greece

2. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges du produit

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Aire définie par les limites administratives de Rovies dans la Préfecture d'Evia, comprenant toutes les agglomérations, Grèce.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Règlement (CE) n° 1263/96 de la Commission du 1er juillet 1996 complétant l'annexe du règlement (CE) n° 1107/96 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92, Journal Officiel L163, 2.7.1996.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1298

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Κονσερβολιά Ροβιών / Konservolia Rovion

Transcripción Konservolia Rovion

PRODUCTO(S)

1. **Aceitunas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cooperativa Agrícola Olivarera de Rovies

Dirección Rovies, 34005, Evia

Greece

2. Cualquier productor/operador que respete las especificaciones del producto

ZONA GEOGRÁFICA

La zona definida por los límites administrativos de Rovies en la prefectura de Eubea, incluidos todos los asentamientos, Grecia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Reglamento (CE) N° 1263/96 de la Comisión de 1 de julio de 1996 por el que se completa el Anexo del Reglamento (CE) n° 1107/96 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92, Diario Oficial L 163 de 2.7.1996.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations
under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars
concerning the quality, reputation or characteristics**

«ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ» (KONSERVOLIA ROVION)

EC No: EL-PDO-0117-0974-14.02.2012

PGI () PDO (X)

1. Name

‘Κονσερβολιά Ροβιών’ (Konservolia Rovion)

2. Member State or third country

Greece

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Class 1.6. Fruit, vegetables and cereals, fresh or processed

3.2. Description of product to which the name in point 1 applies

The fruit is firm, crunchy and rich in sugars. The ripe (black) olive has an average oil content of 17-18 %.

The quality characteristics of the final product are as follows:

- medium sized (average 120-260 pieces/kg). The International Olive Council's trade standard
 - for table olives (COI/OT/NC No 1 of December 2004), as currently in force, grades olive size
 - according to the number of fruits per kilogram. For 'Konservolia Rovion' the size scale is as follows:
 - 91/100, 101/110, 111/120, 121/140, 141/160, 161/180, 181/200, 201/230, 231/260, 261/290, 291/320, 321/350,
- green olives: long-lasting colour ranging from yellowish-green to dark green. Olives turning
 - colour: colour ranging from light green and yellow to light shades of brown. Black olives:
 - colour ranging from light to dark brown and dark purple,
- crunchy, tasty flesh, with a characteristic aroma of olive oil,
- a high sugar content with a long-lasting fruity taste,
- highly resistant to other forms of alteration.

The green olives are 'ripe' for harvesting from the beginning of September, earlier than any other variety of olive in any other area of Greece.

There are three types available: green olives, olives turning colour ('blonde olives') and black olives.

The product is marketed in the following styles:

- A. whole;
- B. pitted;
- C. halved / quartered;
- D. sliced;
- E. cracked.

The olives may be packed in oil or brine and traditional herbs, spices or almond kernels, etc. may be added.

3.3. *Raw materials (for processed products only)*

'Konservolia Rovion' is obtained solely by the processing of the Konservolia variety of table olive.

3.4. *Feed (for products of animal origin only)*

—

3.5. *Specific steps in production that must take place in the defined geographical area*

'Konservolia Rovion' must be grown and processed within the defined geographical area.

3.6. *Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.*

—

3.7. *Specific rules concerning labelling*

—

4. Concise definition of the geographical area

The area defined by the administrative boundaries of Rovies in the prefecture of Evia, including all settlements. 'Konservolia Rovion' must be grown and processed within this area.

5. Link with the geographical area

5.1. *Specificity of the geographical area*

Climate

The natural environment helps to give ‘Konservolia Rovion’ its excellent characteristics. The area has a mild, Mediterranean climate, with no frosts (extremely rare) and long hours of sunshine. The winds are usually north-north-easterly. In addition, however, there are often south-south-westerly winds (*boukadoura* — local wind) which also help create the area's microclimate.

The olive grove is south-facing and protected from cold north-north-easterly winds by Mount Telethrio and Mount Xiro, which are richly forested.

The cool air currents from these forested mountains and the sea breeze from the other side of the geographical area on hot summer days keep temperatures mild during the summer.

Average rainfall is around 550 mm, falling mostly in autumn and winter (November to March). The olive grove's main aquifer is fed by the waters of the Gerania stream.

Soil

The soil in the olive grove is of average mechanical composition, well drained, fertile and generally contains sufficient calcium.

Human factors

The contribution of the producers is equally important in shaping the final product. This comes from their long-standing experience of olive growing, their use of special cultivation techniques to produce fruit of the right quality, and their consistent interest in producing and safeguarding a special product. More specifically, the cultivation practices include: (a) pruning, which is done to encourage new growth and ensure that the trees are exposed to ample light and are well aired; (b) systematic irrigation of the trees to protect them from distress caused by lack of water and; (c) harvesting by hand to obtain top quality olives and ensure successful processing. Finally, there is the processing unit, where the quality selection and filling is done by hand, guaranteeing a top quality final product, and where traditional practices and processing techniques are combined to ensure that any problems that could arise during fermentation can be overcome. Thus the organoleptic characteristics of the olives remain unaltered and a unique product is obtained.

5.2. Specificity of the product

‘Konservolia Rovion’ is obtained solely by the processing of the Konservolia variety of table olive.

The fruit is firm and of medium size (120-260 fruits/kilo). The colour is long-lasting and ranges from yellowish-green to dark green for green olives, from light green and yellow to light shades of brown for olives turning colour and from light brown to dark brown and dark purple for black olives, and the flesh is crunchy, tasty and has a characteristic aroma of olive oil. The olives have a high sugar content with a long-lasting fruity taste and are highly resistant to other forms of alteration.

Another specific characteristic of 'Konservolia Rovion' is that it is harvested very early. It is said to be the very first olive harvested in Greece today.

5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI)

The specific characteristics of the product and early harvesting are due to the techniques used for growing and processing the olives and the area's natural environment and particular microclimate (the nearby forests, southern exposure, protection from northerly winds, local winds, temperature, cool night wind, rainfall, aquifer, etc.).

More specifically:

1. The distinct Konservolia olive variety, which in the Rovies area produces Greece's earliest table olive. Grafts of the best strains of Konservolia were used as parent material for the Papadopoulos olive grove (which was compact and irrigated, with the trees planted in straight lines) and later on for all the olive trees in Rovies.

2. The unique climatic conditions in the olive groves in the defined geographical area, and more specifically:

— the fact that the olive grove is south-facing (long hours of sunshine) and protected from north-north-easterly winds by Mount Telethrio and Mount Xiro contributes to early cropping, proper flowering and a high sugar content conducive to fast, successful fermentation. The long hours of sunshine and the fact that temperatures are mild during the winter because the area is protected from north-north-easterly winds and the frequent south-south-westerly winds (*boukadoura* — local wind) mean that the area receives ample light and there are no major fluctuations in temperature,

— the cool air currents from these forested mountains and the sea breeze from the other side of the defined area on hot summer days help create a microclimate, which gives ‘Konservolia Rovion’ olives their special quality characteristics. More specifically, the cool air currents and the sea breeze keep temperatures mild during the summer, with no major fluctuations.

This microclimate produces early fruit (quick, successful fermentation because of the high sugar content), with a bright green colour and compact texture (firm, crunchy) and favours the development of aromatic substances,

— average rainfall is around 550 mm, falling mostly in autumn and winter (November to March). The olive grove's main aquifer is fed by the waters of the Gerania stream. The rains contribute to the proper flowering of the olive trees, successful pollination and proper fruiting, and help ensure that the olives are of the right shape,

— the winds are usually north-north-easterly but they are mitigated by Mount Telethrio and Mount Xiro. The presence of moderate winds contributes to proper flowering and proper ripening of the fruit,

— the soil in the olive grove is of average mechanical composition, well drained, fertile and generally contains sufficient calcium. Because of the calcium content the olives are rich in volatile substances, which give them their long-lasting fruity taste and aroma, and their compact texture.

3. The combination of olive-growing techniques, harvesting and processing, and more specifically:

The harvesting of the green olives begins earlier than in any other area of Greece, from the beginning of September (the major part), and ends around the end of October. Quantities of ‘blonde olives’ (of the same variety) and black olives (also of the same variety) are also gathered and sold, mainly on the Greek market, in October and November respectively.

‘Konservolia Rovion’ olives are harvested individually by hand, using ladders, so there will be no bruising or ‘browning’ of the colour. They are transported on the same day, delivered, weighed and then processing begins immediately. Besides the good physiological characteristics and early harvesting of ‘Konservolia Rovion’, the relatively high temperatures in September-October help to ensure that the removal of bitterness, fermentation and ripening progress quickly and the fruit does not become soft.

4. The tradition of growing ‘Konservolia Rovion’, which goes back to 1928 when planting of the Papadopoulos olive grove began, and the fact that olive growing has become an integral part of daily life in the community of Rovies.

'Konservolia Rovion' comes from the long-established, well-known Papadopoulos farm. Planting of the Papadopoulos olive grove began around 1920 and was completed in 1938. It covers most of the flat agricultural land within the administrative boundaries of Rovies.

In 1974 and 1981, the Papadopoulos olive grove was voluntarily divided into large parcels averaging 40 stremmata (40 000 m²) or more, which were shared out between a large number of olive growers in the community of Rovies. It is generally said that the Rovies olive grove is Evia's best cultivated olive grove in every way and in earlier times the Papadopoulos farm was regarded as a 'model' olive grove nationwide

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

GI-1299

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

**Ямболска гроздова ракия / Гроздова ракия от
Ямбол / Yambolska grozdova rakya / Grozdova
rakya ot Yambol**

Transliteration Yambolska grozdova rakya / Grozdova rakya ot Yambol

GOOD(S)

1. **Spirit drink**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who respects the product specification.

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area in which "Ямболска гроздова ракия / Гроздова ракия от Ямбол / Yambolska grozdova rakya / Grozdova rakya ot Yambol" wine spirit is produced covers Yambol province and part of the neighbouring province of Burgas and includes the following localities (zemlishta) in Bulgaria:
— Yambol municipality — one locality: the town of Yambol;
— Straldzha municipality — seven localities: Straldzha and the villages of Zimnitsa, Irechekovo, Kamenets, Lozenets, Nedyalsko and Parvenets;
— Tundzha municipality — twelve localities: the villages of Bezmer, Botevo, General Inzovo, General Toshevo, Kalchevo, Kozarevo, Meden Kladenets, Pobeda, Roza, Tenevo, Hadzhi Dimitrovo and Chargan;
— Bolyarovo municipality — two localities: the town of Bolyarovo and the village of Stefan Karadzhovo;
— Elhovo municipality — five localities: the town of Elhovo and the villages of Granitovo, Malomirovo, Melnitsa and Malak Manastir;
— Kameno municipality — one locality: the village of Troyanovo;
— Aytos municipality — one locality: the village of Topolnitsa;

- Sredets municipality — one locality: the village of Zornitsa;
- Topolovgrad municipality — one locality: the village of Oreshnik.

Transliteration Ямболска гроздова ракия / Гроздова ракия от Ямбол : Yambolska grozdova rakya / Grozdova rakya ot Yambol

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. Commission implementing Regulation (EU) 2019/1682 of 2 October 2019 registering a geographical indication of a spirit drink under Article 30(2) of Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council (Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol).

02 October 2019.

The date of publication of the Regulation (EU) 2019/1682 in Official Journal L 258 9 October 2019.

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1299

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

**Ямболска гроздова ракия / Гроздова ракия от
Ямбол / Yambolska grozdova rakya / Grozdova
rakya ot Yambol**

Translittération Yambolska grozdova rakya / Grozdova rakya ot Yambol

PRODUIT(S)

1. **Boisson spiritueuse**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges du produit.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de l'eau-de-vie de vin "Ямболска гроздова ракия / Гроздова ракия от Ямбол / Yambolska grozdova rakya / Grozdova rakya ot Yambol" couvre la province de Yambol et une partie de la province voisine de Burgas et comprend les localités (zemlishta) suivantes en Bulgarie:
— municipalité de Yambol - une localité: la ville de Yambol;
— municipalité de Straldzha — sept localités: Straldzha et les villages de Zimnitsa, Irechekovo, Kamenets, Lozenets, Nedyalsko et Parvenets;
— municipalité de Tundzha — douze localités: les villages de Bezmer, Botevo, General Inzovo, General Toshevo, Kalchevo, Kozarevo, Meden Kladenets, Pobeda, Roza, Tenevo, Hadzhi Dimitrovo et Chargan;
— municipalité de Bolyarovo — deux localités: la ville de Bolyarovo et le village de Stefan Karadzhovo;
— municipalité de Elhovo — cinq localités: la ville de Elhovo et les villages de Granitovo, Malomirovo, Melnitsa et Malak Manastir;
— municipalité de Kameno — une localité: le village de Troyanovo;

- municipalité de Aytos — une localité: le village de Topolnitsa;
- municipalité de Sredets — une localité: le village de Zornitsa;
- municipalité de Topolovgrad — une localité: le village de Oreshnik.

Translittération Ямболска гроздова ракия / Гроздова ракия от Ямбол : Yambolska grozdova rakya / Grozdova rakya ot Yambol

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Règlement d'exécution (UE) 2019/1682 de la Commission du 2 octobre 2019 enregistrant une indication géographique de boisson spiritueuse au titre de l'article 30, paragraphe 2, du règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil (Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol).

02 octobre 2019.

Date de publication du règlement (UE) 2019/1682 au Journal Officiel L 258 du 9 octobre 2019.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1299

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Ямболска гроздова ракия / Гроздова ракия от Ямбол / Yambolska grozdova rakya / Grozdova rakya ot Yambol

Transcripción Yambolska grozdova rakya / Grozdova rakya ot Yambol

PRODUCTO(S)

1. **Bebida espirituosa**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor/operador que respete las especificaciones del producto.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción del aguardiente de vino "Ямболска гроздова ракия / Гроздова ракия от Ямбол / Yambolska grozdova rakya / Grozdova rakya ot Yambol" abarca la provincia de Yámbol y parte de la vecina provincia de Burgas e incluye las siguientes localidades (zemlishta) de Bulgaria:

- Municipio de Yámbol - una localidad: la ciudad de Yámbol;
- Municipio de Straldzha - siete localidades: Straldzha y los pueblos de Zimnitsa, Irechekovo, Kamenets, Lozenets, Nedyalsko y Parvenets;
- Municipio de Túndzha - doce localidades: los pueblos de Bezmer, Botevo, General Inzovo, General Toshevo, Kalchevo, Kozarevo, Meden Kladenets, Pobeda, Roza, Tenevo, Hadzhi Dimitrovo y Chargan;
- Municipio de Bolyárovo - dos localidades: la ciudad de Bolyárovo y el pueblo de Stefan Karadzhovo;
- Municipio de Élhovo - cinco localidades: la ciudad de Élhovo y los pueblos de Granitovo, Malomirovo, Melnitsa y Malak Manastir;

- Municipio de Kameno - una localidad: el pueblo de Troyanovo;
- Municipio de Aytos - una localidad: el pueblo de Topolnitsa;
- Municipio de Sredets - una localidad: el pueblo de Zornitsa;
- Municipio de Topolovgrad - una localidad: el pueblo de Oreshnik;

Transcripción Ямболска гроздова ракия / Гроздова ракия от Ямбол : Yambolska grozdova rakya / Grozdova rakya ot Yambol

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1682 de la Comisión de 2 de octubre de 2019 sobre el registro de la indicación geográfica de una bebida espirituosa conforme al artículo 30, apartado 2 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo [Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol].
2 de octubre de 2019
La fecha de publicación del Reglamento (UE) 2019/1682 en el Diario Oficial L 258 de 9 de octubre de 2019.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

1. Geographical indication to be registered

Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol

2. Category of the spirit drink

Винена дестилатна спиртна напитка/Wine spirit

3. Description of the spirit drink

3.1. Physical, chemical and/or organoleptic characteristics

‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ is a wine spirit that has a sparkling, clear, pale yellow colour, a pleasant and dominant fruity aroma, and a harmonious, mild taste with a pronounced grapey aftertaste. Limited editions of the drink are matured for at least six months in oak barrels with a capacity of up to 1 000 litres. Contact with the oak intensifies the colour, imparts sweetness, emphasises the mildness and enriches the aroma with a discernible oaky nuance, while providing a hint of vanilla in the finish.

The drink has a minimum alcoholic strength of 40 % vol.

3.2. Specific characteristics (compared to other spirit drinks of the same category)

‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ is a wine spirit having a minimum alcoholic strength of 40 % vol., with a volatile compound content of 132-174 g/hl a.a., including 6-24 g/hl a.a. of esters and 2-8 g/hl a.a. of aldehydes, and a methanol content of 0,07-0,140 g/l. The values for its physico-chemical characteristics exceed the minimum values specified in the rules on the wine spirits category.

‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ is a wine spirit that is obtained from white and red grape varieties. The grapes are received for processing in single-variety batches. In order to obtain good-quality white wines for distillation, the grapes are harvested once they are technically ripe, but before they become overripe, when they have a sugar

content of 16-19 % and the acid content is higher, i.e. at least 500 g/hl, expressed as tartaric acid. Practice has shown that robust white wines with a higher acid content yield delicate distillates with a pronounced fruity aroma. The white grapes, grown on sandy, stony soils, acquire a well-developed fruity aroma, which, thanks to appropriate processing, becomes fixed in the wine and the distillates.

The red grape varieties are harvested when they have a sugar content of 18-20 % or more and acid content of at least 600 g/hl, expressed as tartaric acid. The red varieties have primary aromas that are rather plant-like; and they yield wines with a stronger taste. When distilled, they yield distillates with an intense, harmonious taste and a pronounced grapey aftertaste that is characteristic of the wine spirit 'Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol'.

Distillates with clear ageing potential are matured in oak barrels made from the wood of the local Strandzha oak (*Quercus hartwissiana* Stev.). Contact with the wood enriches the colour and results in the development of a refined taste and delicate aroma in the matured drink.

4. Geographical indication to be registered (Geographical area concerned)

The geographical area in which 'Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/ Grozdova rakya ot Yambol' wine spirit is produced covers Yambol province and part of the neighbouring province of Burgas and includes the following localities (zemlishta):

- Yambol municipality — one locality: the town of Yambol;
- Straldzha municipality — seven localities: Straldzha and the villages of Zimnitsa, Irechekovo, Kamenets, Lozenets, Nedyalsko and Parvenets;
- Tundzha municipality — twelve localities: the villages of Bezmer, Botevo, General Inzovo, General Toshevo, Kalchevo, Kozarevo, Meden Kladenets, Pobeda, Roza, Tenevo, Hadzhi Dimitrovo and Chargan;
- Bolyarovo municipality — two localities: the town of Bolyarovo and the village of Stefan Karadzhovo; — Elhovo municipality — five localities: the town of Elhovo and the villages of Granitovo, Malomirovo, Melnitsa and Malak Manastir;
- Kameno municipality — one locality: the village of Troyanovo;
- Aytos municipality — one locality: the village of Topolnitsa;

- Sredets municipality — one locality: the village of Zornitsa;
- Topolovgrad municipality — one locality: the village of Oreshnik.

5. Method for obtaining the spirit drink

‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ wine spirit is produced in the geographical area set out above, from grapes of the following varieties:

- White: Rikat, Bolgar, Cherven Misket, Dimyat, Chardonnay, Ugni Blanc, Prosecco, Sauvignon Blanc and Viognier;
- Red: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pamid, Syrah and Cabernet Franc.

When delivered, they are sorted by weight, appearance, variety and sugar content. Only top-quality grapes are used. The grapes are harvested by hand and placed in plastic buckets or crates. The use of containers with a capacity of more than 15 litres for harvesting is not allowed. The grapes are transported for processing without any packaging in insulated metal containers of an appropriate design and capacity. Most often, proportionate samples are collected from each vehicle by hand, and the external appearance, general condition and varietal purity are assessed, and the sugar content is measured using a hydrometer. Processing takes place within 12-24 hours of harvesting. The grapes are first crushed to remove the stems and then pressed. The grape pulp is transferred to special fermentation tanks, where it is macerated, if necessary, to enrich it with aromatic substances extracted from the grape skins. The free-run juice is drained off and the pulp is pressed. Over-pressing is not permitted. The requirement that no more than 75 litres of wine for use in the production of ‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ wine spirit be produced from 100 kg of grapes is strictly complied with. The next step is alcoholic fermentation. Pure wine yeast cultures are used. The process is controlled, and at least twice in every 24-hour period samples are taken from each fermentation tank, the sugar content and temperature are measured, and changes to the organoleptic properties are monitored. Secondary alcoholic fermentation takes place in reinforced steel tanks with different capacities. The wines are carefully decanted. Distillation takes place as soon as possible after the sediments (lees) have been separated. The stills used to produce ‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/ Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ wine spirit are type K5 and type DK-1 continuous stills. They are of Bulgarian design. Their characteristic features are as follows:

Each of the stills comprises a distillation (fractionating) column, dephlegmators, a condenser, a cooler, a bubble cap, a horizontal wine heater and a level regulator. After the system is switched on, the column, dephlegmators and wine heater are heated up by introducing steam. When distilled water begins to flow from the cooler, wine is fed in for distilling. Rising from the bottom up, the water vapours come into contact, in a countercurrent, with the wine and are enriched with ethyl alcohol and volatile substances. The water and alcohol vapours from the upper part of the distillation column reach the dephlegmators and condenser, where their alcohol content increases to 62–65 % vol. The wine distillate obtained after cooling trickles out via the bubble cap, where its alcohol content and the temperature are continuously monitored by means of an alcoholmeter.

The resulting distillates are categorised. They are then stored, without any contact with wood, in stainless steel vessels of suitable design and capacity or in reinforced-concrete tanks. The organoleptic profiles are determined by the grapes from which they are derived and the method by which they have been processed. The white grape varieties yield delicate distillates which have a sparkling clarity and a pronounced, strong fruity aroma. Red grape varieties are processed into distillates which have a sparkling clarity, a stronger taste, mildness and a lingering grapey aftertaste. When producing non-matured ‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’, the blending (coupage) of distillates is a technical operation that is key to determining the qualities of the finished product. Experienced practitioners use tried-and-tested good production practices and blend distillates in the appropriate proportions, adding demineralised drinking water to correct the alcohol content to 40 % vol.

Most distillates are stored without contact with oak. The colour of the non-matured drink is corrected by adding caramel.

The product obtained is of a consistently high quality, with organoleptic characteristics that remain stable from one year — and one harvest — to another, in other words ‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ wine spirit with a straw yellow colour, a pronounced fruity aroma, a mild and harmonious taste and an exceptionally pleasant grapey aftertaste.

The best-quality distillates that have the necessary potential are matured for at least six months in oak barrels which have a capacity of up to 1 000 litres and staves that are 3-4 cm thick. The barrels are made from the wood of the Strandzha oak, a tree which is typical of the area.

The blending (coupage), dilution and bottling of ‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ wine spirit is not confined to the defined geographical area in which the product is obtained.

6. Link with the geographical environment or origin

6.1. Details of the geographical area or origin relevant to the link

In the early 20th century, vine cultivation and the production of wines and wine spirits evolved from being a traditional craft into a major industry of the young Bulgarian state. ‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ wine spirit began to be produced in numerous small distilleries in the area during the 1930s.

The industrial production and marketing of ‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ wine spirit may be considered to have truly begun in 1974, in the wine vaults in Yambol. The nearby cooperatives had sufficient vines to provide the raw materials needed for the production not only of wines but also of ‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ wine spirit.

The changes that established a democratic system in Bulgaria (in 1989) were followed by the full restitution of agricultural land. The geographical area where ‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ wine spirit is produced has soils and climatic conditions that are favourable for the cultivation of vines. Old vineyards were restored and new ones planted. The varietal diversity of the vines was improved. Varieties new to the area around Yambol, e.g. Prosecco, Viognier, Syrah and Cabernet franc, were planted. Different varieties have different characteristics. Appropriate processing results in white and red wines for distillation each of which possesses different potential and contributes the distinctive features of the grape variety concerned to the aroma and taste. The human factor has an important role to play in the application of the established technology used to obtain this drink. Experienced practitioners distil the drink using type K5 and type DK-1 continuous stills until an alcoholic strength of 62-65 % vol. is reached. This distillation method maximises the capture and retention in the distillates of the volatile substances from the wines, which are responsible for the fruity aroma, and of their taste components. The blending (coupage) of suitable distillates in the correct proportions results in a finished product that is of a consistent, uniformly high quality and has stable organoleptic properties.

‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ wine spirit is the subject of advertising campaigns, presentations and tasting sessions organised by large retail chains; it has been presented at international trade fairs, exhibitions and competitions, winning numerous awards and distinctions. Over the years, ‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ wine spirit has received numerous awards, namely gold medals and certificates of distinction, at the Vinaria International Exhibition in Plovdiv.

6.2. Specific characteristics of the spirit drink attributable to the geographical area

The vineyards from which the raw materials used to produce ‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/ Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ wine spirit are obtained are located in the south-eastern part of the Southern (Thracian Lowlands/Trakiyska Nizina) wine region (municipalities of Bolyarovo, Elhovo, Straldzha, Tundzha, Yambol and Topolovgrad), and the western part of the Eastern (Black Sea/Chernomorski) wine region (municipalities of Aytos, Kameno and Sredets). The geographical area covers the Tundzha-Straldzha sub-region and reaches as far as the northern slopes of the Strandzha and Sakar massifs.

The geographical area where ‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ wine spirit is produced has soils and climatic conditions that are good for growing vines. The terrain comprises plains and hills, with an average elevation of 190 m. Its geographical location means that there is an interweaving of several climatic influences, the strongest of which is the transitional continental climate that is typical of the Upper Thracian Lowlands. The influence of the Black Sea and the Mediterranean is less pronounced. The temperatures recorded here make it one of the warmest areas in Bulgaria. The average temperatures in January, the coldest month, are between 0 °C and 1,5 °C. The average January temperature is 0,2 °C in Yambol, and 1,2 °C in Elhovo, which illustrates the difference between the transitional continental and the transitional Mediterranean climatic zones during the coldest month. The entire area lies to the south of the 0 °C isotherm, which ensures a long frost-free period and normal vegetation conditions for plants. The area has 180-210 frost-free days per year. On average, temperatures remain above 10 °C from about 10 April, which is beneficial for crop growth. On average, the area receives 2 200-2 250 hours of sunshine, and the temperature sum during the growing season is approximately 3 500-3 800 °C. Summers are relatively hot and bear the hallmarks of a continental climate. The average July temperature in the area is 23 °C. The absolute maximum temperature is 44,4 °C, and the average of the maximum temperatures is 38-40 °C.

Autumns are long and often warm, with average temperatures remaining above 10 °C until the 25 October to 4 November period. On average, the first autumn frosts occur between 23 and 29 October, the very earliest date being 30 September. These agro-climatic conditions are conducive to the cultivation of permanent crops, and vines in particular. The relative humidity varies throughout the year. It is lowest (60-64 %) in July and August and highest (80–92 %) in December, January and February. Precipitation is unevenly spread throughout the year. The average total annual precipitation ranges from 530 to 700 mm.

The soils are moderately to mildly leached chernozem-vertisols; along the River Tundzha and its tributaries there are alluvial meadow soils; to the south-east and north-west of Elhovo leached vertisols predominate (the heaviest clayey and richly colloid soils in Bulgaria with a substantial black humus horizon when wet), along with leached brown (cinnamonic) forest soils that are generally poorer in humus; to the south brown (cinnamonic) forest soils with rankers and lithosols, leached brown (cinnamonic) forest soils and mineral-poor pseudopodzolic soils.

The combination of relief, soils and climate creates conditions for the production of good-quality grapes. The human factor plays a key role. Experienced practitioners convert the grapes into good-quality wine. This process combines centuries-old traditions with modern, cutting-edge technologies. The wines are distilled using special type K5 and type DK-1 continuous stills that were developed by Bulgarian designers. A specific feature of 'Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol' wine spirit is that distillation continues until a wine distillate with an alcoholic strength of up to 62-65 % vol. is obtained. Many years of experience have shown this to be the alcoholic strength of the distillate at which the capture of aromatic substances from the wines is greatest and a rich and balanced taste is achieved.

Distillates obtained from white and red grape varieties that have been matured in the drink's specified geographical area have mutually balancing organoleptic properties. Distillates obtained from white varieties have a pronounced fruity aroma, and those obtained from red varieties have a distinctive grapey taste. Blending (coupage) of the distillates yields a product of high quality with stable organoleptic characteristics: a pale yellow colour, a dominant fruity aroma, and a harmonious, mild taste with a pronounced grapey aftertaste.

The distillates with the best qualities and ageing potential are matured for at least six months in oak barrels made from the wood of the Strandzha oak (*Quercus*

hartwissiana Stev.). The Strandzha oak (*Quercus hartwissiana* Stev.) is a deciduous tree that can grow to a height of up to 25 metres. This is a relict species which has survived since the time before the last Ice Age 1,5 million years ago. In Europe, its distribution is confined to the Strandzha massif. It is often found – in clusters or individually – on north-facing slopes and in lower-lying and damp areas, frequently alongside rivers and streams. It is a protected species and is listed in the Bulgarian Biodiversity Act. Generations of coopers have maintained the traditions of working this unique material. The wood of this tree, which is said to have ‘its roots in stone’, has a porous structure, but the pores are extremely small. Prolonged interaction with the distillates results not only in the evaporation of alcohol but also in the extraction of valuable components from the wood.

Limited editions of the drink are placed on the market after having had contact with oak for at least six months. The characteristic features of matured ‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ wine spirit are: a deep yellow colour, a dominant fruity aroma with discernible oaky notes and a hint of vanilla in the finish, a harmonious taste that is markedly mild and sweet, and a lingering and mild aftertaste.

7. European Union or national/regional provisions

National legislation does not lay down any additional specific provisions relating to ‘Ямболска гроздова ракия/ Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ wine spirit. The production and marketing of ‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ wine spirit are subject to the general requirements applicable to the ‘Wine spirits’ category laid down in the Wine and Spirit Drinks Act (ZVSN), published in State Gazette No 45/2012 and in force since 16 September 2012.

A wine spirit being a grape rakia with the geographical indication ‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ was approved by Order No T-RD-27-20 of the Minister for the Economy and Energy of 27 November 2013, which has been published on the website of the Ministry of the Economy: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapowed-za-utvarjdavane-na-vinena-destilatnaspirtna-napitka-grozdova-rakiya-s-geografsko-ukazanie-ya-65-c28-m361-1.htm>

Wine spirit with the geographical indication ‘Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol’ is subject to

organoleptic assessment by the regional wine-tasting committee operating under the South-East Thrace (Yugoiztochna Trakiyska) Regional Vine and Wine Chamber, having its registered office and head office in Sliven.

8. Applicant

— Member State, third country or legal/natural person Република България, Министерство на икономиката/Bulgaria, Ministry of the Economy

— Full address (street and number, town/city and postal code, country София 1052, ул. 'Славянска' № 8, Република България/ul. Slavyanska 8, 1052 Sofia, Bulgaria

— Legal status (in the case of legal persons)

9. Supplement to the geographical indication

10. Specific labelling rules

No specific mandatory labelling rules, other than horizontal ones, have been laid down for 'Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol' wine spirit.

.....

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève de l'arrangement de Lisbonne — Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

1. Indication géographique à enregistrer:

«Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol»

2. Catégorie de la boisson spiritueuse:

eau-de-vie de vin

3. Description de la boisson spiritueuse:

3.1. Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques

L'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» a une robe jaune pâle, claire et lumineuse, un arôme fruité agréable et dominant, une saveur douce et harmonieuse ainsi qu'un arrière-goût de raisin prononcé. Les éditions limitées de la boisson sont vieilles pendant au moins six mois dans des fûts de chêne d'une capacité maximale de 1 000 litres. Le contact avec le chêne accentue sa robe, lui donne un goût sucré, renforce sa douceur et confère à l'arôme une nuance de chêne reconnaissable, tout en ajoutant une pointe de vanille en fin de bouche.

Le titre alcoométrique minimal de la boisson est de 40 % vol.

3.2. Caractéristiques spécifiques (par rapport aux boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie)

L'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» présente un titre alcoométrique minimal de 40 % vol. et une teneur en substances volatiles de 132 à 174 grammes par hectolitre d'alcool absolu, dont 6 à 24 grammes par hectolitre d'alcool absolu d'esters et 2 à 8 grammes par hectolitre d'alcool absolu d'aldéhydes, ainsi qu'une teneur en méthanol de 0,07 à 0,140 gramme par litre. Les valeurs de ses caractéristiques physicochimiques dépassent les valeurs minimales établies dans les règles applicables à la catégorie des eaux-de-vie de vin.

L'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» est obtenue à partir de cépages blancs et rouges. Les raisins sont réceptionnés pour être traités en fonction de leur cépage. Afin d'obtenir des vins blancs de bonne qualité pour être distillés, les raisins sont récoltés dès qu'ils ont atteint leur maturité technologique, mais avant qu'ils ne surmûrissent, lorsque leur teneur en sucre s'élève à 16 à 19 % et que leur teneur en acide est supérieure, à savoir lorsqu'elle s'élève au minimum à 500 grammes par hectolitre, exprimée sous forme d'acide tartrique. Il ressort de la pratique que les vins blancs corsés dont la teneur en acide est supérieure produisent des distillats délicats caractérisés par un arôme fruité prononcé. Les raisins blancs, cultivés sur des sols sablonneux et rocheux, acquièrent un arôme fruité très développé qui, après avoir fait l'objet d'un traitement adapté, devient permanent dans le vin et dans les distillats.

Les cépages rouges sont récoltés lorsque leur teneur en sucre se situe entre 18 et 20 % ou plus et lorsque leur teneur en acide est égale ou supérieure à 600 grammes par hectolitre, exprimée sous forme d'acide tartrique. Les arômes primaires des cépages rouges ont des connotations relativement végétales et confèrent aux vins rouges une saveur plus prononcée. Une fois distillé, ce vin produit des distillats caractérisés par une saveur harmonieuse et un arrière-goût de raisin prononcé qui est typique de l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol».

Les distillats dont le potentiel de vieillissement est évident sont mis à vieillir en fûts de chêne fabriqués en bois local: le chêne de la Strandja (*Quercus hartwissiana* Stev.). Le contact avec le bois enrichit la robe et permet à la boisson, une fois vieillie, d'acquérir une saveur raffinée et un arôme délicat.

4. Indication géographique à enregistrer (zone géographique concernée)

La zone géographique dans laquelle l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/ Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» est produite couvre la province de Yambol ainsi qu'une partie de la province voisine de Bourgas et inclut les localités (zemlishta) suivantes:

— la commune de Yambol — une localité: la ville de Yambol,

— la commune de Straldzha — sept localités: Straldzha et les villages de Zimnitsa, Irechekovo, Kamenets, Lozenets, Nedyalsko et Parvenets,

— la commune de Tundzha — douze localités: les villages de Bezmer, Botevo, General Inzovo, General Toshevo, Kalchevo, Kozarevo, Meden Kladenets, Pobeda, Roza, Tenevo, Hadzhi Dimitrovo et Chargan,

— la commune de Bolyarovo — deux localités: la ville de Bolyarovo et le village de Stefan KaradzhoVo,

— la commune d’Elhovo — cinq localités: la ville d’Elhovo et les villages de Granitovo, Malomirovo, Melnitsa et Malak Manastir,

— la commune de Kameno — une localité: le village de Troyanovo,

— la commune d’Aytos — une localité: le village de Topolnitsa,

— la commune de Sredets — une localité: le village de Zornitsa,

— la commune de Topolovgrad — une localité: le village d’Oreshnik.

5. Méthode d’obtention de la boisson spiritueuse

L’eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» est produite dans la zone géographique présentée ci-dessus, à partir des cépages suivants:

— blancs: rikat, bolgar, cherven misket, dimyat, chardonnay, ugni blanc, prosecco, sauvignon blanc et viognier,

— rouges: merlot, cabernet sauvignon, pamid, syrah et cabernet franc.

Une fois livrés, les raisins sont triés selon leur poids, leur aspect, leur cépage et leur teneur en sucre. Seuls des raisins de première qualité sont utilisés. Les raisins sont récoltés à la main et placés dans des cageots ou des seaux en plastique. L’utilisation de conteneurs dont la capacité est supérieure à 15 litres est proscrite pour la récolte. Pour être traités, les raisins sont transportés non emballés dans des conteneurs métalliques isolés, de forme et de capacité adéquates. La plupart du temps, des échantillons proportionnés sont prélevés manuellement dans chaque conteneur, l’aspect extérieur, l’état général et la pureté variétale sont évalués, et la teneur en sucre est mesurée à l’aide d’un hydromètre. Le traitement s’effectue dans un délai variant de 12 à 24 heures après la récolte. Les raisins sont d’abord éraflés puis foulés. Le marc de raisin est transféré dans des cuves de fermentation spéciales dans lesquelles il macère, le cas échéant, pour absorber des substances aromatiques extraites de la peau des raisins. Le jus d’égouttage est évacué et le marc de raisin est

pressé. Le surpressurage n'est pas autorisé. L'exigence selon laquelle 100 kilogrammes de raisins peuvent donner 75 litres de vin maximum aux fins de la production de l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» est strictement respectée. Vient ensuite l'étape de la fermentation alcoolique. Des cultures pures de levures de vin sont utilisées. Le traitement fait l'objet d'un contrôle et, au moins deux fois par période de 24 heures, des échantillons sont prélevés dans chaque cuve de fermentation, la teneur en sucre et la température sont mesurées, et les changements dans les caractéristiques organoleptiques sont surveillés. La seconde fermentation alcoolique s'effectue dans des cuves en acier renforcé dont les capacités varient. Les vins sont soigneusement décantés. La distillation commence dès que possible après l'extraction du dépôt (la lie). L'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» est produite à l'aide d'alambics à colonne de type K5 et DK-1 de conception bulgare. Leurs caractéristiques sont décrites ci-après.

Chacun des alambics comprend une colonne de distillation (de rectification), des déflegmateurs, un condenseur, un réfrigérant, une calotte de barbotage, un chauffe-vin horizontal et un régulateur de niveau. Une fois le système activé, la colonne, les déflegmateurs et le chauffe-vin sont chauffés par l'introduction de vapeur. Lorsque de l'eau distillée commence à s'écouler du réfrigérant, le vin est introduit pour être distillé. La vapeur d'eau s'élève et entre en contact, à contre-courant, avec le vin, se chargeant d'alcool éthylique et de substances volatiles. Les vapeurs d'eau et d'alcool sortant de la partie supérieure de la colonne de distillation circulent jusqu'aux déflegmateurs et au condenseur, dans lesquels leur teneur en alcool augmente pour atteindre 62 à 65 %. Le distillat de vin obtenu après refroidissement s'écoule par la calotte de barbotage, dans laquelle la teneur en alcool et la température sont contrôlées en permanence à l'aide d'un alcoomètre.

Les distillats obtenus sont catégorisés. Ils sont ensuite stockés, sans entrer en contact avec du bois, dans des récipients en acier inoxydable de forme et de capacité adéquates ou dans des cuves en béton armé. Les profils organoleptiques varient en fonction des raisins à partir desquels les distillats sont produits et de la méthode de traitement dont ils ont fait l'objet. Les cépages blancs produisent des distillats délicats caractérisés par une clarté lumineuse et un arôme fruité très prononcé. Les cépages rouges donnent des distillats présentant une clarté lumineuse, une saveur plus forte, une douceur et un arrière-goût de raisin persistant en bouche. Lors de la production

d'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» non vieillie, le coupage des distillats constitue une opération technique essentielle pour déterminer les qualités du produit fini. Les praticiens expérimentés utilisent des bonnes pratiques de production éprouvées et coupent les distillats dans les proportions appropriées, en y ajoutant de l'eau potable déminéralisée afin de corriger la teneur en alcool à 40 % vol.

La plupart des distillats sont stockés de manière à ne pas entrer en contact avec le chêne. La robe de la boisson non vieillie est corrigée en ajoutant du caramel.

Le produit obtenu présente un niveau de qualité élevé et constant ainsi que des caractéristiques organoleptiques qui restent stables d'une année (et d'une récolte) à l'autre. En d'autres termes, l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» est caractérisée par une robe jaune paille, un arôme fruité prononcé, une saveur douce et harmonieuse ainsi qu'un arrière-goût de raisin exceptionnellement agréable.

Les distillats de qualité optimale possédant le potentiel nécessaire sont vieillies durant au moins six mois dans des fûts de chêne d'une capacité maximale de 1 000 litres et dont les douves mesurent de 3 à 4 centimètres d'épaisseur. Les fûts sont fabriqués en bois de chêne de la Strandja, un arbre typique de la région.

Le coupage, la dilution et la mise en bouteille de l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» ne sont pas limités à la zone géographique définie dans laquelle le produit est obtenu.

6. Lien avec l'environnement géographique ou l'origine

6.1. Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine contribuant au lien

Au début du 20^e siècle, la viticulture et la production de vin et d'eaux-de-vie de vin, jusque-là des pratiques artisanales traditionnelles, ont évolué pour devenir une industrie majeure dans le jeune État bulgare. La production de l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» a débuté dans les années 1930 au sein de nombreuses petites distilleries de la région.

On considère que la production industrielle et la commercialisation de l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» ont réellement commencé en 1974 dans les caves vinicoles de Yambol. Les coopératives voisines disposaient de vignes en suffisance pour fournir les matières premières nécessaires à la production non seulement de vins, mais également de l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol».

Les changements qui ont mené à l'instauration d'un système démocratique en Bulgarie (en 1989) se sont traduits par la pleine restitution des terres agricoles. La zone géographique dans laquelle l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» est produite présente des sols et des conditions climatiques favorables à la viticulture. D'anciens vignobles ont été restaurés et de nouvelles vignes ont été plantées. La diversité variétale des vignes a été améliorée. De nouveaux cépages (prosecco, viognier, syrah et cabernet franc, par exemple) ont été plantés dans la région de Yambol. Les différents cépages possèdent des caractéristiques différentes. Un traitement approprié donne lieu à des vins blancs et rouges destinés à être distillés, chacun d'entre eux possédant un potentiel différent et contribuant à la définition des particularités du cépage concerné (son arôme, sa saveur, etc.). Le facteur humain joue un rôle important dans l'application des technologies établies utilisées pour obtenir cette boisson. Les praticiens expérimentés distillent la boisson à l'aide d'alambics à colonne de type K5 et DK-1 jusqu'à l'obtention d'une teneur en alcool de 62 à 65 %. Cette méthode de distillation optimise la capture et la rétention, dans les distillats, des substances volatiles issues du vin à l'origine de l'arôme fruité et de leurs composants gustatifs. Le coupage des distillats appropriés dans les proportions adéquates permet d'obtenir un produit fini présentant un niveau de qualité élevé, constant et uniforme ainsi que des caractéristiques organoleptiques stables.

L'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» fait l'objet de campagnes publicitaires ainsi que de présentations et de dégustations organisées par de grandes chaînes de vente au détail; elle a été présentée lors de compétitions, d'expositions et de foires commerciales internationales lors desquelles elle a remporté de nombreux prix et distinctions. Au fil des ans, l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» a reçu de nombreux prix, à savoir des médailles d'or et des certificats de distinction, dans le cadre de l'exposition internationale Vinaria, qui se tient à Plovdiv.

6.2. Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique

Les vignobles d'où proviennent les matières premières utilisées pour produire l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» sont situés dans la partie sud-est de la région viticole du Sud (plaines de Thrace/Trakiiska Nizina) (communes de Bolyarovo, Elhovo, Straldzha, Tundzha, Yambol et Topolovgrad) et dans la partie occidentale de la région viticole de l'Est (mer Noire/ Chernomorski) (communes d'Aytos, Kameno et Sredets). La zone géographique couvre la sous-région de TundzhaStraldzha et s'étend jusqu'aux versants septentrionaux des massifs de la Strandja et du Sakar.

La zone géographique dans laquelle l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/ Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» est produite présente des sols et des conditions climatiques favorables à la viticulture. Le terrain se compose de plaines et de collines dont l'altitude moyenne est de 190 mètres. En raison de sa situation géographique, il connaît plusieurs influences climatiques, la plus importante étant le climat continental transitoire caractéristique des plaines de Thrace du Nord. L'influence de la mer Noire et de la Méditerranée est moins prononcée. Les températures enregistrées indiquent qu'il s'agit d'une des régions les plus chaudes de Bulgarie. En janvier, le mois le plus froid, les températures moyennes varient entre 0 °C et 1,5 °C. La température moyenne pour le mois de janvier est de 0,2 °C à Yambol et de 1,2 °C à Elhovo, des données qui témoignent de la différence entre les zones climatiques continentales transitoires et les zones climatiques méditerranéennes transitoires au cours du mois le plus froid. Toute la zone se trouve au sud de l'isotherme 0 °C, ce qui garantit une longue période exempte de gel et des conditions de végétation normales pour les végétaux. La zone bénéficie de 180 à 210 jours sans gel par an. En moyenne, les températures restent supérieures à 10 °C à compter du 10 avril environ, ce qui s'avère bénéfique pour la croissance des cultures. La zone connaît en moyenne 2 200 à 2 250 heures d'ensoleillement et la somme des températures au cours de la saison des cultures s'élève à environ 3 500 à 3 800 °C. Les étés sont relativement chauds et présentent les caractéristiques d'un climat continental. La température moyenne au mois de juillet dans la zone est de 23 °C. La température maximale absolue est de 44,4 °C et la moyenne des températures maximales est de 38 à 40 °C.

Les automnes sont longs et souvent chauds, avec des températures moyennes constamment supérieures à 10 °C jusqu'à la période allant du 25 octobre au 4 novembre. En moyenne, les premières gelées automnales surviennent entre le 23 et

le 29 octobre, la date la plus précoce jamais enregistrée étant le 30 septembre. Ces conditions agroclimatiques sont propices aux cultures permanentes, et en particulier à la viticulture. Le degré d'humidité relative varie tout au long de l'année. Il est au plus bas (60 à 64 %) en juillet et en août et au plus haut (80 à 92 %) en décembre, en janvier et en février. Les précipitations sont réparties de manière inégale tout au long de l'année. La moyenne annuelle des précipitations totales varie de 530 à 700 millimètres.

Les sols sont des tchernozioms-vertisols relativement à légèrement lessivés; la rivière Toundja et ses affluents sont bordés de sols alluviaux de prairie; le sud-est et le nord-ouest d'Elhovo se composent majoritairement de vertisols lessivés (les sols argileux et riches en colloïdes les plus lourds de Bulgarie, caractérisés par une épaisse couche d'humus noir lorsqu'ils sont humides) ainsi que de sols bruns (brun cannelle) forestiers lessivés, généralement plus pauvres en humus; au sud se trouvent des sols bruns (brun cannelle) forestiers ainsi que des rankers et des lithosols, des sols bruns (brun cannelle) forestiers lessivés et des sols pseudo-podzoliques pauvres en minéraux.

La combinaison du relief, des sols et du climat crée des conditions propices à la production de raisins de qualité. Le facteur humain joue un rôle clé. Les praticiens expérimentés transforment les raisins en vin de qualité. Ce traitement associe traditions centenaires et technologies modernes de pointe. Les vins sont distillés au moyen d'alambics spéciaux à colonne de type K5 et DK-1 conçus par des créateurs bulgares. L'une des caractéristiques spécifiques de l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» est que la distillation continue jusqu'à l'obtention d'un distillat de vin possédant un titre alcoométrique de 62 à 65 % vol. De nombreuses années d'expérience ont montré qu'il s'agit du titre alcoométrique du distillat auquel la capture des substances aromatiques du vin est la meilleure et qui permet d'obtenir une saveur riche et équilibrée.

Les distillats obtenus à partir des cépages blancs et rouges mis à vieillir dans la zone géographique définie pour la boisson ont des caractéristiques organoleptiques qui s'équilibrent mutuellement. Les distillats obtenus à partir de cépages blancs présentent un arôme fruité prononcé, tandis que ceux obtenus à partir de cépages rouges sont caractérisés par une saveur typique de raisin. Le coupage des distillats donne un produit de grande qualité aux caractéristiques organoleptiques stables: une robe jaune pâle, un arôme fruité dominant et une saveur douce et harmonieuse associée à un arrière-goût de raisin prononcé.

Les distillats dont la qualité et le potentiel de vieillissement sont les plus élevés sont mis à vieillir pendant au moins six mois en fûts de chêne fabriqués en bois de chêne de la Strandja (*Quercus hartwissiana* Stev.), un arbre à feuilles caduques qui peut atteindre jusqu'à 25 mètres de haut. Il s'agit d'une espèce relique qui a survécu depuis la période antérieure à la dernière ère glaciaire, il y a 1,5 million d'années. En Europe, elle est uniquement présente dans le massif de la Strandja. On retrouve souvent ce chêne — en bosquets ou individuellement — sur les versants exposés au nord et dans des zones plus basses et humides, souvent le long des rivières et des ruisseaux. C'est une espèce protégée répertoriée dans la loi bulgare sur la biodiversité. Des générations de tonneliers ont maintenu les traditions du travail de ce matériau unique. Le bois issu de cet arbre, dont on dit que «les racines sont en pierre», présente une structure poreuse dont les pores sont toutefois extrêmement petits. Une interaction prolongée avec les distillats engendre non seulement l'évaporation de l'alcool, mais également l'extraction de précieux composants issus du bois.

Les éditions limitées de la boisson sont mises sur le marché après être restées en contact avec le chêne pendant au moins six mois. Les caractéristiques de l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/ Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» vieillie sont les suivantes: une robe jaune intense, un arôme fruité dominant couplé à des nuances de chêne reconnaissables ainsi qu'à une pointe de vanille en fin de bouche, une saveur harmonieuse sensiblement douce et sucrée, ainsi qu'un arrière-goût doux et persistant en bouche.

7. Dispositions de l'Union européenne ou dispositions nationales/regionals

La législation nationale ne prévoit aucune disposition spécifique supplémentaire concernant l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/ Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol». La production et la commercialisation de l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/ Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» sont soumises aux exigences générales applicables à la catégorie des «eaux-de-vie de vin» fixées dans la loi sur le vin et les boissons spiritueuses (*Zakon za vinoto i spirtnite napitki*) publiée au DV (Journal officiel bulgare) no 45/2012 et en vigueur depuis le 16 septembre 2012. Une eau-de-vie de vin de type rakya portant l'indication géographique «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/ Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» a été approuvée par ordonnance no T-RD-27-20 du ministère des

affaires économiques et de l'énergie du 27 novembre 2013, publiée sur le site du ministère des affaires économiques à l'adresse suivante: <http://www.mi.government.bg/en/library/zapowed-za-utvarjdavane-navinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-s-geografsko-ukazanie-ya-65-c28-m361-1.htm> L'eau-de-vie de vin portant l'indication géographique «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» est soumise à l'évaluation organoleptique du comité régional de dégustation de vin, chapeauté par la chambre régionale de Thrace du Sud-Est (Yugoiztochna Trakiyska) responsable des vignes et du vin, dont les sièges statutaire et social se situent à Sliven.

8. Demandeur

— État membre, pays tiers ou personne morale/physique Република България, Министерство на икономиката/République de Bulgarie, ministère des affaires économiques

— Adresse complète (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays) Gr. Sofia 1052, ul. «Slavyanska» no 8, Republika Bulgaria/8 rue «Slavyanska», Sofia 1052, République de Bulgarie

— Statut juridique (si personne morale)

9. Élément complémentaire à l'indication géographique

10. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

Aucune règle spécifique obligatoire concernant l'étiquetage, autre que les règles horizontales, n'a été fixée s'agissant de l'eau-de-vie de vin «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol».

.....

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

1. Indicación geográfica cuyo registro se solicita:

«Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol»

2. Tipo de bebida espirituosa:

Винена дестилатна спиртна напитка/Aguardiente de vino.

3. Descripción de la bebida espirituosa:

3.1. Características físicas, químicas y/u organolépticas principales

«Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» es un aguardiente de vino de color claro chispeante, amarillo pálido, aroma afrutado agradable y dominante, y un paladar suave y armonioso, con un marcado retrogusto de uvas. Las ediciones limitadas de la bebida se dejan madurar durante al menos seis meses en barricas de roble con una capacidad máxima de 1 000 litros. El contacto con el roble intensifica el color, confiere dulzor, destaca la suavidad y enriquece el aroma con un matiz discernible a madera que le da un ligero aroma de vainilla en el acabado.

Este aguardiente tiene un grado alcohólico mínimo de 40 % vol.

3.2. Características específicas (en relación con otras bebidas espirituosas de la misma categoría)

«Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» es un aguardiente de vino con un grado alcohólico mínimo de 40 % vol., un contenido de compuestos volátiles de 132-174 g/hl a.a., incluidos 6-24 g/hl a.a. de ésteres y de 2 a 8 g/hl a.a. de aldehídos, y un contenido de metanol de 0,07 a 0,140 g/l. Los valores de sus características fisicoquímicas superan los valores mínimos especificados en las normas relativas a la categoría de los aguardientes de vino.

«Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» es un aguardiente de vino obtenido de variedades de uva blanca y uva tinta. La uva se recoge para su transformación en lotes

monovarietales. Con el fin de obtener vinos blancos de calidad para destilación, las uvas se vendimian en cuanto están técnicamente maduras, pero no sobremaduras, cuando tienen un contenido de azúcar del 16 al 19 % y alcanzan el mayor contenido de ácido, al menos 500 g/hl, expresado en ácido tartárico. La experiencia demuestra que los vinos blancos robustos de mayor contenido ácido dan unos destilados de marcado aroma afrutado. La uva blanca, cultivada en suelos arenosos, pedregosos, adquiere un aroma afrutado bien desarrollado que, gracias a una transformación adecuada, se perpetúa en el vino y en los destilados.

Las variedades de uva tinta se vendimian cuando tienen un contenido de azúcar del 18 al 20 % o más y un contenido de ácido de al menos 600 g/hl, expresado en ácido tartárico. Las variedades tintas poseen aromas primarios más bien vegetales, que dan vinos de sabor más pronunciado. Si se destilan, alcanzan un sabor intenso, armonioso y un pronunciado retrogusto a uva característico del aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol».

Los destilados con un claro potencial de envejecimiento se dejan madurar en barricas de madera de roble (*Quercus hartwissiana* Stev.). El contacto con la madera enriquece el color y genera el sabor refinado y aroma delicado del producto final.

4. Indicación geográfica cuyo registro se solicita (zona geográfica)

La zona geográfica en la que se fabrica el aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/ Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» comprende la provincia de Yámbol y parte de la provincia colindante de Burgas y abarca las localidades (zemlishta) siguientes:

- municipio de Yámbol, una localidad: la ciudad de Yámbol;
- municipio de Straldzha, siete localidades: Straldzha y los pueblos de Zimnitsa, Irechekovo, Kamenets, Lozenets, Nedyalsko y Parvenets;
- municipio de Tundzha, doce localidades: los pueblos de Bezmer, Botevo, General Inzovo, General Toshevo, Kalchevo, Kozarevo, Meden Kladenets, Pobeda, Roza, Tenevo, Hadzhi Dimitrovo y Chargan;
- municipio de Bolyarovo, dos localidades: la ciudad de Bolyarovo y el pueblo de Stefan Karadzhovo;
- municipio de Elhovo, cinco localidades: la ciudad de Elhovo y los pueblos de Granitovo, Malomirovo, Melnitsa y Malak Manastir;

- municipio de Kameno, una localidad: el pueblo de Troyanovo;
- municipio de Aytos, una localidad: el pueblo de Topolnitsa;
- municipio de Aytos, una localidad: el pueblo de Zornitsa;
- municipio de Topolovgrad, una localidad: el pueblo de Oreshnik.

5. Método de obtención de la bebida espirituosa

El aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» se fabrica en la zona geográfica indicada con uvas de las variedades siguientes.

- blancas: Rikat, Bolgar, Cherven Misket, Dimyat, Chardonnay, Ugni Blanc, Prosecco, Sauvignon Blanc y Viognier;
- tintas: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pamid, Syrah y Cabernet Franc.

Cuando se reciben, se ordenan por peso, apariencia, variedad y contenido de azúcar. Solo se utilizan las uvas de mejor calidad. Las uvas se vendimian a mano y se colocan en cubos o cajones de plástico. En la vendimia no se permite el uso de recipientes de más de 15 litros. Las uvas se transportan para su tratamiento sin embalaje, en contenedores metálicos con aislamiento, de diseño y capacidad adecuados. Suelen tomarse a mano muestras de cada vehículo, para evaluar el aspecto exterior, estado general y pureza de la variedad, así como para medir el contenido de azúcar con un refractómetro. La transformación se lleva a cabo entre 12 y 24 horas después de la vendimia. En primer lugar se despallan las uvas y luego se estrujan. La pulpa de uva se transfiere a depósitos de fermentación, donde se macera y, en su caso, se enriquece con sustancias aromáticas extraídas de los hollejos. Se escurre el mosto y se prensa la pulpa. No se permite el sobreprensado. Se respeta estrictamente el requisito de no utilizar más de 75 litros de vino, a partir de 100 kg de uvas, para la producción del aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol». El paso siguiente es la fermentación alcohólica, en el que se utilizan cultivos puros de levaduras. El proceso se controla tomando, al menos dos veces cada 24 horas, muestras de cada depósito de fermentación; se miden el contenido de azúcar y la temperatura y se observan los posibles cambios de las propiedades organolépticas. La fermentación alcohólica secundaria se produce en depósitos de acero reforzado de distintas capacidades. El trasiego del vino se lleva a cabo cuidadosamente. La destilación se realiza lo antes posible tras la separación de los sedimentos (las lías). En la

fabricación del aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/ Grozdova rakya ot Yambol» se utilizan alambiques de destilación continua de tipo K5 y DK-1, de diseño búlgaro, que tienen las características siguientes:

Cada uno de los alambiques consta de una columna de destilación (fraccionamiento), deflegmadores, un condensador, un refrigerador, un plato de burbujas, un calentador de vino horizontal y un regulador de nivel. Al ponerlo en marcha, la columna, los deflegmadores y el calentador de vino se calientan al vapor. Cuando el agua destilada empieza a salir del refrigerador, se introduce el vino para la destilación. Los vapores de agua que ascienden entran, a contracorriente, en contacto con el vino y se enriquecen con alcohol etílico y sustancias volátiles. Los vapores de agua y de alcohol de la parte superior de la columna de destilación llegan a los deflegmadores y al condensador, donde su contenido alcohólico aumenta hasta un 62-65 % vol. El destilado de vino que se obtiene tras la refrigeración gotea por el plato de burbujas, en el cual un alcoholímetro mide continuamente su contenido de alcohol y la temperatura.

Los destilados resultantes se categorizan. Luego se almacenan, sin contacto con madera, en recipientes de acero inoxidable de diseño y capacidad adecuados o en depósitos de hormigón armado. Sus perfiles organolépticos dependen de las uvas de origen y del método de transformación. Las variedades de uva blanca dan destilados delicados destilados claros y chispeantes de aroma afrutado fuerte y acusado. Con las variedades de uva tinta se producen destilados claros y chispeantes de paladar más fuerte, suaves y de retrogusto a uva persistente. Al fabricar «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» sin madurar, la mezcla de destilados es una operación técnica determinante de las cualidades del producto final. Profesionales experimentados aplican buenas prácticas de fabricación, de eficacia contrastada, y mezclan destilados en las proporciones adecuadas, añadiendo agua potable desmineralizada hasta alcanzar el contenido alcohólico de 40 % vol.

La mayoría de los destilados se almacenan sin contacto con madera de roble. El color de la bebida sin madurar se modifica añadiendo caramelo.

Se obtiene así un producto de calidad constante y características organolépticas estables de un año a otro y de una vendimia a otra: el aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» con su característico color paja, marcado aroma afrutado, sabor suave y armonioso y su retrogusto a uva tan agradable.

Los destilados de mejor calidad que tienen el potencial necesario se dejan madurar durante al menos seis meses en barricas de roble de hasta 1 000 litros y duelas de entre 3 y 4 cm de ancho. Las barricas son de madera de roble de la zona de Strandzha.

La mezcla, dilución y embotellado del aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/ Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» no se limita a la zona geográfica definida en la que se obtiene el producto.

6. Vínculo con el medio geográfico o con el origen

6.1. Información detallada de la zona geográfica o del origen que sea importante para el vínculo

A principios del siglo XX, el cultivo de la vid y la fabricación de vinos y aguardientes de vino dejó de ser una producción artesanal tradicional para convertirse en una importante industria del joven Estado búlgaro. El aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» comenzó a fabricarse en muchas pequeñas destilerías de la zona en la década de 1930.

Puede considerarse que la producción industrial y la comercialización del aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» comenzaron realmente en 1974, en los depósitos de vino de Yámbol. Las cooperativas de la región disponían de los viñedos suficientes para suministrar las materias primas necesarias no solo para la producción de vinos, sino también del aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol».

Los cambios por los que se estableció un sistema democrático en Bulgaria (en 1989) conllevaron la plena restitución de las tierras agrícolas. La zona geográfica en la que se fabrica el aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» tiene suelos y condiciones climáticas favorables para el cultivo de la vid. Se recuperaron viñedos viejos, se plantaron otros nuevos y se mejoró la diversidad de variedades de la vid. Se plantaron variedades que no eran autóctonas de Yámbol, como Prosecco, Viognier, Syrah y Cabernet franc. Las distintas variedades tienen características diferentes. El tratamiento adecuado da lugar a vinos blancos y tintos para destilación, cada uno de los cuales tiene su propio potencial y aporta las características de la variedad de uva en cuestión en cuanto al aroma y al sabor. El factor humano es decisivo en la aplicación de la tecnología necesaria para elaborar esta bebida.

Profesionales experimentados la destilan utilizando alambiques de destilación continua de tipo K5 y DK-1 hasta alcanzar el contenido alcohólico de 62-65 % vol. Este método de destilación optimiza la captura y retención en los destilados de las sustancias volátiles de los vinos, que son responsables del aroma afrutado y configuran su sabor. La mezcla de los destilados adecuados en las proporciones correctas conduce a un producto final de calidad constante, uniforme, y características organolépticas estables.

El aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» es objeto de campañas de publicidad, presentaciones y sesiones de cata organizadas por grandes cadenas de distribución; se ha presentado en ferias internacionales, exposiciones y competiciones, y ha obtenido muchos premios y distinciones, medallas de oro y certificados de distinción, por ejemplo en Vinaria, la exposición internacional vitivinícola de Plovdiv.

6.2. Características específicas de la bebida espirituosa atribuibles a la zona geográfica

Los viñedos de los que proceden los caldos utilizados para producir el aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/ Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» están situados en la parte sureste de la región vinícola meridional (llanura tracia/Trakiyska Nizina, municipios de Bolyárovo, Elhovo, Straldzha, Tundzha, Yámbol y Topolovgrad), y la parte occidental de la región vinícola oriental (mar Negro/Chernomorski, municipios de Aytos, Kameno y Sredets). La zona geográfica abarca la subregión de Tundzha-Straldzha y llega hasta las laderas septentrionales de los macizos de Strandzha y Sakar.

La zona geográfica en la que se fabrica el aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/ Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» tiene suelos y condiciones climáticas favorables para el cultivo de la vid. Tiene llanuras y las colinas de una altitud media de 190 m. en las que confluyen diversas influencias climáticas, la más marcada de las cuales es el clima continental de transición típico de la llanura tracia superior. La influencia del mar Negro y el Mediterráneo es menos pronunciada. Las temperaturas registradas aquí hacen de ella una de las regiones más cálidas de Bulgaria. Las medidas de enero, el mes más frío, se sitúan entre 0 °C y 1,5 °C. La media de enero es de 0,2 °C en Yámbol y de 1,2 °C en Elhovo, lo que es ilustrativo de la diferencia entre las zonas climáticas continental de transición y mediterránea de transición en el mes más frío. Toda la

zona está situada al sur de la isoterma de 0 °C, lo que representa un largo período sin heladas y unas condiciones de vegetación normales para las plantas. Se registran en ella entre 180 y 210 días sin heladas cada año. Por término medio, las temperaturas se mantienen por encima de 10 °C desde aproximadamente el 10 de abril, lo que es bueno para el crecimiento de los cultivos. El promedio de horas de sol se sitúa entre 2 200 y 2 250 y las temperaturas acumuladas en el período vegetativo, entre 3 500 y 3 800 °C. Los veranos son bastante cálidos, típicos de un clima continental. En julio, la temperatura media en la zona es de 23 °C. La máxima absoluta es de 44,4 °C y la media de las máximas oscila entre 38 y 40 °C.

El otoño suele ser largo y cálido, y las temperaturas medias se mantienen por encima de 10 °C hasta el período situado entre el 25 de octubre y el 4 de noviembre. Las primeras heladas otoñales suelen producirse entre el 23 y el 29 de octubre, y como muy pronto el 30 de septiembre. Estas condiciones agroclimáticas favorecen el cultivo de cultivos permanentes, el de la vid en particular. La humedad relativa oscila durante el año, entre la más baja (60-64 %) en julio y agosto y la más alta (80-92 %) en diciembre, enero y febrero. Las precipitaciones están desigualmente repartidas a lo largo del año. La precipitación total anual media va de 530 a 700 mm.

Los suelos son de tipo chernozem-vertisol («tierra negra») moderada a ligeramente lixiviados; a orillas del río Tundzha y sus afluentes son de prado aluvial; al sudeste y al noroeste de Elhovo predominan los vertisoles lixiviados (los más arcillosos y coloidales de Bulgaria, de marcado horizonte de humus negro cuando están húmedos), y también hay suelos forestales marronáceos (canela) lixiviados que son, por lo general, pobres en humus; estos últimos también se encuentran al sur, junto con suelos ránker y litosoles, y otros pseudopodsólicos pobres en minerales.

Esta combinación de orografía, suelos y clima crea las condiciones para el cultivo de uvas de calidad. El factor humano desempeña un papel clave. Profesionales experimentados transforman la uva en vino de calidad, combinando tradición secular con modernas tecnologías. Los vinos se destilan utilizando alambiques de destilación continua de tipo K5 y DK-1 de diseño búlgaro. Una característica específica del aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» es que la destilación continúa hasta alcanzar el contenido alcohólico de 62-65 % vol. Muchos años de experiencia han demostrado que se trata del contenido alcohólico que mejor permite capturar las sustancias aromáticas de los vinos y conseguir un sabor pleno y equilibrado.

Los destilados obtenidos a partir de variedades de uva blanca y uva tinta que han madurado en esta zona geográfica especificada tienen propiedades organolépticas que se equilibran mutuamente. Los de variedades blancas tienen un pronunciado aroma afrutado, y los de variedades tintas tienen un sabor característico a uva. La mezcla de los destilados conduce a un producto de calidad y características organolépticas estables: color amarillo pálido, aroma afrutado dominante y paladar suave y armonioso, con un marcado retrogusto de uvas.

Los destilados de más calidad y potencial de envejecimiento se dejan madurar al menos seis meses en barricas de madera de roble (*Quercus hartwissiana* Stev.) de Strandzha, árbol de hoja caduca que puede alcanzar una altura de hasta 25 metros. Se trata de una especie ancestral, que ha sobrevivido desde antes de la última glaciación, hace 1,5 millones de años. En Europa, su distribución se limita al macizo de Strandzha. Suele encontrarse, aislado o en grupos, en laderas norte y en zonas bajas y húmedas, muchas veces a lo largo de ríos y arroyos. Es una especie protegida, recogida en la Ley búlgara sobre la biodiversidad. Generaciones de toneleros han mantenido la tradición de trabajar este material. La madera de este árbol, del que se dice que tiene «sus raíces en la piedra», es de estructura porosa, pero los poros son muy pequeños. El prolongado contacto de los destilados con esta madera no solo conlleva la evaporación del alcohol, sino también la extracción de componentes valiosos de la madera.

Las ediciones limitadas de la bebida se comercializan tras haber madurado durante al menos seis meses en barricas de roble. Las características del aguardiente de vino madurado «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/ Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» son: color amarillo profundo, aroma afrutado dominante con un matiz discernible a madera de roble y un ligero aroma de vainilla en el acabado, paladar armonioso marcadamente suave y dulce, y un retrogusto suave y persistente.

7. Disposiciones de la Unión Europea, nacionales o regionales

La legislación nacional no establece disposiciones específicas adicionales relativas al aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol». La fabricación y comercialización del aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» están sujetas a los requisitos generales aplicables a la categoría de «aguardientes de vino» establecidos en la Ley de Vinos y Bebidas Espirituosas (ZVSN), publicada en el Boletín del Estado n.º 45/2012, en vigor desde el 16 de septiembre de 2012.

Un aguardiente de vino, rakia de uva, con la indicación geográfica «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/ Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» fue aprobado mediante la Orden n.º T-RD-27-20 del Ministerio de Economía y Energía, de 27 de noviembre de 2013, publicada en el sitio web del Ministerio de Economía: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-zautvarj-davane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdovarakiya-s-geografsko-ukazanie-ya-65-c28-m361-1.htm>

El aguardiente de vino con la indicación geográfica «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» está sujeto a la valoración organoléptica por la comisión regional de cata de vinos del sudeste de Tracia (Yugoiztochna Trakiyska) de la Cámara Regional Vitivinícola, con sede y domicilio social en la localidad de Sliven.

8. Solicitante

— Estado miembro, tercer país o persona física/jurídica Република България, Министерство на икономиката/Bulgaria, Ministerio de Economía

— Dirección completa (calle y número, población, código postal y país): София 1052, ул. «Славянска» № 8, Република България/ul. Slavyanska 8, 1052 Sofia, Bulgaria

— Personalidad jurídica (cuando se trate de personas jurídicas)

9. Complemento a la indicación geográfica

10. Normas específicas de etiquetado

No se han establecido normas obligatorias de etiquetado, salvo las horizontales, para el aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol».

.....

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

GI-1300

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

**Стралджанска Мускатова ракия / Мускатова
ракия от Стралджа / Straldjanska Muscatova rakya
/ Muscatova rakya from Straldja**

Transliteration Straldjanska Muscatova rakya / Muscatova rakya from Straldja

GOOD(S)

1. **Spirit drink**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who respects the product specification.

GEOGRAPHICAL AREA

The vineyards from which the raw materials used to produce "Straldjanska Muscatova rakya" wine spirit are obtained are located in the south-eastern part of the Southern (Thracian Lowlands/Trakiyska nizina) wine region, comprising the municipalities of Bolyarovo, Elhovo, Straldzha and Tundzha, and the western part of the Eastern (Black Sea/Chernomorski) wine region, comprising the municipalities of Aytos and Kameno. The geographical area covers the Tundzha-Straldzha sub-region and reaches as far as the northern slopes of the Strandzha and Sakar mountains. Bulgaria.

- Municipality of Straldzha - 2 (micro regions): the town of Straldzha and the village of Lozenets;
- Tundzha Municipality - 4 (micro regions)
- Bolyarovo Municipality - 8 (micro regions)
- Elhovo Municipality – 5 (micro regions)
- Municipality of Kameno - 1 (micro region)
- Aytos Municipality - 1 (micro region)

**LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN**

1. European Commission.

Article 37 of Regulation (EU) 2019/787 - Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council of 17 April 2019 on the definition, description, presentation and labelling of spirit drinks, the use of the names of spirit drinks in the presentation and labelling of other foodstuffs, the protection of geographical indications for spirit drinks, the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origin in alcoholic beverages, and repealing Regulation (EC) No 110/2008.

PGI-BG-01857

June 21, 2005

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1300

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

**Стралджанска Мускатова ракия / Мускатова
ракия от Стралджа / Straldjanska Muscatova rakya
/ Muscatova rakya from Straldja**

Translittération Straldjanska Muscatova rakya / Muscatova rakya from Straldja

PRODUIT(S)

1. **Boisson spiritueuse**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges du produit.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les vignobles dont proviennent les matières premières utilisées pour produire l'eau-de-vie de vin "Straldjanska Muscatova rakya" sont situés dans la partie sud-est de la région viticole méridionale (plaines de Thrace/Trakiyska nizina), comprenant les municipalités de Bolyarovo, Elhovo, Straldzha et Tundzha, et dans la partie occidentale de la région viticole orientale (mer Noire/Chernomorski), comprenant les municipalités d'Aytos et de Kameno. L'aire géographique couvre la sous-région de Tundzha-Straldzha jusqu'aux pentes septentrionales des massifs montagneux du Strandja et du Sakar. Bulgarie.

- Municipalité de Straldzha - 2 localités: ville de Straldzha et village de Lozenets;
- Municipalité de Tundzha - 4 localités
- Municipalité de Bolyarovo - 8 localités
- Municipalité de Elhovo – 5 localités

- Municipalité de Kameno - 1 localité
- Municipalité de Aytos - 1 localité

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 37 du Règlement (UE) 2019/787 - Règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) n° 110/2008.

PGI-BG-01857

21.06.2005

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1300

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

**Стралджанска Мускатова ракия / Мускатова
ракия от Стралджа / Straldjanska Muscatova rakya
/ Muscatova rakya from Straldja**

Transcripción Straldjanska Muscatova rakya / Muscatova rakya from Straldja

PRODUCTO(S)

- 1. Bebida espirituosa**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- 1. Cualquier productor/operador que respete las especificaciones del producto.**

ZONA GEOGRÁFICA

Los viñedos de los que se obtiene la materia prima utilizada para producir el aguardiente de vino "Straldjanska Muscatova rakya" están situados en la parte sudoriental de la región vinícola meridional (Tierras Bajas de Tracia/Trakiyska nizina), que comprende los municipios de Bolyárovo, Élhovo, Straldzha y Túndzha, y en la parte occidental de la región vinícola oriental (Mar Negro/Chernomorski), que comprende los municipios de Aytos y Kameno. La zona geográfica abarca la subregión de Túndzha-Straldzha y llega hasta las laderas septentrionales del macizo montañoso de Istranca y Sakar. Bulgaria.

- Municipio de Straldzha - 2 (microrregiones): la ciudad de Straldzha y el pueblo de Lozenets;
- Municipio de Túndzha - 4 (microrregiones)
- Municipio de Bolyárovo - 8 (microrregiones)
- Municipio de Élhovo - 5 (microrregiones)

- Municipio de Kameno - 1 (microrregión)
- Municipio de Aytos - 1 (microrregión)

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 37 del Reglamento (UE) 2019/787 - Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de abril de 2019, sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n. 110/2008.

PGI-BG-01857

21.06.2005

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

1. Geographical indication to be registered

Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja

2. Category of the spirit drink

Wine spirit

3. Description of the the spirit drink

3.1. Physical, chemical and / or organoleptic characteristics:

" Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" is a wine spirit with sparkling, clear, pale yellow to light amber color and pleasant nutmeg aroma - a combination of rose and indrishe, typical of the Muscat Ottonel grape variety. The beverage ages in oak barrels for at least 6 months to 1 year, which adds a fine oak shade. The best distillate batches age for at least 3 years in oak barrels. The result is a product with a rich aromatic complex and harmony, combining nutmeg aroma with fig aroma and discrete notes of vanilla with a soft and long memorable aftertaste, shaping the personal character of a special wine distillate.

The minimum alcoholic strength of the " Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" is 40% vol.%. By rule - 100 kg of grapes is obtained to produce a maximum of 75 liters of wine and the distillation is carried out up to 65 vol.% alcohol.

16 test reports of different batches of "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" are presented in the Ministry of Economy, issued by an accredited laboratory, 16 Certificates of authenticity, issued by the "Southeastern Thracian" Regional Vine and Wine Chamber and 8 organoleptic assessment protocols (~~Annex 3~~), 2 of which are issued by the Central Arbitration Tasting Commission and 6 are issued by the Regional Tasting Commission at "Southeastern Thracian".

Determinant for the organoleptics of the drink is the content of volatile substances. A review of the protocols of physico-chemical analysis of the different batches of wine distillate spirit Stralјanska Muskatova rakiya shows that the content of volatile substances varies from 276 to 394 g / hl a.a. Determining for the aroma is the content of esters (from 28 to 115 g / hl aa) and aldehydes (from 3.5 to 12.1 g / hl aa), and for the taste characteristics - the content of higher alcohols (from 190 to 274 g / hl aa).

3.2. Specific characteristics (compared to other spirit drinks of the same category)

"Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" is the first aromatic muscat wine distillate, created in the Republic of Bulgaria, produced by special distillation of selected wines from the aromatic grape varieties "Muscat Ottonel" and "Tamyanka".

The obtained distillates are categorized. Those with the best qualities mature in oak barrels made of the Strandzha oak (typical for the region) at least 3 years. The remaining distillates mature in oak barrels from 6 months to 1 year. The Strandzha oak (*Quercus hartwissiana* Stev.) is a deciduous tree up to 25 m high. It is a relict species that has survived to this day before the last ice age 1.5 million years ago. Its distribution in Europe is limited only in the Strandzha Mountains. It is common on slopes facing north, as well as in lower and wetter areas, often along rivers and streams. The species is protected and is included in the Biodiversity Act of the Republic of Bulgaria. The Strandzha oak material has unique qualities. The construction of the oak vessels is specific. The barrels are strong, with arches 3-4 cm thick.

The unique "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" is a unique blend created by carefully selected distillates, combined in a way that maximally emphasizes the muscat aroma and the fine oak nuance of the finish.

4. Geographical indication to be registered (Geographical area concerned)

The geographical area of the "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" is centered in the town of Straldzha and covers the lands:

- Municipality of Straldzha - 2 (micro regions): the town of Straldzha and the village of Lozenets;
- Tundzha Municipality - 4 (micro regions): the village of Tenevo, the village of General Inzovo, the village of Pobeda and the village of Skalitsa;

- Bolyarovo Municipality - 8 (micro regions): the town of Bolyarovo, the village of Kraynovo, the village of Malko Sharkovo, the village of Ruzhitsa, the village of Voden, the village of Gorska Polyana, the village of Golyamo Krushevo and the village of Denitsa;

- Elhovo Municipality – 5 (micro regions): the village of Malomirovo, the village of Izgrev, the village of Malak Manastir, the village of Melnitsi and the village of Golyam Dervent;

- Municipality of Kameno - 1 (micro region): the village of Troyanovo;

- Aytos Municipality - 1 (micro region): the village of Topolnitsa.

The vineyards from which the raw materials for the production of "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" are extracted are located in the southeastern part of the Southern wine-growing region "Thracian Lowland" (Bolyarovo Municipality, Elhovo Municipality, Straldzha Municipality and Tundzha Municipality) and the west part of the Eastern "Black Sea" wine region (Aytos Municipality and Kameno Municipality). The geographical region covers the Tundzha-Straldzha subregion and reaches the northern slopes of Strandzha and Sakar mountains. There are two climatic areas: Continental and Continental - Mediterranean, significantly influenced by the Black Sea. The average altitude is 200 m. In terms of relief, there are also two parts - flat and hilly. The plains are characterized by the presence of flat depressions, which lead to water retention and soil moisture. The natural drainage is carried out by the rivers Tundzha, Popovska, Mochuritsa, Kalnitsa and a system of many dry ravines, which almost dry up in summer. The soils are medium and slightly leached chernozems - resins, alluvial-meadow, cinnamon-forest and others. The climatic and soil conditions in the geographical area of the wine spirit Straldjanska Muskatova rakya are extremely suitable for growing vineyards and in particular of the varieties Muscat Ottonel and Tamyanka, which are the main raw material for obtaining the drink.

5. Method of obtaining the alcoholic beverage

"Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" is produced in the geographical area of Straldzha from grapes of the varieties "Muscat Ottonel" and "Tamyanka". The areas of Muscat Ottonel are 2404 decare with an average yield of 949 kg per decare. The areas of "Tamyanka" are 404 decare with an average yield of 1075 kg per decare.

According to the producers, the grapes are harvested when they reach technological maturity at a sugar content of at least 16%. Only first-class grapes are used. Picking is done manually in plastic buckets or cassettes. Picking in containers with a capacity of more than 15 liters is not allowed. Transportation to the processing sites is unpackaged in insulated metal containers with appropriate construction and

volume. The grapes are classified by weight, type, variety and sugar content. An average sample is most often taken by hand from each vehicle and the appearance, general condition, purity of the variety and sugar content are determined by means of a hydrometer. Processing is carried out from 12 to 24 hours after harvesting. The grapes is and smashed. The grape pulp is cooled and infused in suitable containers for up to 48 hours. Lowering the temperature prevents the onset of alcoholic fermentation, and contact with the solids leads to the extraction of the aromatic substances present in the skin of the grapes. The technological operation is carried out extremely carefully in order to avoid coarsening of the must and to achieve enrichment with valuable aromatic components. This is followed by draining the must without over-pressing. The rule of 100 kg of grapes to produce a maximum of 75 liters of wine is strictly observed. The separated must is sown with a pure culture of wine yeast. The alcoholic fermentation is carried out in special vessels, most often made of stainless steel and connected to a source of cold. The process is controlled by monitoring the temperature, sugar content and changes in organoleptics twice a day. The silent alcoholic fermentation is carried out in reinforced concrete tanks. The wineries in the area are mostly of the Southern French type. After the end of the quiet fermentation, the wines are carefully separated from the lees. The human factor is important here. The technologist provides minimal oxygen enrichment in order to shape and mature the wines. It works in the absence of sulfites (sulfur dioxide) and the process is extremely delicate. In order to obtain a high quality distillate, there is a rule: "Immediately after fermentation - distillation".

The distillation facilities used in the production of "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" have a continuous operation type K5 and DK1. Their construction is typical, Bulgarian. Its characteristic features are the following:

Distillation installation type K5. It consists of a distillation (exhaust) column with 13 single-cap contact devices, two reflux condensers, a condenser, a cooler, a distillate barrette, a horizontal wine heater and a level regulator. After placing the water in the system of reflux condensers, the condenser and the cooler, the column is heated by supplying steam and then wine for distillation, which has passed through the wine preheater to the top of the distillation column. The water vapor moving from the bottom up meets the wines in countercurrent and is enriched with ethyl alcohol and volatile impurities. The water-alcohol vapors from the upper part of the distillation column enter the reflux condensers and the condenser, where their alcohol content increases to 62-65 vol.%. The wine distillate obtained after cooling flows through the beret, where its alcohol content and temperature are continuously monitored by an alcohol meter. The non-alcoholic residue leaves the column through the level regulator and passes through the wine preheater, where it heats the wine entering for distillation to a temperature of 60-70 ° C. The desired alcohol content of the wine distillate is provided by regulating the flow of cooling water in the reflux condensers.

The normal operation of the system is maintained by adjusting the flow rate of the wine for distillation, the amount of steam supplied to the column and the flow rate of water in the reflux condensers. The system has a capacity of 1000 liters of wine per hour. Distillation installation type DK1 is a facility with continuous operation, working on the principle of rectification. It consists of an exhaust part, a concentration part, two reflux condensers, a condenser, a cooler, a distillate barrette, a wine preheater at the bottom of the exhaust part and a level regulator. Plates are arranged in the exhaust part, and on each plate there is a continuous mass exchange between the liquid phase and the vapor phase.

The alcohol vapor leaves the column and liquefies in the reflux condensers, with some of the reflux returning to the column and the rest being cooled in the condenser and cooler. In this way there is a continuous evaporation and concentration of the alcohol-containing liquid, ie separation and concentration of alcohol. In the lower part of the exhausting column the alcohol content is equal to zero, and in the upper part it increases. The water vapor moving from the bottom up meets the wine for distillation and is enriched with ethyl alcohol and volatile impurities. Then they enter the concentration part, where an increase in the degree of alcohol takes place. The water-alcohol vapors from the upper part of the distillation column enter the reflux condensers, one part of which returns to the column, and the rest enters the condenser and the cooler. The wine distillate obtained after cooling flows through the beret, where its alcohol content and temperature are continuously monitored by an alcohol meter. The non-alcoholic residue leaves the column through a level regulator and passes through the wine preheater, where it heats the wine entering for distillation. The system has a capacity of 3750 liters of wine per hour.

The distillation is carried out to a volume alcoholic strength of 65%. The long-term experience of generations of technologists shows that at the indicated alcoholic degree the aromatic substances from the wines are captured to the maximum extent and a harmonious, rich and balanced taste is achieved. The production of high quality distillates allows for further development in organoleptics during maturation and aging in oak barrels. Strandzha oak is used exclusively, which enriches the taste of wine spirit Straldjanska Muskatova rakya and gives it a characteristic and unique look.

The Strandzha oak (*Quercus hartwissiana* Stev.) Is a deciduous tree up to 25 m high. It is a relict species that has survived to this day before the last ice age 1.5 million years ago. Its distribution in Europe is limited only in the Strandzha Mountains. It is common on slopes facing north, as well as in lower and wetter areas, often along rivers and streams in groups and singly.

For generations, local cooperers have passed on the skills to process the unique material. The structure of the tree that "grew on stone" is porous, but the pores are very small. During long-term interaction with the distillates for "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/

Muskatova rakya from Straldja" not only evaporation of alcohol occurs, but also extraction of valuable components from the wood. The color, aroma and taste of the distillates are enriched, which undergo exceptional, specific and noble transformations. "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" matures in oak barrels with a capacity of up to 1000 liters for at least 6 months to 1 year, and the highest quality and unique distillates with a pronounced potential for aging - about 3 years and more. Finally, after blending of suitable distillates, a crystalline liquid with a pale yellow to light amber color is obtained, a pure nutmeg aroma with discrete notes of rose, indrishe and fig with a fine oak nuance of the finish, containing discrete notes of vanilla, with a mild taste and long, memorable aftertaste. The finished drink is poured into a stylish bottle with a modern design that is easily recognizable by consumers.

There is no requirement for the drink to be bottled only in the geographical area.

6. Link with the geographical environment or origin

6.1. Details of the geographical area or origin relevant to the link

"Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" is a traditional and specific wine spirit for its geographical area. The area around the town of Straldzha is a famous Thracian center. A Thracian settlement was discovered near Zaychi Vrah. Thracian mounds are located nearby. Archaeological finds in the area from the Thracian period - amphorae, carafes, coins depicting customs related to the cultivation of vineyards and winemaking testify that viticulture and winemaking are well developed in these places since ancient times.

Historically, the production of distillates began at a later stage. Over time, the distillation process and the instruments used are refined and disseminated. At the beginning of the 20th century, the cultivation of vineyards and the production of wines and wine distilled spirits came out of the craft period and became a serious industry.

The beginning of the production of "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" can be considered in 1964 when the winery was founded in Straldzha, and in the surrounding villages the cooperatives already have enough plantations of aromatic varieties "Muscat Ottonel" and "Tamyanka". We enclose photos from the specified period.

"Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" was approved as a special wine spirit with industry norm № 1874609-82 in 1982, which allows it to be bottled only in bottles with a capacity of 0.7 liters, and in 1985 the

industry norm was issued. № 1874609-85 and starts bottling in 0.5 l bottles. The artistic design (bottle, label, cap) goes through different stages, but the bottle, as an important part of the commercial presentation of the drink is characteristic and recognizable by consumers. Reports on the quantities of "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" produced and sold on the market show that for the period 2007 - 2012 - 720 056 liters of the drink were produced and sold.

The democratic changes in the Republic of Bulgaria lead to a complete restoration of the ownership of the agricultural lands. In the geographical area of the Straldjanska Muskatova rakya, the vineyards of "Muscat Ottonel" and "Tamyanka" have been restored. "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" is also available in new, foreign markets. The characteristic design of the bottle stays unchanged over the years and recognizable to consumers. Participation in large-scale advertising campaigns, presentations and tastings in large retail chains, participation in international fairs, exhibitions and competitions. "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" is a wine spirit with many awards and distinctions. At the international exhibition "Winery" in Plovdiv during the years of "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" was awarded 8 gold medals, 7 silver medals and two honorary diplomas. The indisputable qualities of the drink were also appreciated at the prestigious competition "INTERNATIONAL SPIRIT CHALLENGE 2011", where the "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" received a bronze medal.

In 2012, "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" is ranked in the world top 3, after being awarded 89 points and a silver medal in the prestigious competition "International Review of Spirits" of the Beverage Tasting Institute (BTI), USA. It also received the Best Buy Medal for a product that provides exceptional added value for consumers at an affordable price. The evaluation of "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" ends with a very revealing word, interwoven in the advertising campaign of the drink - Stylish (stylish, refined).

"Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" has won numerous international awards:

- Honorary Silver Medal at International Wine & Spirit Competition 2010, England,

- Honorary Silver Medal at Los Angeles International Wine and Spirit Competition 2010, USA,
- Silver medal and award Best in Class, International Wine & Spirit Competition 2008, England,
- Gold Medal of MUNDUS vini 2006, Germany,
- Honorary Diploma from the Wine & Spirit International Design Awards 2005.

"Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" is actively present on the Internet. The drink has its own website <https://www.villayambol.com/eng> where users and fans can find news, information, tips for consumption, restaurants and shops and everything interesting about the "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja", such as the organization of an annual golf tournament for loyal fans of the drink.

6.2. Specific characteristics of the spirit drink attributable to the geographical area

The geographical area of the "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" offers suitable soil and climatic conditions for the cultivation of vineyards of the varieties "Muscat Ottonel" and "Tamyanka". Wines of these varieties are produced from 100 kg of grapes to 75 liters of wine. The distillation is carried out up to 65 vol.% In distillation facilities with continuous operation type K5 and DK1 with a typical Bulgarian construction and mode of operation. The combination of the varietal characteristics of the wines determined by the geographical area with the method of distillation leads to the production of distillates, characterized by a rich aromatic complex, combining the varietal muscat aroma (rose and indrishe) with fig aroma.

The geographical area of the drink includes parts of the Strandzha Mountain, where the wood is extracted for the barrels in which the distillates for Straldjanska Muskatova rakya age. The contact with Strandzha oak wood leads to noble transformations in color, aroma and taste. The result is a crystalline liquid with a sparkling pale yellow to light amber color, pure muscat aroma with discreet notes of rose, indrishe and fig with a fine oak hue on the finish, containing notes of vanilla with a soft and long, memorable aftertaste.

7. European Union or national/regional provisions

The national legislation does not prescribe additional specific provisions for "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska

Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja". The production and offering of "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" are subject to the general requirements valid for the category "Wine spirit" laid down in the Law on Wine and spirits in force since 16.09.2012, which regulates:

- definition of "Traditional Bulgarian spirits", including grape rakya;
- a national procedure for the approval of spirit drinks with a geographical indication
- specific rules for the marketing of wine spirit

Any wine spirit produced on the territory of the Republic of Bulgaria may be offered on the market only if it is accompanied by a copy of the batch test report issued by an accredited laboratory and a copy of a certificate of authenticity issued by the Regional Vine and Wine Chamber. The Regional Vine and Wine Chamber is an interprofessional organization of producers, processors and traders of wine products and spirits, which are legal entities with registered office and territorial scope. The Regional Vine and Wine Chamber determines the composition of the Regional Tasting Commissions and issues the Certificates of Authenticity of the wine spirit, including the drinks with a geographical indication. The Regional Tasting Commissions of the Regional Vine and Wine Chamber prepares an organoleptic evaluation of the batch of wine distillate, which states that the evaluated batch corresponds to organoleptic and physicochemical indicators of its category and can be bottled and marketed. The composition of the Regional Tasting Commissions includes technologists who produce wines and spirits in the respective region and actively participate in their quality control before marketing.

"Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" is subject to organoleptic evaluation by the Regional Tasting Commissions of the Southeastern Thracian Regional Vine and Wine Chamber with headquarters and registered office in the town Sliven.

8. Applicant

- Member State, third country or legal / natural person
Republik of Bulgaria, Ministry of the Economy

- Full address (street and number, town/city and postal code, country):

Slavyanska str. 8, 1052 Sofia, Bulgaria

- Legal status (for legal entities)

9. Supplement to the geographical indication

10. Specific labeling rules

No specific mandatory labelling rules, other than horizontal ones, have been laid down for "Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/ Muskatova rakya from Straldja" wine spirit.

.....

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

AO-1301

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Γραβιέρα Νάξου / Graviera Naxou

Transliteration Graviera Naxou

ELEMENTS FOR WHICH PROTECTION IS NOT GRANTED IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN (RULE 5.5)¹

Protection of the name “Γραβιέρα” (Graviera) is not sought, according to the footnote of the Commission Regulation (EC) 1107/1996 indicated in the Official Journal of the European Communities, L 148, 21.06.1996.

Transliteration Γραβιέρα: Graviera

GOOD(S)

1. **Cheese**

¹ Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Rule 5(5) [Application Governed by the Geneva Act – Protection Not Claimed for Certain Elements of the Appellation of Origin or the Geographical Indication] The application governed by the Geneva Act shall indicate whether or not, to the best knowledge of the applicant, the registration, the legislative or administrative act, or the judicial or administrative decision, by virtue of which protection is granted to the appellation of origin, or to the geographical indication, in the Contracting Party of Origin, specifies that protection is not granted for certain elements of the appellation of origin or the geographical indication. Any such elements shall be indicated in the application in a working language and in the official language or languages of the Contracting Party of Origin referred to in paragraph (2)(a)(iv), together with any transliteration referred to in paragraph (2)(b).

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Union of Agricultural Cooperatives of Naxos Agricultural Company S.A.
Address 3rd kilometer of provisional road Naxos-Chalki (Loukaki location), 84300,
Naxos.
Greece
2. Any producer/operator who respects the product specification.

GEOGRAPHICAL AREA

Naxos island, Cyclades prefecture, Region of South Aegean, Greece.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission,

Commission Regulation (EC) No 1107/96 of 12 June 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin under the procedure laid down in Article 17 of Council Regulation (EEC) No 2081/92, Official Journal L 148, 21.6.1996.

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach
Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1301

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Γραβιέρα Νάξου / Graviera Naxou

Translittération Graviera Naxou

ÉLÉMENTS SUR LESQUELS LA PROTECTION N'EST PAS
ACCORDÉE DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE
(RÈGLE 5.5)¹

La protection du nom "Γραβιέρα" (Graviera) n'est pas demandée, conformément à la note de bas de page du règlement de la commission (CE) n° 1107/1996 indiquée dans le Journal Officiel des Communautés européennes L 148, 21.06.1996.

Translittération Γραβιέρα: Graviera

PRODUIT(S)

1. Fromage

¹ Règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Règle 5.5) [Demande régie par l'Acte de Genève – Protection non revendiquée sur certains éléments de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique] La demande régie par l'Acte de Genève indique si, à la connaissance du déposant, l'enregistrement, l'acte législatif ou réglementaire ou la décision judiciaire ou administrative en vertu duquel la protection est accordée à l'appellation d'origine ou à l'indication géographique dans la partie contractante d'origine précise ou non que la protection n'est pas accordée sur certains éléments de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique. Ces éléments sont indiqués dans la demande dans une langue de travail et dans la ou les langues officielles de la partie contractante d'origine visées à l'alinéa 2)a)iv), avec toute translittération visée à l'alinéa 2)b).

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Union des coopératives agricoles de Naxos Agricultural Company S.A.
Adresse 3rd kilometer of provisional road Naxos-Chalki (Loukaki location), 84300, Naxos.
Greece
2. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges du produit.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Ile de Naxos, préfecture des Cyclades, région du sud de la mer Égée, Grèce.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.
Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission européenne du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil, Journal Officiel L 148, 21.6.1996.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1301

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Γραβιέρα Νάξου / Graviera Naxou

Transcripción Graviera Naxou

**ELEMENTOS RESPECTO DE LOS QUE NO SE CONCEDE LA
PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN
(REGLA 5.5)¹**

No se solicita la protección del nombre “Γραβιέρα” (Graviera), según la nota a pie de página del Reglamento (CE) nº 1107/1996 de la Comisión indicada en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 148 de 21.6.1996.

Transcripción Γραβιέρα: Graviera

PRODUCTO(S)

1. Queso

¹ Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa – Regla 5.5) [Solicitud regida por el Acta de Ginebra – No reivindicación de la protección en relación con determinados elementos de la denominación de origen o la indicación geográfica] En la solicitud regida por el Acta de Ginebra se indicará si, a leal saber del solicitante, en el registro, el acto legislativo o administrativo o la decisión judicial o administrativa, en virtud de los cuales se concede la protección a la denominación de origen o a la indicación geográfica en la Parte Contratante de origen, se especifica que no se concede la protección respecto de determinados elementos de la denominación de origen o de la indicación geográfica. Se indicarán dichos elementos en la solicitud en un idioma de trabajo y en el idioma oficial de la Parte Contratante de origen, junto con la traducción indicada en el párrafo 2)a)iv) o la transcripción indicada en el párrafo 2)b).

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Unión de Cooperativas Agrícolas de Naxos Agricultural Company S.A.
Dirección 3rd kilometer of provisional road Naxos-Chalki (Loukaki location), 84300,
Naxos.
Greece
2. Cualquier productor/operador que respete las especificaciones del producto.

ZONA GEOGRÁFICA

Isla de Naxos, prefectura de las Cícladas, Región del Egeo Meridional, Grecia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea,
Reglamento (CE) n° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, Diario Oficial L 148 de 21.6.1996.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

- Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación
- Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

**GRAVIERA NAXOU
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (PDO)**

B. NAME, TYPE OF AGRICULTURAL PRODUCT, GEOGRAPHICAL NAME AND CATEGORY FOR WHICH RECOGNITION IS REQUESTED

PRODUCT NAME:	GRAVIERA NAXOU
TYPE OF PRODUCT:	CHEESE
GEOGRAPHICAL AREA / PRODUCTION ZONE:	NAXOS ISLAND
CATEGORY FOR WHICH RECOGNITION IS REQUESTED:	Protected designation of origin (P.D.O)

C. AGRICULTURAL AREA FROM WHERE THE RAW MATERIAL OF THE PRODUCT COMES FROM

The geographical area of the production of the milk from which the cheese “GRAVIERA NAXOU” is made, is bounded by the geographical boundaries of the island of NAXOS in the Prefecture of Cyclades.

For the preparation of GRAVIERA NAXOU, the use of milk that comes from areas other than the above is not allowed.

D. THE RAW MATERIAL USED FOR THE MANUFACTURING OF THE PRODUCT

I. NATURAL CONDITIONS OF THE AREA WHERE THE RAW MATERIAL IS PRODUCED

a) Soil

The area where GRAVIERA NAXOU is produced is the island of Naxos, Cyclades.

b) Climate

The climate in Greece is predominantly Mediterranean.

It has the features of the climate of temperate regions in winter and of subtropical ones, with high atmospheric pressures, in summer, i.e. rainy winters and dry summers, low annual rainfall, mild winters, hot summers and many sunshine hours per year, and especially during the warm season.

The variety of differentiations that the climate of Greece shows from region to region is due to the combined action exercised in the Greek territory by the natural geophysical and dynamic factors of the climate.

The annual amount of precipitations decreases generally from west to east and from north to south, with deviations from the rule due to local causes. The geographical location of the country and its high mountains are the most important factors in differentiating the distribution of rain from region to region.

As to the rains, the country is characterised by a dry and a wet season, the duration of which one of them varies according to latitude and height. The dry season starts from the end of spring and lasts till autumn. It is sometimes interrupted by rains in the form of thunderstorms. The wet season begins in autumn and lasts until the end of spring.

The Cyclades region, where annual isotherms range from 18 °C to 19 °C, has a temperate to maritime climate, with a low level of annual rainfall. In general, the Cyclades are a relatively dry region and one of the windiest areas in Greece. Summers are cool due to the etesian winds.

The average annual relative humidity, the average annual temperature, the number of days of rain and the hours of sunshine per year on the island of Naxos, are as follows:

Average annual relative humidity	71%
Average annual relative temperature (C)	18.4
Days of rain	82
Hours of sunshine	2.622,5

Snowfall is almost unknown on the island with only 1,1 average number of days of snow. The prevailing winds are from the north.

c) Flora

The Balkan flora is undoubtedly the richest in Europe, presenting not only the largest number of species, compared with any other region of Europe, but also the greatest number of endemic species that do not exist anywhere in the world.

The natural flora of Greece consists of about 6.000 species, of which 15% - according to others 20%- is, endemic. Taking into consideration the size of the country, this number is extremely large. In Europe, it ranks first among all countries and second in absolute terms only to the Iberian Peninsula. The number of 6.000 species in Greece is impressive if compared to the 20.000 species that exist in total in the Mediterranean region (Southern Europe, North Africa and part of West Asia).

The endemism in the flora of the country was favoured mainly in isolated habitats, such as the peninsula of Mount Athos, Olympus, Taygetus, Crete and areas of the Aegean.

The Aegean islands, including Naxos, were an important route for the gradual migration of endemic species of flora to Greece from the East, due to their proximity to the native flora of Asia Minor. *Symphytum Naxicola* is a typical endemic plant of Naxos

In Naxos, as in all the Cyclades, phrygana (scrub) is quite widespread.

Typical types of phrygana are the following: *Quercus coccifera*, *Sarcopoterium spinosum*, *Genista acanthoclada*, *Anthyllis hermanniae*, *Euphorbia acanthothamnus*, *Thymelaea hirsuta*, *Hypericum empetrifolium*, *Cistus incanus*, *Cistus salvifolius*, *Satureja thymbra*, *Thymus capitus*, *Globularia alypum*, etc.

The wood scrub vegetation of the Aegean islands consists mainly of: *Laurus nobilis*, *Cercis siliquastrum*, *Calicotome villosa*, *Spartium junceum*, *Cotinus coggygia*, *Erica arborea*, *Myrtus communis*, *Erica manipuliflora*, *Asparagus acutifolius*, etc.

Particular mention is made to the coastal flora which is rather uniform due to the uniformity of the climate and the wide distribution of many species. Weak tides, absence of large rivers and other factors have limited biodiversity. There are the following categories of plants according to the kind of these coasts:

a) Rocky beaches and salt meadows: *Arthrocnemum fruticosum*, *Salsola kali*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maratima*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides*, etc.

b) Sandy beaches: *Pinus pinea*, *Polygonum maritimum*, *Glaucium flavum*, *Malcolmia flexuosa*, *Cakile maritima*, *Medicago marina*, *Euphorbia peplis*, *Tamarix*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Echinophora spinosa*, *Cionura erecta*, *Calystegia soldanella*, *Xanthium strumarium*, *Pancratium maritimum*, etc.

Sheep and goats prefer mostly the following grasses and leguminous plants:

a) Grasses (Fadiaceae): *Pisum*, *Vicia.*, *Lathyrus*, *Medicago*, *Trifolium*, *Ornithopus*, *Lotus*, *Onobrychis*, *Astragalus*, *Ononis*, *Antrlyllis* etc

β) Leguminous plants (Poaceae): *Poa*, *Festuca*, *Phleum*, *Dactylis*, *Cynodon*, *Sorghum*, *Bromus*, *Agrostis*, *Cynodon*, *Hordeum*, *Avena*, *Aegilops*, *Koeleria* etc.

II. TYPES AND BREEDS OF ANIMALS WHICH GIVE THE MILK USED FOR THE PREPARATION OF THE PRODUCT

The specific geophysical and climatic conditions of Greece were the determining factors for the development of goat and sheep rearing. The large percentage of mountainous areas and the xerothermic conditions of the climate were the determining factors for this. As a result goat and sheep rearing developed. Its main features are the prevalence of the system of extensive rearing, small-scale holdings and the development of breeds of sheep and goats with a strong constitution and the ability to adapt to the difficult conditions prevalent in Greece, but with low milk production. Adaptation to the physical conditions and the use of pastures with a great variety of vegetation, unique for the number of their endemic vegetation species, result in the production of milk that has a particularly rich chemical composition and excellent organoleptic properties.

The quality of this milk, combined with the experience of the cheese-makers, makes for a series of fine cheeses, one of which, GRAVIERA NAXOU, is particularly well known.

The diet of the animals is based on grazing in pastures of rather low pasture capacity, but with a particularly rich flora. An important feature of the flora of the mountainous and semi-mountainous pastures of Greece is the absence of pesticides, herbicides, insecticides, etc., while the concentration of lead and other pollutants is very low due to the absence of highways in these areas. As a consequence of the non-existence of such substances in the environment and in the plants, which the sheep and the goats almost exclusively eat in the mountainous and semi-mountainous areas of the country, the milk and the cheese produced from it presents no contamination as opposed to milk of animals fed with farmed animal feed.

The basic characteristics of Greek livestock breeding are:

- a) The large number of livestock holdings and small number of animals per holding. Indicatively, it is reported that 66,1% of sheep farms and 91,2% of goat farms include farms with less than 50 animals respectively, while 74,8% of cattle farms include farms with less than 10 animals.
- b) Unimproved sheep and goat breeds, well adapted to the difficult geophysical and prevailing climatic conditions, with low milk yields
- c) Breeding of cows mainly in lowland areas and of sheep and goats mainly in mountainous and semi-mountainous areas, with their diet based mainly on grazing.
- d) Movement of the sheep and goat flocks to mountain pastures during the warm season.

The distribution of the population of the animals that produce milk in the Prefecture of Cyclades is as follows:

Cows	10164	Sheep	76528	Goats	106795
Domestic	1476	Domestic	14189	Domestic	23069
Improved	7127	In flock	62339	In flock	83726
Foreign	1561				

The distribution of the milk produced per species in the Prefecture of Cyclades, is as follows:

Cow milk (tons)	Sheep milk (tons)	Goat milk (tons)
17221	5453	11530

Most of the sheep reared in Greece, share a common genetic background but their characteristics differ depending on the particular conditions of the area in which they are reared. The animals are small in size and well-suited to the difficult geophysical

and climatic conditions of Greece; they produce small quantities of milk (80-120 kg a year), but that milk is of excellent quality. This is due primarily to the way the animals are reared and to the diversity of the flora of the Greek countryside. Most of the sheep in Greece belong to the Zackel breed (*Ovis Aries L.*). In addition to native sheep breeds, there are also foreign breeds or crosses of these breeds with the native sheep, but their milk has a weaker composition and is used mainly for self-consumption or yogurt production.

As regards goats, most of the population (approximately 80 %) is made up of local breeds and approximately 14 % are improved animals that have been cross-bred with various foreign breeds, while the remaining 6 % or so belong to the Zaanen breed. Indigenous goats present a variance as regards their colouring and have characteristics of unimproved animals, such as a small stature, a low level of multiple births, low milk production and a strong constitution. Annual milk production ranges from 50 kg to 100 kg of milk for animals in mountain areas and from 120 kg to 150 kg for animals in lowland areas. In mountainous, semi-mountainous and island areas, goat farming is nearly exclusively based on free grazing. In lowland areas, where the improved or foreign breeds are kept, domestic or semi-domestic rearing prevails. The milk produced from the improved foreign breeds, due to their low content in total solids is not used for cheese making, but for self-consumption.

As regards cows, in the Cyclades, there is a predominance of the native Kea breed, the Swiss breed and the Fresian breed.

III. QUALITY CHARACTERISTICS OF THE RAW MATERIAL

GRAVIERA NAXOU is a widespread cheese. Its quality is determined directly by the type of milk from which it is made: the richer it is in solid constituents, the better the GRAVIERA NAXOU will be. The breeds of animal that traditionally live in the area of Naxos as well the climatic and geographical specificities of the area contribute to the production of milk of this quality.

The specifications that the milk must meet in order to be able to be used for the preparation of GRAVIERA NAXOU are as follows:

Origin: The milk must originate in the geographical area of Naxos.

Type of milk: It must be cow's milk, sheep's or goat's milk or a mixture of these milks,

Other requirements:

- a) The milk must come from milkings conducted at least 10 days after the birthing.
- b) The milk must be turned into cheese no earlier than 48 hours after milking. As long as it has not been cheesed, within 12 hours of milking, it must be kept refrigerated, at a temperature of - 1° C.
- c) The milk must be of good quality, full, fresh or pasteurized,
- d) Condensation and the addition of the following substances in the milk intended for the production of GRAVIERA NAXOU is prohibited: powder or milk concentrate, milk proteins, caseinates, colouring matter, preservatives and antibiotics.
- e) The addition of traditional rennet or other enzymes with appropriate action is allowed.
- f) In case of pasteurization of the milk, the addition of calcium chloride up to 20 gr / 100 Kgr of milk and cultures of harmless lactic acid bacteria is allowed.

E. HISTORICAL INFORMATION

GRAVIERA NAXOU is a well-known traditional cheese that was created and developed in Greece, where it has been constantly prepared for many years. It is a product of mass consumption and it has high consumption per capita.

References to the development of cheese-making in Greece date back to ancient times. For the ancient Greeks milk was considered a sacred food, as Zeus fed on the milk of the goat Amalthea. According to Greek mythology, the art of cheese-making was a valuable gift bestowed on mortals by the gods of Olympus. Tyro, daughter of Salmoneas and Alkidiki '... gave her name to the Greek word for cheese ("tyri")

because of her whiteness and the softness of her body ...' (Diodorus Siculus- excerpts from Book VI. 6.1-7.2). On the other hand, in Odyssey Homer refers to the preparation of cheese by the Cyclops Polyphemus (I, 218-250) (Sideris, 1982).

During the Byzantine period, many references are also made to the preparation of various types of cheese (F. Koukoules, Byzantine Life and Culture, 1952).

In lists of prices of the Ottoman Empire there is a reference to “cheese of Naxos” (Ginis, History overview of post-Byzantine law, Academy of Athens, Athens 1966 6.223).

F) PRODUCTION TECHNOLOGY AND QUALITY CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

I. PRODUCT MANUFACTURING TECHNOLOGY

GRAVIERA NAXOU is made from sheep's, goat's or cow's milk or a mixtures of these milks.

In general, the technology applied during the preparation of GRAVIERA NAXOU is summarized as follows:

The coagulation of the milk takes place at 36 - 37 °C and lasts 30– 40 min.

This is followed by dividing the curd into fragments of rice grain size and reheating it at 50 °C for about 30 minutes. At a constant temperature of 50 °C the cheese “is baked” for 60 minutes with constant stirring. The curd is then extracted into moulds with cheesecloths and taken to the presses where it remains for 3-4 hours and undergoes 3-4 changes of the cheesecloth.

After pressing, the cheese heads are put in brine of density 20° Be and of temperature of 14-15°C for 2-5 days, depending on the size of the cheese. Finally, they are extracted from the brine; they get dried and taken to the ripening units where they stay for 70- 80 days at room temperature of about 15°C.

II. QUALITY FEATURES OF THE PRODUCT

The basic features of GRAVIERA NAXOU are as follows:

Chemical composition

Maximum humidity: 38 % by weight

- Minimum fat content (dry matter) 40 % by weight

Type of Cheese

- Consistency: Hard cheese with a solid elastic mass, in which there are scattered propionic acid fermentation holes and sometimes cracks

Skin:

Thin, dry, usually covered with microbial growth that contributes to its ripening.

Cheese mass

- Texture: hard, elastic
- Colour: pale yellow
- Weight: a) 3-4 kg, b) 8-9 kg

Other basic features: table hard cheese, of cylindrical shape, with pleasant taste and a light aroma of propionic acid fermentation.

G. LABELLING

In accordance with the current legislation the packaging containing 'GRAVIERA NAXOU' must display the following indications:

- a) GRAVIERA NAXOU
- b) protected designation of origin (PDO),
- c) cheese,
- d) the name and location of the producer — packager,
- e) the contents weight
- f) the date of production
- g) control data as follows,

- 1) the first two letters of the designation of origin: GRAN
- 2) the serial number of the packing material (e.g. GRAN-1650-20/12/94)

The above mandatory indications must be written at least in the Greek language. The control data are indicated under the responsibility of the packager after written permission of the competent Department of Agriculture, which keeps a special Book of monitoring and control per producer of GRAVIERA NAXOU. The indications a, b, c, d, e and f must be written in each accompanying document during the movement of GRAVIERA NAXOU.

GRAVIERA NAXOU
PDO CHEESE

GREECE

ADMINISTRATIVE REGIONS

--- ---BOUNDARIES OF GEOGRAPHIC DISTRICTS

-.-.-.PREFECTURE BOUNDARIES

- **PREFECTURE CAPITAL**



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin



REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1302

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0349

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1302

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0349

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1302

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0349

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The full-bodied structure of the wines, their clean acidity and their long-lasting aromas are due to the dominance of marl in the lieu-dit. The tannic structure and characteristic flavour of the wines are produced by the presence of gypsum, which is the unique feature of this designation.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten »

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La structure ample des vins, leur acidité carrée, ainsi que leur persistance aromatique sont liées à la dominance marneuse du lieu-dit. La structure tannique et la sapidité caractéristique des vins sont induites par la présence du gypse, qui est l'originalité de cette appellation.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

‘Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten’

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La amplia estructura de los vinos, su acidez cuadrada y su persistencia aromática están relacionadas con el predominio de marga en estos pagos. La estructura tánica y el sabor característico de los vinos se deben a la presencia del yeso, que constituye el rasgo singular de esta denominación.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

En 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, este lugar tan conocido en la actualidad.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1303

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Altenberg de Bergheim

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0915

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1303

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Altenberg de Bergheim

PRODUIT(S)

- Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

- Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0915

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1303

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Altenberg de Bergheim

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0915

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

Alsace grand cru Altenberg de Bergheim

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Altenberg de Bergheim' offers the quintessential expression of a very fine terroir. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality. The location of the vineyards, with slopes generally facing directly south; the geology, and especially the highly fractured limestone subsoils and influence of the clay-limestone topsoil; the warm climate and regular water supply: these are all factors that contribute to the regular growth of the vines, with balanced vigour and results of the highest quality.

The terroir permits rather late, enhanced ripening, often intensified by the excellent climate conditions at the season's end. Such conditions are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. The 'Altenberg de Bergheim' wines are among the most prestigious produced in Alsace.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Alsace grand cru Altenberg de Bergheim

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » exprime la quintessence d'expression d'un très grand terroir. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, ce vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique. La localisation, l'orientation générale plein sud, la pente, la géologie et particulièrement les sous sols calcaires très fracturés, la force des sols argilo-calcaires superficiels, le climat chaud et l'alimentation régulière en eau confère à la vigne la possibilité d'une croissance régulière, d'une vigueur équilibrée, d'une production d'extrême qualité. Plutôt tardif, le terroir conduit à des maturités élevées, souvent amplifiées par les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettant la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Les « Altenberg de Bergheim » comptent des vins parmi les mieux valorisés produits en Alsace.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Alsace grand cru Altenberg de Bergheim

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim» expresa la quintaesencia de una gran zona. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única. La localización, la orientación general hacia el sur, la inclinación, la geología y en especial los subsuelos calizos muy fracturados, la fuerza de los subsuelos arcillo-calizos superficiales, el clima cálido y la frecuente alimentación de agua confieren a la viña la posibilidad de un crecimiento regular, un vigor equilibrado y una producción de gran calidad.

Más bien tardía, la zona favorece una maduración elevada, a menudo amplificada por las excelentes condiciones climáticas del fin de temporada favorables a la concentración en cepa y al desarrollo de la podredumbre noble que permite la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduras.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Los «Altenberg de Bergheim» son algunos de los vinos más valorados producidos en Alsacia.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1304

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0348

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1304

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0348

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1304

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0348

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality. The specific characteristics of this mesoclimate, as well as the pebble-rich marl and limestone soil, contribute to the strength of the wines, their acid structure fused with salinity and an aromatic richness that increases over time.

The mesoclimate of Altenberg de Wolxheim, combined with the pebble-rich marl and limestone soil, favours a continuous and intense vine growth cycle between budburst and harvesting. The wines, made from grapes harvested when ripe, are characterised by their natural strength and their homogeneity and mellowness in the mouth, closely associated with long acidity and persistent salinity. The aromatic richness increases after a few years, and the wines may be aged for 10 years or more.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe. In this case, the maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebiete seiner Weine*, written in 1958, lists numerous historical references relating to the 'lieux-dits', including Altenberg de Wolxheim, particularly in the 12th and 13th centuries. It references the quality assessments carried out by the 19th-century ampelographers and historians Stoltz, Stoger, Grandidier and Gérard.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique. Les spécificités de ce mésoclimat, ainsi que le sol marno-calcaire riche en cailloutis, participent à la puissance des vins leur structure acide fondue avec la salinité et une richesse aromatique qui augmente avec le temps.

Le mésoclimat de l'Altenberg de Wolxheim associé au sol marno-calcaire en cailloutis favorise un cycle de la vigne continu et intense, entre débourrement et récolte. Les vins, issus de raisins cueillis à maturité, sont identifiés par leur puissance naturelle et une bouche homogène et fondue associant étroitement une acidité longue et une salinité persistante. La richesse aromatique s'amplifie après quelques années, la garde des vins s'étend au-delà de dix années.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries. Dans ce cas, l'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, recense de nombreuses références historiques relatives aux lieux-dits y compris l'Altenberg de Wolxheim notamment aux XIIème et XIIIème siècles. Il référence les appréciations qualitatives portées par les ampélographes et historiens du XIXème siècle, Stoltz, Stoger, Grandidier et Gérard.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única. Las características específicas de este mesoclima, así como el suelo marno-calcáreo muy pedregoso, contribuyen a la potencia de los vinos, su estructura ácida fundida con la salinidad y una riqueza aromática que aumenta con el tiempo.

El mesoclima del Altenberg de Wolxheim asociado al suelo marno-calcáreo pedregoso favorece un ciclo de la viña continuo e intenso, entre el desborre y la vendimia. Los vinos, procedentes de uvas recolectadas maduras, se identifican por su potencia natural y una sensación en boca homogénea y fundida que asocia estrechamente una acidez larga y una salinidad persistente. La riqueza aromática aumenta después de algunos años y la guarda de los vinos supera los diez años.

Las excelentes condiciones climáticas del fin de temporada favorables a la concentración en cepa y al desarrollo de la podredumbre noble permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduras. La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

El libro de Médard Barth *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebiete seiner Weine*, escrito en 1958, recoge numerosas referencias históricas relativas a estas zonas, incluido el Altenberg de Wolxheim, en particular en los siglos XII y XIII. Hace referencia a las apreciaciones cualitativas realizadas por los ampelógrafos e historiadores del siglo XIX, Stoltz, Stoger, Grandidier y Gérard.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1305

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Brand

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0340

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1305

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Brand

PRODUIT(S)

- Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

- Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0340

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1305

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Brand

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0340

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Brand’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Brand’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The finesse of the granitic soils and the effect of the Foehn wind result in wines that are aromatic, very powerful and intense. The silica confers a lovely forward expression of acidity (‘steinglitz’). Occasional peppery notes, mouth-watering, element of bitterness.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebiete seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

'Alsace grand cru Brand'

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Brand » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La finesse des sols granitiques et le foehn font que les vins sont aromatiques, d'une grande puissance et intenses. La silice donne cette expression d'une belle acidité et droite (« steinglitz »). Une note parfois poivrée, une bouche salivante, amertume de structure.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneronns alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

‘Alsace grand cru Brand’

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Brand» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La delicadeza de los suelos graníticos y el foehn garantizan vinos aromáticos, de gran potencia e intensidad. El sílice aporta, por su parte, una agradable acidez y rectitud («steinglitz»). En ocasiones, presentan toques de pimienta, así como una boca salivante y cierto amargor en su estructura.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

De hecho, en 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, este lugar tan conocido en la actualidad.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1306

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Bruderthal

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0336

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1306

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Bruderthal

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0336

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1306

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Bruderthal

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0336

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Bruderthal’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Bruderthal’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The limestone clay soil brings out salinity and a dominant natural acidity in the wines, balanced by enhanced ripening.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

'Alsace grand cru Bruderthal'

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Bruderthal » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

L'argile calcaire du sol apporte une salinité et une acidité naturelle dominante dans les vins, équilibrée par des maturités élevées.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière-saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

‘Alsace grand cru Bruderthal’

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Bruderthal» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el seno del pintoresco paisaje alsaciano, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La arcilla caliza del suelo aporta la salinidad y acidez natural dominantes en los vinos, equilibradas por una alta madurez.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1307

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Mandelberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0334

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1307

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Mandelberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0334

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1307

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Mandelberg

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0334

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

Alsace grand cru Mandelberg

Thanks to the favourable mesoclimate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Mandelberg' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines with a thousand nuances, distinctive character and unique personality.

The wines have a pronounced fruitiness and great finesse, characteristic of soil rich in calcium and magnesium carbonates. Their keeping qualities are based on their rich and unctuous character.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Alsace grand cru Mandelberg

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mandelberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les vins développent un fruité prononcé et une grande finesse, caractéristiques d'un sol calcimagnésique. Leur potentiel de garde s'appuie sur un caractère gras et riche.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Alsace grand cru Mandelberg

Basándose en las condiciones favorables del mesoclima que caracteriza al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Mandelberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con infinidad de matices, un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Los vinos desarrollan un frutado pronunciado y una gran finura, características que le confieren el suelo calcimagnésico. Su potencial de guarda se basa en su carácter graso y rico.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la estación, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

En 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, este lugar tan conocido en la actualidad.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1308

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Eichberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0338

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1308

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Eichberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0338

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1308

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Eichberg

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0338

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Eichberg’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Eichberg’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

As would be expected given the soil and geology of the grand cru, the wines present great minerality with lively acidity, complemented by fruity and floral aromas. Austere when young, they have great longevity with remarkable keeping qualities.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

'Alsace grand cru Eichberg'

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Eichberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Constitutifs de la situation pédo-géologique du grand cru, les vins, d'une grande minéralité, présentent une acidité vive complétée par des arômes fruités et floraux. Austères dans leur jeunesse, ils sont de grande longévité avec une capacité de garde remarquable.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

‘Alsace grand cru Eichberg’

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Eichberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Marcados por la situación pedogeológica de los grands crus, estos vinos, de gran mineralidad, presentan una acidez viva que se completa con aromas afrutados y florales. Austeros en su juventud, ofrecen una gran longevidad con una notable capacidad de guarda.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1309

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Engelberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0385

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1309

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Engelberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

2. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0385

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1309

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Engelberg

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0385

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Engelberg’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Engelberg’ benefits from one of the best locations. Nestling to the north of the Alsace wine route, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

They have a very high ageing potential, with spicy characteristics, linear acidity and a salty finish developing over time.

The excellent climate conditions at the end of the season allow the grapes to ripen gradually and fully, resulting in dry or mellow gastronomic balance.

The concentration on the vine and the development of noble rot also make it possible to produce wines from grapes harvested when overripe. The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

'Alsace grand cru Engelberg'

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Engelberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au nord de la route des vins d'Alsace, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Ils ont un très bon potentiel de garde au cours duquel se révèlent des caractères épicés, une acidité rectiligne et une finale saline.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière-saison permettent une maturation progressive et complète des raisins, aboutissant à des équilibres gastronomiques, secs ou moelleux.

La concentration sur souche et le développement de la pourriture noble permettent également la production de vins issus de vendanges surmûries. L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

‘Alsace grand cru Engelberg’

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Engelberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el norte de la ruta de los vinos de Alsacia, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Tienen un excelente potencial de guarda, que permite la aparición de rasgos especiados, una acidez rectilínea y un final salino.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño permiten una maduración progresiva y completa de las uvas, dando lugar a equilibrios gastronómicos, secos o semidulces.

La concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduras. La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

El libro de Médard Barth *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebiete seiner Weine*, escrito en 1958, ya alaba esta zona, hoy reconocida.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1310

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Florimont

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0298

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1310

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Florimont

PRODUIT(S)

- Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

- Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0298

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1310

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Florimont

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0298

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Florimont’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Florimont’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

Its climatic characteristics and the strength of its calcareous marls make Florimont an early, warm grand cru that produces powerful wines with great finesse. Their acidity provides structure.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Alsace grand cru Florimont»

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Florimont» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Ses caractéristiques climatiques et la force de ses marnes calcaires font du Florimont un Grand cru précoce et chaud qui donne des vins puissants et d'une grande finesse. Leur acidité est structurante.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

‘Alsace grand cru Florimont’

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Florimont» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Sus características climáticas y la fuerza de sus margas calcáreas hacen de Florimont un vino fino temprano y cálido que produce vinos potentes y de gran finura. Su acidez es estructurante.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1311

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Frankstein

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0346

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1311

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Frankstein

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0346

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1311

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Frankstein

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0346

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Frankstein’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Frankstein’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The minerals drawn from the depths of the granite give Frankstein wines the fine, mouth-watering minerality for which they are known. They have a very straight, vertical acidity that transforms the finish. The combination of this acidity with the minerality brings out aromas of menthol. These elements give these wines a special finesse, complexity and balance that makes them ideal for pairing with food. Frankstein wines reach their fullest expression after being aged for a number of years in the bottle.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, for which there are references dating back to 1291.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

'Alsace grand cru Frankstein'

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Frankstein » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les minéraux puisés dans les profondeurs du granit confèrent aux vins du Frankstein cette minéralité fine et salivante qui les caractérise. Ils expriment une acidité très droite, verticale qui sublime la fin de bouche. Cette acidité combinée à cette minéralité laisse apparaître des arômes mentholés. Ces éléments permettent au vin d'exprimer une finesse, une complexité et un équilibre particuliers qui en font des grands vins de gastronomie. Les vins du Frankstein atteignent leur plus haute expression après quelques années de bouteille.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, cité dès 1291.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

‘Alsace grand cru Frankstein’

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Frankstein» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Los minerales extraídos de las profundidades del granito confieren a los vinos de Frankstein la mineralidad fina y salivante que los caracteriza. La acidez, muy directa y vertical, realza al máximo el final en boca. La combinación de esta acidez con su mineralidad pone de manifiesto aromas mentolados. Estos elementos permiten al vino expresar una finura, complejidad y equilibrio particulares, dignos de los grandes vinos gastronómicos. Los vinos de Frankstein alcanzan su máxima expresión después de algunos años de botella.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduras.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

En 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, este lugar, que ya se citó en 1291.

REGISTRATION DATE

April 08, 2022

REGISTRATION NUMBER

AO-1293

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Morbier

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Ain, Doubs, Jura, Saône-et-Loire. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1241/2002 of July 10, 2002 supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 relating to the entry of certain names in the Register of protected designations of origin and protected geographical indications provided for in Council Regulation (EEC) No. 2081/92 relating to the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs (Gailtaler Speck, Morbier, Queso Palmero or Queso de la Palma, huile d'olive extra vierge Thrapsano, Turrón de Agramunt or Torró d'Agramunt (OJ L 181, 11. 7.2002, p.4).

PDO-FR-0179

July 11, 2002

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

08 avril 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1293

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Morbier

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Ain, Doubs, Jura, Saône-et-Loire. France.

**BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE**

1. Commission européenne.

Règlement (CE) No 1241/2002 de la Commission du 10 juillet 2002 complétant l'annexe du règlement (CE) no 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées prévu au règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (Gailtaler Speck, Morbier, Queso Palmero ou Queso de la Palma, huile d'olive extra vierge Thrapsano, Turrón de Agramunt ou Torró d'Agramunt) (OJ L 181, 11.7.2002, p.4).

PDO-FR-0179

11.07.2002

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

08 de abril de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1293

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Morbier

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Ain, Doubs, Jura, Saona y Loira. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) nº 1241/2002 de la Comisión de 10 de julio de 2002, que completa el anexo del Reglamento (CE) nº 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas establecido en el Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (Gailtaler Speck, Morbier, Queso Palmero o Queso de la Palma, Aceite de oliva virgen extra Thrapsano, Turrón de Agramunt o Torró d'Agramunt) (DO L 181 de 11.7.2002, p. 4).

PDO-FR-0179

11.07.2002

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘Morbier’

The dominant share of grass in the dairy cows’ feed influences the characteristics of the milk and the organoleptic features of ‘Morbier’. Each variation in the floristic composition of the grassland translates into variations in the cheese’s aromatic nuances. This effect can easily be verified over the course of the seasons. That is why several production conditions in the specification aim to preserve the natural floristic diversity. These grass resources are preserved by banning genetically modified crops, which could alter the floristic composition or limit its diversity. The richness of the grassland’s flora is also preserved by restricting fertiliser inputs.

The shape of the cheese (a medium-sized cylinder) was originally adapted to production on mountain farms. Dual production, corresponding to two milkings, makes it possible to obtain quite a large size, limiting losses during storage. This size will subsequently be taken over by the cheese dairies (cheesemaking cooperatives), thereby enabling cheese production when the level of milk production is low. This link with the making of cooked pressed pastes, and in particular ‘Comté’, is found in the rind smearing techniques. This type of care contributes, beyond appearance, to the special taste of the cheese.

Using wood for maturing constitutes a direct link with the technological requirements and with the existence nearby of large coniferous forests which are part of the natural environment.

In order to obtain a fine, smooth texture and the expression of fine nuances in the taste of ‘Morbier’, it is essential to use raw milk with a particular lactic flora. The removal of lactose, while contributing to the texture of ‘Morbier’, enables the expression of these secondary aromatic nuances.

The central black line was initially obtained by using soot from the cauldron. This technique affirms the link with the production of cooked pressed pastes in Franche-Comté.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Morbier»

La part dominante de l'herbe dans l'alimentation des vaches laitières influe sur les caractéristiques du lait ainsi que sur les particularités organoleptiques du «Morbier». Chaque variation dans la composition floristique des prairies se traduit par des variations dans les nuances aromatiques du fromage. Cette incidence se vérifie facilement au cours des saisons. C'est pourquoi plusieurs conditions de production du cahier des charges visent à préserver la diversité floristique naturelle. Cette ressource en herbe est préservée par l'interdiction de cultures génétiquement modifiées qui pourraient modifier la composition floristique ou limiter sa diversité. La richesse des flores des prairies est également préservée par la limitation des apports en éléments fertilisants.

La forme du fromage (cylindre d'un format moyen) était à l'origine adaptée à une production fermière de montagne. Deux fabrications, correspondant à deux traites permettent d'obtenir un format relativement important, limitant les pertes pendant le stockage. Ce format sera repris par la suite par les fruitières (coopératives fromagères), permettant ainsi une production fromagère quand le niveau de production du lait est faible. Ce lien avec la fabrication des pâtes pressées cuites, et notamment le «Comté», se retrouve dans les techniques d'emmorgement de la croûte. Ce type de soin participe, au-delà de l'aspect, au goût particulier du fromage.

L'utilisation de bois pour l'affinage est en lien direct d'une part, avec des exigences technologiques et, d'autre part, avec l'existence à proximité de grandes forêts de résineux liées au milieu naturel.

Pour l'obtention d'une texture fine et lisse et l'expression dans le goût du «Morbier» de nuances fines, il est indispensable d'utiliser du lait cru avec une flore lactique particulière. Le dé lactosage, tout en participant à la texture du «Morbier», permet l'expression de ces nuances aromatiques secondaires.

La raie noire centrale était dans un premier temps obtenue par utilisation de la suie du chaudron. Cette technique affirme le lien avec les fabrications de pâtes pressées cuites de Franche-Comté.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Morbier»

El predominio de la hierba en la alimentación de las vacas lecheras influye en las características de la leche, así como en las características organolépticas del «Morbier». Las variaciones en la composición de la flora de los prados se traducen en variaciones en los matices aromáticos del queso. Esta incidencia se constata fácilmente a lo largo de las estaciones. Por este motivo, varias disposiciones de producción del pliego de condiciones tienen por objeto preservar la diversidad de la flora natural. Este recurso herbáceo es preservado por la prohibición de cultivos modificados genéticamente, que podrían alterar la composición de la flora o limitar su diversidad. La riqueza de las flores de los prados también se preserva mediante la limitación de los aportes de nutrientes.

La forma del queso (cilindro de formato medio) estaba inicialmente adaptada a una producción artesanal de montaña. Dos fabricaciones, correspondientes a dos ordeños, permiten obtener un formato relativamente importante, limitando las pérdidas durante el almacenamiento. Este formato será recogido posteriormente por las *fruitières* (cooperativas de fabricación de queso), permitiendo así una producción quesera cuando el nivel de producción de leche es bajo. Este vínculo con la fabricación de quesos de pasta prensada cocida, y, en particular, el «Comté», se encuentra en las técnicas de formación de la corteza. Este tipo de cuidado influye, más allá del aspecto, en el sabor particular del queso.

La utilización de madera para la curación está directamente relacionada, por una parte, con requisitos tecnológicos y, por otra parte, con la existencia en las proximidades de grandes bosques de resinosas vinculadas al medio natural.

Para obtener una textura fina y lisa y la expresión en el sabor del «Morbier» de matices finos, es indispensable utilizar leche cruda con una flora láctica particular. El delactosado, al mismo tiempo que influye en la textura del «Morbier», permite expresar estos matices aromáticos secundarios.

En un primer momento, la línea negra central se obtenía utilizando las cenizas del caldero. Esta técnica afirma el vínculo con la fabricación de pastas prensadas cocidas de Franco Condado.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1312

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Froehn

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0384

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation,
sensibilisation

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1312

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Froehn

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0384

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1312

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Froehn

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0384

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Froehn’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Froehn’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The predominance of limestone and the depth of the soils produce aromatic, fruity, rich and complex wines with the same expression of acidity, accompanied by a significant degree of minerality that increases with ageing, regardless of the sweetness encountered.

The marls from the Lias on ferruginous calcareous sandstone – a distinctive feature of the Froehn grand cru – give the young wines breadth and generosity and the aged wines minerality.

The attack is tight and centred, before opening out and encapsulating the acidity with its substance.

The powerful character of the marls gives the rich wines a powerful, encapsulating structure, accompanied by a slight bitterness that gives length to the wine. The very mature wines take a long time to blossom. Though subtle, their palate is often marked by a pleasant salinity.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

'Alsace grand cru Froehn'

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Froehn » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La dominante calcaire et la profondeur des sols donnent des vins aromatiques, fruités, riches et complexes avec une même expression de l'acidité suivie d'une importante minéralité qui augmente avec le vieillissement et ceci quelle que soit les sucrosités rencontrées.

Les marnes du Lias sur calcaires gréseux ferrugineux qui font la particularité du Grand Cru Froehn, confèrent largeur et générosité dans la jeunesse des vins et minéralité au vieillissement.

L'attaque est serrée et centrée pour s'ouvrir ensuite avec amplitude, en enrobant l'acidité de sa matière.

Le caractère puissant des marnes donne une structure puissante et enrobante aux vins riches, accompagnée d'une légère amertume qui soutient l'allonge du vin. Les vins de grande maturité sont longs à s'épanouir. Tout en subtilité leurs bouches sont souvent marquées par une belle salinité.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière-saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

‘Alsace grand cru Froehn’

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Froehn» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

El predominio calcáreo y la profundidad de los suelos dan lugar a vinos aromáticos, afrutados, ricos y complejos, con la misma expresión de acidez seguida de una importante mineralidad que aumenta con el envejecimiento y ello con independencia de las azucaridades que se encuentren.

Las margas del Lias sobre calizas de arenisca ferruginosa constituyen la particularidad del Gran Cru Froehn y confieren anchura y generosidad en la juventud de los vinos y mineralidad al envejecimiento.

En el ataque es apretado y centrado para abrirse a continuación con amplitud, cubriendo la acidez con su materia.

El carácter fuerte de las margas da una estructura potente y envolvente a los vinos ricos, acompañada de un ligero amargor que apoya la persistencia aromática en boca del vino. Los vinos de gran madurez necesitan tiempo para alcanzar su equilibrio. Aunque de forma sutil, la sensación en boca suele estar marcada por una buena salinidad.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

En 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, este lugar tan conocido en la actualidad.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1313

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Furstentum

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0378

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1313

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Furstentum

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0378

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1313

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Furstentum

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0378

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Furstentum’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Furstentum’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The sheltered location and the type of soil in the Grand Cru vineyard result in wines with a great variety of aromas, including spicy and floral notes that fade to reveal more mineral undertones. The citrus acidity is accompanied by a tannic structure that makes the wines particularly suitable for ageing.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

'Alsace grand cru Furstentum'

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Furstentum » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La situation protégée du grand cru et le type de sol confèrent aux vins une grande diversité aromatique avec des notes épicées et florales avant de laisser transparaître des touches plus minérales. L'acidité de type agrume est accompagnée d'une structure tannique conférant aux vins leur grand potentiel de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

‘Alsace grand cru Furstentum’

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Furstentum» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el seno del pintoresco paisaje alsaciano, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La situación protegida del grand cru y el tipo de suelo confieren a los vinos una gran diversidad aromática con notas especiadas y florales antes de dejar traslucir toques más minerales. La acidez de tipo cítrico va acompañada de una estructura tánica que confiere a los vinos su gran potencial de guarda.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduras.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1314

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Geisberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0379

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1314

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Geisberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0379

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1314

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Geisberg

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0379

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Geisberg’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Geisberg’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The pedological characteristics linked with the location at the end of the valley bestow salinity, acidity and finesse on the wines and give rise to balanced, distinguished wines that are long in the mouth. They become more mineral and complex with age.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebiete seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Geisberg »

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Geisberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les caractéristiques pédologiques liées à la situation en sortie de vallée favorisent la salinité et la trame acide des vins et conduisent à des vins équilibrés, racés et longs en bouche et leur apportant beaucoup de finesse. Les années leur apportent minéralité et complexité.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneronns alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Geisberg»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Geisberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el seno del pintoresco paisaje alsaciano, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Las características pedológicas vinculadas a la situación en la salida del valle favorecen la salinidad y la trama ácida de los vinos y conducen a vinos equilibrados, con carácter y largos en boca, al tiempo que les aportan mucha finura. Los años les confieren mineralidad y complejidad.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduras.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

En 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebiete seiner Weine*, este lugar tan conocido en la actualidad.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1315

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Gloeckelberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0377

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1315

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Gloeckelberg

PRODUIT(S)

- Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

- Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0377

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1315

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Gloeckelberg

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0377

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Gloeckelberg’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Gloeckelberg’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The early ripening conditions produce full-bodied, rich and complex wines made from overripe, sometimes botrytised grapes. Over time they develop a noteworthy lovely harmony between sugars and acids.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Gloeckelberg »

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Gloeckelberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les conditions de maturité précoces font que les vins sont amples, riches et complexes issus de raisins surmûris parfois botrytisés. La belle harmonie entre sucres et acides s'affirmant au fil du temps est à souligner.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Gloeckelberg»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Gloeckelberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el seno del pintoresco paisaje alsaciano, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Las condiciones de maduración temprana hacen que los vinos sean amplios, ricos y complejos procedentes de uvas sobremaduras a veces botritizadas. Debe destacarse la buena armonía entre azúcares y ácidos, que se afirma a lo largo del tiempo.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduras.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1316

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Goldert

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0373

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1316

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Goldert

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0373

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1316

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Goldert

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0373

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Goldert’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Goldert’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The mesoclimate allows the production of wines structured by an underlying acidity. They are fruity, rich, voluminous and complex.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Goldert »

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Goldert » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le méso climat permet la construction de vins sur une acidité structurante. Ils sont fruités, riches, volumineux et complexes.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Goldert»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Goldert» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

El mesoclima permite la construcción de los vinos sobre una acidez estructural. Son afrutados, ricos, voluminosos y complejos.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduras.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1317

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Hatschbourg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0372

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1317

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Hatschbourg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0372

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1317

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Hatschbourg

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0372

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Hatschbourg’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Hatschbourg’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The rich soils with good drainage give the wines a fruity, aromatic character. The wines are unctuous, rich, complex and opulent, with good ageing potential.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Hatschbourg »

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Hatschbourg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols riches et drainants confèrent aux vins un caractère aromatique, fruité. Ils sont gras, riches, complexes et opulents avec un bon potentiel de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Hatschbourg»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Hatschbourg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el seno del pintoresco paisaje alsaciano, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Los suelos ricos y drenantes confieren a los vinos un carácter aromático y afrutado. Son grasos, ricos, complejos y opulentos, con un buen potencial de guarda.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduras.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1318

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Hengst

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0376

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1318

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Hengst

PRODUIT(S)

- Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

- Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0376

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1318

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Hengst

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0376

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Hengst’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Hengst’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The soil and climate conditions confer a solid and very robust character on the wines, which makes them suitable for ageing. Powerful, complex and dense, their finish is marked by ripe acidity.

These marl and limestone soils, together with a unique microclimate, enable grapes to ripen perfectly, producing distinguished red wines with silky tannins.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Hengst »

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hengst » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La situation pédoclimatique confère aux vins un caractère solide et très charpenté, propice à la garde. Les vins sont puissants, complexes, denses avec une finale marquée par une acidité mûre.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebiete seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Hengst»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Hengst» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Las condiciones del suelo y del clima confieren a los vinos un carácter sólido y estructurado, ideal para la guarda. Son vinos potentes, complejos y densos, con un final caracterizado por una acidez madura.

Este terreno de marga y piedra caliza, combinado con un microclima único, permite la perfecta madurez de las uvas, favoreciendo la elaboración de vinos tintos vivos con taninos sedosos.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

De hecho, en 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebiete seiner Weine*, este lugar tan conocido en la actualidad.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1319

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Kaefferkopf

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0914

December 16, 2011

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1319

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Kaefferkopf

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0914

16.12.2011

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1319

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Kaefferkopf

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0914

16.12.2011

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Kaefferkopf’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Kaefferkopf’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The protection from cold wind and sun overexposure offered by the unique location and the saturation of the soils with calcium and magnesium produce powerful, robust, complex and creamy wines with a pleasant freshness to the taste. These characteristics, which are particularly noticeable in the blended wines, are expressed particularly well after several years of keeping. The wines then reveal a strong personality underlined by a fine aromatic and saline length.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

Maturation allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Kaefferkopf »

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kaefferkopf » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La protection par rapport au vent froid et au sur exposition solaire de par sa situation unique, la saturation en calcium et en magnésium de ses sols donne des vins puissants, charpentés, complexes et gras avec une belle fraîcheur gustative. Ces caractères particulièrement perceptibles dans les vins d'assemblage s'expriment remarquablement après quelques années de garde. Les vins laissent alors placent à une forte personnalité soulignée par une belle longueur aromatique et saline.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier. En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Kaefferkopf»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Kaefferkopf» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el seno del pintoresco paisaje alsaciano, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La protección frente al viento frío y a la sobreexposición solar que ofrece su situación única, así como la saturación de calcio y magnesio de sus suelos, dan lugar a vinos potentes, estructurados, complejos y grasos, con una agradable frescura gustativa. Estos rasgos, especialmente perceptibles en los vinos de ensamblaje, se hacen mucho más expresivos tras varios años de guarda. Los vinos adquieren entonces una fuerte personalidad, subrayada por una gran longitud aromática y salina.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduradas.

La crianza permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

En 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, este lugar tan conocido en la actualidad.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1320

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Kanzlerberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0410

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1320

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Kanzlerberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0410

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1320

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Kanzlerberg

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0410

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Kanzlerberg’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Kanzlerberg’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The vines of Kanzlerberg hug the sloping terrain, exposing their fruits to the summer heat, which is tempered by the coolness of the Bergenbach stream and the light breeze of the bottom of the valley. The yield is regular. Physiological ripeness is reached effortlessly, regularly capable of good ripeness.

This well-exposed location of the Kanzlerberg grand cru and the exceptional geology of this place, consisting of gypseous marl on the surface on sedimentary bedrock with multiple crystals in the subsoil, combine to produce very powerful wines with a broad, complex, mineral underlying acidity. They remain discreet and elegant while young, and reveal all their complexity and freshness after being kept for a few years.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping. These wines, which have a uniquely high potential for being kept, improve over several decades whilst keeping the excellent liveliness and energy of the terroir.

They are the top of the range for this region. Kanzlerberg wines are among the most prestigious wines produced in Alsace.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Kanzlerberg »

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kanzlerberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les vignes du Kanzlerberg épousent l'inclinaison du terrain, exposant leurs fruits à la chaleur de l'été, tempérée par la fraîcheur du ruisseau du Bergenbach et la brise légère du fond de la vallée. Le rendement est régulier. La maturité physiologique est atteinte avec un degré minimum, capable régulièrement de grandes maturités.

Cette situation tardive du grand cru Kanzlerberg et la géologie exceptionnelle de ce lieu, marne à gypse en surface sur une base de roches sédimentaires aux multiples cristaux en sous-sol, font que les vins sont très puissants avec une acidité fondatrice, large, complexe et minérale. Ils restent discrets et élégants dans leur jeunesse, et révèlent toute leur complexité et fraîcheur après quelques années de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ces vins au potentiel unique de garde très élevé, évoluent qualitativement sur plusieurs décennies tout en gardant une belle vitalité, l'énergie du terroir.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Les vins du Kanzlerberg comptent parmi les vins les plus valorisés dans le vignoble d'Alsace.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Kanzlerberg»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Kanzlerberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el seno del pintoresco paisaje alsaciano, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Los viñedos del Kanzlerberg se caracterizan por una inclinación del terreno que permite exponer sus frutos al calor del verano, atemperado por el frescor del arroyo de Bergenbach y la ligera brisa del fondo del valle. El rendimiento es regular. La madurez fisiológica se alcanza con un grado mínimo, capaz de grandes madureces regularmente.

Esta situación tardía del grand cru Kanzlerberg y la geología excepcional de este lugar, marga de yeso en superficie sobre una base de rocas sedimentarias con múltiples cristales en subsuelo, hacen que los vinos sean muy potentes con una acidez fundacional, amplia, compleja y mineral. Siguen siendo discretos y elegantes en su juventud y revelan toda su complejidad y frescura tras unos años de guarda.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduras.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo. Estos vinos tienen un potencial único de guarda muy elevado, evolucionan cualitativamente a lo largo de varias décadas, manteniendo una buena vitalidad y la energía de la zona.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y los vinos de Kanzlerberg se encuentran entre los vinos más valorados en el viñedo de Alsacia.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1321

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Kastelberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0419

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1321

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Kastelberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0419

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1321

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Kastelberg

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0419

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Kastelberg’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Kastelberg’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The shale soils bring out the potential of this grand cru, which is marked by a pleasing minerality, resulting in full-bodied, distinguished and frank wines.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

In his work entitled *Premières notions de viticulture et d’œnologie* [Basic concepts of winemaking and oenology], published in 1847, Jean Louis Stoltz wrote that Kastelberg is a great *vin de garde* (wine well-suited to ageing). Kastelberg was also classified as one of the major areas in the official classification of 1852 in the work entitled *Ampélographie rhénane* [Rhine ampelography].

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Kastelberg »

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kastelberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le schiste imprime le potentiel de ce grand cru qui est marqué par une belle minéralité pour des vins charpentés, racés et francs.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneronns alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Jean Louis Stoltz a écrit dans son ouvrage « Premières notions de viticulture et d'œnologie » publié en 1847, que le Kastelberg est un grand vin de garde. Il a été classé parmi les plus grands terroirs dans la classification officielle de 1852 de l'ouvrage « Ampélographie rhénane ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Kastelberg»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Kastelberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el seno del pintoresco paisaje alsaciano, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

El esquistos imprime el potencial de este grand cru, que se caracteriza por una bella mineralidad y vinos estructurados, con un carácter sólido y francos.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduras.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

Jean Louis Stoltz escribió en su libro *Premières notions de viticulture et d'œnologie*, publicado en 1847, que el Kastelberg es un gran vino de guarda. La zona fue clasificada como uno de las mejores en la clasificación oficial de 1852 de la obra *Ampélographie rhénane*.

El libro de Médard Barth *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebiete seiner Weine*, escrito en 1958, ya alaba esta zona, hoy reconocida.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1322

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Kessler

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0414

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1322

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Kessler

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0414

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1322

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Kessler

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0414

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Kessler’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Kessler’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The homogeneity of the substrate allows the different grape varieties to express all their specific characteristics, with wines that are dry and mineral, with distinctive liveliness and floral, fruity, long-lasting and harmonious aromas.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Kessler »

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kessler » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

L'homogénéité du substrat permet aux différents cépages d'exprimer toutes leurs spécificités, avec des vins, soit secs et minéraux, marqués par la vivacité et par des arômes floraux et fruités, persistants et harmonieux.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Kessler»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Kessler» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el seno del pintoresco paisaje alsaciano, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La homogeneidad del sustrato permite a las diferentes variedades expresar diferentes matices, con vinos secos y minerales, marcados por la vivacidad y de aromas florales, y vinos afrutados, persistentes y armoniosos.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduras.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

En 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, este lugar tan conocido en la actualidad.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1323

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Kirchberg de Barr

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0343

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1323

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Kirchberg de Barr

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0343

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1323

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Kirchberg de Barr

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0343

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Kirchberg de Barr’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Kirchberg de Barr’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

Protected from the north and established on soil that warms up quickly, the grand cru gives the wines their mineral and saline qualities and complex acidity.

Over time, the wines – to be opened relatively early and ageing slowly – develop an elegant nose, strength on the palate, length, freshness and a mineral quality.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Kirchberg de Barr »

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Barr » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Protégé du nord et posé sur un sol se réchauffant rapidement, le grand cru confère aux vins la minéralité et la salinité ainsi que la complexité de l'acidité. D'ouverture moyennement précoce et à maturité lente, les vins développent avec le temps, finesse au nez, puissance en bouche, longueur, fraîcheur et minéralité.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneronns alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Kirchberg de Barr»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Kirchberg de Barr» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Protegido del norte y asentado sobre un suelo que se calienta rápidamente, el Grand Cru aporta a los vinos mineralidad y salinidad, así como una compleja acidez.

Los vinos se abren moderadamente temprano y maduran lentamente, pero con el tiempo desarrollan una gran delicadeza en la nariz, potencia en el paladar, longitud, frescura y mineralidad.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1324

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0339

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1324

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0339

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1324

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0339

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé’

Thanks to the favourable mesoclimate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines with a thousand nuances, distinctive character and unique personality.

Generous sunshine and long, slow ripening owing to the cool nightly breeze known as Tahlwendala produce wines that are usually aromatic, unctuous and complex in the mouth with good salinity and an underlying firm acidity giving them balance and length. Spicy notes are quite frequent on the nose. The wines gain minerality and complexity over time.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé »

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Marqués par un fort ensoleillement et par une maturité lente et longue due au Tahlwendala, les vins sont majoritairement aromatiques, équilibrés, gras et complexes en bouche, avec une belle salinité et marqués par une trame acide ferme leur donnant équilibre et longueur. Des notes épicées sont assez fréquemment présentes au nez. Les années leur apportant minéralité et complexité.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé»

Basándose en las condiciones favorables del mesoclima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el seno del pintoresco paisaje alsaciano, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con multitud de matices, un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Marcados por una fuerte insolación y por una maduración lenta y larga debida al Tahlwendala, los vinos son mayoritariamente aromáticos, equilibrados, grasos y complejos en boca, con una buena salinidad y marcados por una trama ácida firme que les da equilibrio y longitud. Las notas especiadas están presentes con bastante frecuencia en la nariz. Con los años adquieren mineralidad y complejidad.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduras.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

En 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, este lugar tan conocido en la actualidad.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1325

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Kitterlé

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0335

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1325

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Kitterlé

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0335

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1325

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Kitterlé

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0335

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Kitterlé’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘**Alsace grand cru Kitterlé**’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The sandstone and very good orientation mean that the wines stand out for their fine aromas and high concentration.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Kitterlé »

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kitterlé » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le grès et la très bonne exposition marquent les vins par la finesse des arômes et leur grande concentration.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Kitterlé»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracteriza al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada **«Alsace grand cru Kitterlé»** explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La arenisca y la extraordinaria exposición hacen que estos vinos tengan finura en los aromas y gran concentración.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

En 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, este lugar tan conocido en la actualidad

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1326

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Mambourg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the appellation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0411

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1326

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Mambourg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0411

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1326

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Mambourg

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0411

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the
Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality,
reputation or characteristics**

‘Alsace grand cru Mambourg’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Mambourg’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The sunny warm character of the grand cru, the powerful limestone of the soils and the regular water supply give the wines power and great expression with a tannic side. These elements need several years of keeping in order to achieve their balance. By then, the wines are intensely aromatic and characterised by notes of ripe fruit and flowers, rich and opulent.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Mambourg »

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mambourg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le caractère solaire et chaud du grand cru, la puissance calcaire des sols, l'alimentation régulière en eau, confère aux vins puissance, grande expression avec une dimension tannique. Ces caractères ont besoin de quelques années de garde pour trouver leur équilibre. Les vins sont alors intensément aromatiques et marqués par des notes de fruits mûrs et de fleurs, riches et opulents.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Mambourg»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Mambourg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

El carácter solar y cálido del grand cru, la potencia caliza de los suelos, la alimentación regular de agua, confiere a los vinos potencia y gran expresión, con una dimensión tánica. Estas características necesitan algunos años de guarda para encontrar su equilibrio. Los vinos son intensamente aromáticos con notas de fruta madura y flores, ricos y opulentos.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduras.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

June 07, 2022

REGISTRATION NUMBER

AO-1327

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Switzerland

APPELLATION OF ORIGIN

Tête de Moine / Tête de Moine, Fromage de Bellelay

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Interprofession Tête de Moine

Address Rue de l'Envers 16
2610 St-Imier

2. All natural or legal persons complying with the specifications of the PDO Tête de Moine

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area, located entirely in Switzerland, includes the mountain and summer pasturing region (within the mountain region) in the districts of Franches-Montagnes and Porrentruy, the commune of Saulcy, as well as the administrative district of the Bernese Jura excluding the communes of Nods, Diesse, Lamboing, Prêles and La Neuveville.

**LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN**

1. Entry in the Register of designations of origin and geographical indications, as protected designation of origin (PDO), in accordance with the Federal Act on Agriculture (RS 910.1), the ordinance on the protection of designations of origin and geographical indications for agricultural products, processed agricultural products, forestry products and processed forestry products (RS 910.12), per the decision of 19 January 2001 of the Federal Office for Agriculture, Schwarzenburgstrasse 165, 3003 Bern, amended by the decisions of 16 July 2003, 8 July 2008, 20 September 2012, 1 May 2017, 11 November 2020 and 14 April 2021.

Entry in the Swiss Official Gazette of Commerce published on 8 May 2001.

COMPETENT AUTHORITY

Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle

Address Stauffacherstrasse 65, CH-3003 Berne

Switzerland

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

07 juin 2022

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1327

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Suisse

APPELLATION D'ORIGINE

Tête de Moine / Tête de Moine, Fromage de Bellelay

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Interprofession Tête de Moine

Adresse Rue de l'Envers 16
2610 St-Imier

2. Toutes personnes physiques ou morales qui respectent le cahier des charges de l'AOP Tête de Moine

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique, intégralement située en Suisse, comprend la région de montagne et d'estivage (comprise dans la région de montagne) des districts des Franches-Montagnes et de Porrentruy, de la Commune de Saulcy ainsi que de l'arrondissement du Jura bernois à l'exception des communes de Nods, Diesse, Lamboing, Prêles et de La Neuveville.

**BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE**

1. Inscription au Registre des appellations d'origine et des indications géographiques, comme appellation d'origine protégée (AOP), selon la loi fédérale sur l'agriculture (RS 910.1), l'ordonnance concernant la protection des appellations d'origine et des indications géographiques des produits agricoles, des produits agricoles transformés, des produits sylvicoles et des produits sylvicoles transformés (RS 910.12), par la décision du 19 janvier 2001 de l'office fédéral de l'agriculture, Schwarzenburgstrasse 165, 3003 Bern, modifiée par les décisions du 16 juillet 2003, 8 juillet 2008, 20 septembre 2012, 1er mai 2017, 11 novembre 2020 et du 14 avril 2021.

Inscription dans la Feuille officielle suisse du commerce publiée le 8 mai 2001.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle

Adresse Stauffacherstrasse 65, CH-3003 Berne
Suisse

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

07 de junio de 2022

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1327

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Suiza

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Tête de Moine / Tête de Moine, Fromage de Bellelay

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Interprofession Tête de Moine

Dirección Rue de l'Envers 16
2610 St-Imier

2. Toutes personnes physiques ou morales qui respectent le cahier des charges de l'AOP Tête de Moine

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica, situada íntegramente en Suiza, comprende la región de montaña y agostadero (incluida en la región montañosa) de los distritos de Franches-Montagnes y Porrentruy, el municipio de Saulcy y el distrito del Jura bernés, con excepción de los municipios de Nods, Diesse, Lamboing, Prêles y La Neuveville.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Inscripción en el Registro de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, como denominación de origen protegida (DOP), de conformidad con la Ley Federal de Agricultura (RS 910.1), la Ordenanza relativa a la protección de las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas de los productos agrícolas, los productos agrícolas transformados, los productos forestales y los productos forestales transformados (RS 910. 12), por decisión de 19 de enero de 2001 de la Oficina Federal de Agricultura, Schwarzenburgstrasse 165, 3003 Berna, modificada por las decisiones de 16 de julio de 2003, 8 de julio de 2008, 20 de septiembre de 2012, 1 de mayo de 2017, 11 de noviembre de 2020 y 14 de abril de 2021.

Inscripción en el Boletín Oficial Suizo de Comercio, publicado el 8 de mayo de 2001.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle

Dirección Stauffacherstrasse 65, CH-3003 Berne
Suiza

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

1. Nom du produit

Tête de Moine, Fromage de Bellelay ; Tête de Moine (ci-après : Tête de Moine)

2. Type de protection

Enregistrée comme Appellation d'origine protégée selon la décision du 19 janvier 2001 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 16 juillet 2003, 8 juillet 2008, 20 septembre 2012, 1er mai 2017, 11 novembre 2020 et du 14 avril 2021 (Ordonnance sur les AOP et les IGP, RS 910.12).

3. Type de produit

Fromage

4. Dossier historique

Les moines de l'ordre des Prémontrés sont à l'origine de ce fromage. En effet, au début, le fromage était fabriqué au couvent de Bellelay ainsi que dans les fermes qu'il exploitait directement. Ce n'est que bien plus tard que les moines ont enseigné aux paysans de la contrée la fabrication du fromage. C'est ainsi que les premières fromageries villageoises virent le jour vers 1880. La première utilisation du terme « Fromage de Bellelay » remonte à 1570 dans une lettre que l'abbé de Bellelay adresse au prince-évêque de Bâle, dans laquelle il est question de « dryssing Belleley Kess » (trente fromages de Bellelay) que l'abbé a fait livrer. En 1628, un ouvrage décrit pour la première fois le « Fromage de Bellelay » en précisant que c'est un fromage bien gras et d'excellente qualité.

Les avis divergent (G. Burkhalter, *La Tête de Moine (fromage de Bellelay) et sa région d'origine*, Kühn, Schaffhouse, 1979) quant à la signification du nom *Tête de Moine*, mentionné pour la première fois dans le "Tableau du maximum des objets de première nécessité" du Département du Mont-Terrible en 1790. Ce pourrait être un surnom datant de la période révolutionnaire (assimilation du fromage à racler à la tonsure d'un moine), ou bien une référence à la quantité de fromage reçue ou stockée à l'abbaye "par tête de moine", qui aurait servi finalement à désigner le fromage lui-même. En tout cas, la dénomination *Tête de Moine* est celle qui prévaut de nos jours, renvoyant sans ambiguïté à sa région jurassienne d'origine.

5. Typicité du produit liée au terroir

La région d'origine est une zone montagneuse en majeure partie située entre 700 et 1100 m d'altitude. Le climat assez rude empêche le démarrage précoce de la végétation au printemps. La situation géographique et le climat de la région d'origine de la *Tête de Moine* imposent par nature une

production herbagère et le pâturage. Dans les régions les plus élevées surtout, le sol calcaire et poreux n'autorise que les pâturages maigres, qui influencent positivement la qualité du fourrage, la santé des animaux et la qualité du lait servant de matière première. Très fortement représentées, les prairies naturelles à la flore très diversifiée et riche sont à l'origine de la saveur unique du produit. Les terres ouvertes ne sont que peu représentées dans l'assolement (zone de montagne). La *Tête de Moine* est produite à partir du lait cru provenant de vaches nourries dans les pâturages des régions de montagne et d'estivage. L'ensilage est interdit. L'utilisation de cultures d'exploitation, le lait cru et la forme du fromage sont des éléments de la typicité de ce produit.

La *Tête de Moine* se caractérise par sa petite forme et sa bonne relation entre sa superficie et son poids. La maturation à partir de la croûte due aux soins réguliers permet la formation d'une morge humide qui contribue au bon arôme du fromage. D'autre part, la *Tête de Moine* ne se coupe pas en morceaux. Sa texture et sa pâte se prêtent au raclage.

6. Description des méthodes locales, loyales et constantes

Les moines de l'ordre des Prémontrés sont à l'origine de ce fromage. Cet ancrage monastique a disparu au cours du temps. Entre 1937 et 1974, des changements sont intervenus dans la fabrication de la *Tête de Moine*: la production a perdu son caractère saisonnier et le cerclage en bois a été abandonné. Les éléments constitutifs du lien au terroir, à savoir le lait cru, l'interdiction de l'ensilage, l'utilisation de cultures d'exploitation, de chaudières en cuivre et de planches en épicéa sont maintenus.

7. Résumé du Cahier des charges

a) Aire géographique

L'aire géographique comprend la région de montagne des districts des Franches-Montagnes et de Porrentruy, ainsi que de la Commune de Saulcy dans le Canton du Jura, et de l'arrondissement du Jura bernois à l'exception des communes de Nods, Diesse, Lamboing, Prêles et de la Neuveville dans le Canton de Berne.

b) Description du produit et principales caractéristiques

La *Tête de Moine* est un fromage au lait cru, en meule cylindrique ou très légèrement bombée. Sa croûte est ferme, emmorgée, grainée, humide et saine et sa couleur brun-rouge. Le fromage a un diamètre de 10 à 15 cm, une hauteur de 70 à 100 % du diamètre et un poids de 0,7 à 2 kg. Sa pâte est fine, de couleur ivoire à jaune pâle, homogène, adhésive et crémeuse. Elle fond rapidement en bouche et se prête au raclage et à la coupe. Le fromage a une odeur de croûte et de champignon et un arôme de foin. La *Tête de Moine* n'est généralement pas coupée, mais raclée au moyen de la girolle® (invention de Metafil SA, à Lajoux, mise sur le marché en 1983) ou d'un instrument similaire pour obtenir des rosettes. Les rosettes sont définies comme forme distinctive de la *Tête de Moine*.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Le lait est en principe livré deux fois par jour. La bactofugation et l'ultrafiltration sont interdites. Le lait est soumis à l'action de cultures d'exploitation et de présure et l'emploi d'organismes génétiquement modifiés ainsi que celui d'additifs est interdit. Le lait doit être transformé dans un délai maximum de 24 heures après la traite. Il doit être refroidi et stocké à 18 ° C au maximum dans la fromagerie. Il est transformé dans des cuves en cuivre. Le lait doit être de qualité fromagère et ne pas être chauffé à plus de 40° C. Le caillé est chauffé à une température comprise entre 44 ° et 53 ° C, puis pressé. Une marque de traçabilité en caséine doit être apposée sur chaque meule de fromage produite. Les meules sont alors immergées dans un bain de saumure pendant au moins 12 heures. Pendant la maturation, le fromage est traité régulièrement avec des bactéries de *Brevibacterium linens* et de l'eau ou de l'eau salée, afin de provoquer la formation de morge sur la croûte. Les fromages sont affinés pendant au moins 75 jours sur des planchettes en épicea.

d) Organismes de certification

La certification du produit est assurée par l'Organisme intercantonal de certification (OIC). Les procédures de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de la *Tête de Moine*.

e) Etiquetage et traçabilité

Le groupement a défini des logos communs pour la *Tête de Moine* (cf. ci-dessous) dont l'utilisation est obligatoire. Pour la traçabilité, les fromageries doivent apposer sur chaque meule produite une marque de caséine pourvue d'un numéro d'autorisation et de la date de fabrication.



Les mentions « RESERVE », « EXTRA » et « fermière » peuvent figurer dans le bandeau situé au bas du logo à droite.

MODIFICATIONS MODIFICATIONS MODIFICACIONES

**Concerning registrations
Concernant les enregistrements
Con respecto a los registros**

**Nos AO-88 – AO-89 – AO-90 – AO-93 – AO-103 – AO-106 – AO-109 –
AO-120 – AO-122 – AO-131 – AO-136 – AO-138 – AO-158 – AO-165 –
AO-168 – AO-171 – AO-177 – AO-178 – AO-180 – AO-182 – AO-187 –
AO-188 – AO-205 – AO-218 – AO-227 – AO-235 – AO-237 – AO-251 –
AO-266 – AO-282 – AO-283 – AO-284 – AO-289 – AO-318 – AO-326 –
AO-327 – AO-330 – AO-343 – AO-344 – AO-432 – AO-471 – AO-692 –
AO-503 – AO-721 – AO-725 – AO-752 – AO-765 – AO-779 – AO-787 –
AO-788 – AO-789 – AO-1013**

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-266

APPELLATION OF ORIGIN

Anjou-Coteaux de la Loire

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of August 26, 1946 regarding the definition of the "Anjou
Coteaux de la Loire" controlled appellation of origin.

Newly recorded **Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.**

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of August 26, 1946 relating to the definition of the controlled appellation "Anjou Coteaux de la Loire".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-266

APPELLATION D'ORIGINE

Anjou-Coteaux de la Loire

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 26 août 1946 relatif à la définition de l'appellation contrôlée
"Anjou Coteaux de la Loire".

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 26 août 1946 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Anjou Coteaux de la Loire".**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-266

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Anjou-Coteaux de la Loire

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 26 de agosto de 1946 sobre la definición de la
denominación controlada "Anjou Coteaux de la Loire".

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); Decreto de 26 de agosto de 1946 sobre la definición de la denominación controlada "Anjou Coteaux de la Loire".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-282

APPELLATION OF ORIGIN

Pouilly-sur-Loire

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "Pouilly sur Loire", "Pouilly Fumé" and "Blanc Fumé de Pouilly" controlled appellations of origin, as amended by the Decree of February 26, 1941.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellations "Pouilly sur Loire", "Pouilly Fumé" or "Blanc Fumé de Pouilly", modified by the decree of February 26, 1941.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-282

APPELLATION D'ORIGINE

Pouilly-sur-Loire

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition des appellations
contrôlées "Pouilly sur Loire", "Pouilly Fumé" ou "Blanc Fumé de
Pouilly", modifié par le décret du 26 février 1941.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition des
appellations contrôlées "Pouilly sur Loire", "Pouilly Fumé" ou
"Blanc Fumé de Pouilly", modifié par le décret du 26 février 1941.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-282

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pouilly-sur-Loire

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de las
denominaciones controladas "Pouilly sur Loire", "Pouilly Fumé" o "Blanc
Fumé de Pouilly", modificado por el Decreto de 26 de febrero de 1941.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de las denominaciones controladas "Pouilly sur Loire", "Pouilly Fumé" o "Blanc Fumé de Pouilly", modificado por el Decreto de 26 de febrero de 1941.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-88

APPELLATION OF ORIGIN

BOURG

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of September 11, 1936 regarding the definition of the "Bourg"
controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of
November 8, 1955 and November 15, 1961;
Decree of May 14, 1941.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of September 11, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Bourg", modified by the decrees of November 8, 1955 and November 15, 1961; decree of May 14, 1941.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-88

APPELLATION D'ORIGINE

BOURG

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 11 septembre 1936 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Bourg", modifié par les décrets des 8 novembre 1955, 15
novembre 1961;
décret du 14 mai 1941.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 11 septembre 1936 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Bourg", modifié par les décrets des 8
novembre 1955, 15 novembre 1961; décret du 14 mai 1941.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-88

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BOURG

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
Decreto de 11 de septiembre de 1936 sobre la definición de la denominación controlada "Bourg", modificado por los Decretos de 8 de noviembre de 1955 y de 15 de noviembre de 1961;
y Decreto de 14 de mayo de 1941.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 11 de septiembre de 1936 relativo a la definición de la denominación controlada "Bourg", modificado por los decretos de 8 de noviembre de 1955, y 15 de noviembre de 1961; Decreto de 14 de mayo de 1941.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-90

APPELLATION OF ORIGIN

CÔTES DE BOURG

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of September 11, 1936 and May 14, 1941 regarding the
definition of the "Bourg", "Côtes de Bourg" and "Bourgeois" controlled
appellations of origin, as amended by the Decrees of November 8, 1955
and November 15, 1961.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 on the protection of appellations of origin; decree of July 30, 1935 (art. 21); decrees of September 11, 1936 and May 14, 1941 relating to the definition of the controlled appellations "Bourg, Côtes de Bourg and Bourgeois", modified by the decrees of November 8, 1955 and November 15, 1961.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-90

APPELLATION D'ORIGINE

CÔTES DE BOURG

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décrets des 11 septembre 1936 et 14 mai 1941 relatifs à la définition des appellations contrôlées "Bourg, Côtes de Bourg et Bourgeais", modifiés par les décrets des 8 novembre 1955, 15 novembre 1961.

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décrets des 11 septembre 1936 et 14 mai 1941 relatifs à la définition des appellations contrôlées "Bourg, Côtes de Bourg et Bourgeais", modifiés par les décrets des 8 novembre 1955, 15 novembre 1961.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-90

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÔTES DE BOURG

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decretos de 11 de septiembre de 1936 y de 14 de mayo de 1941 sobre la definición de las denominaciones controladas "Bourg", "Côtes de Bourg" y "Bourgeais", modificados por los Decretos de 8 de noviembre de 1955 y de 15 de noviembre de 1961.

Nueva inscripción **Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.**

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen; Decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); Decretos de 11 de septiembre de 1936 y 14 de mayo de 1941 sobre la definición de las denominaciones controladas "Bourg, Côtes de Bourg y Bourgeais", modificado por los Decretos de 8 de noviembre de 1955 y 6 de agosto de 1961.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-251

APPELLATION OF ORIGIN

L'Etoile

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "L'Étoile"
controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of October
14, 1943 (Art. 7), July 10, 1948 and December 10, 1958.

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellation "L'Étoile", modified by the decrees of October 14, 1943 (art. 7), July 10, 1948 and December 10, 1958.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-251

APPELLATION D'ORIGINE

L'Etoile

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée
"L'Étoile", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 7), 10 juillet
1948, 10 décembre 1958.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "L'Étoile", modifié par les décrets des 14
octobre 1943 (art. 7), 10 juillet 1948, 10 décembre 1958.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-251

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

L'Etoile

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de la denominación controlada "L'Étoile", modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943 (Art. 7), de 10 de julio de 1948 y de 10 de diciembre de 1958.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "L'Étoile", modificado por los decretos de 14 de octubre de 1943 (Art. 7), 10 de julio de 1948 y 10 de diciembre de 1958.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-283

APPELLATION OF ORIGIN

Pouilly-Fumé

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "Pouilly sur
Loire", "Pouilly Fumé" and "Blanc Fumé de Pouilly" controlled
appellations of origin, as amended by the Decree of February 26, 1941.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 on the protection of appellations of origin; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellations "Pouilly sur Loire", "Pouilly Fumé" and "Blanc Fumé de Pouilly", modified by the decree of February 26, 1941.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-283

APPELLATION D'ORIGINE

Pouilly-Fumé

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition des appellations
contrôlées "Pouilly sur Loire", "Pouilly Fumé" et "Blanc Fumé de
Pouilly", modifié par le décret du 26 février 1941.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919 sur la protection
des appellations d'origine; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret
du 31 juillet 1937 relatif à la définition des appellations contrôlées
"Pouilly sur Loire", "Pouilly Fumé" et "Blanc Fumé de Pouilly",
modifié par le décret du 26 février 1941.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-283

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pouilly-Fumé

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de las denominaciones controladas "Pouilly sur Loire", "Pouilly Fumé" y "Blanc Fumé de Pouilly", modificado por el Decreto de 26 de febrero de 1941.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen; Decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de las denominaciones controladas "Pouilly sur Loire", "Pouilly Fumé" y "Blanc Fumé de Pouilly", modificado por el Decreto de 26 de febrero de 1941.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-284

APPELLATION OF ORIGIN

BLANC FUMÉ DE POUILLY

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "Pouilly sur
Loire", "Pouilly Fumé" and "Blanc Fumé de Pouilly" controlled
appellations of origin, as amended by the Decree of February 26, 1941.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 on the protection of appellations of origin; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellations "Pouilly sur Loire", "Pouilly Fumé" and "Blanc Fumé de Pouilly", modified by the decree of February 26, 1941.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-284

APPELLATION D'ORIGINE

BLANC FUMÉ DE POUILLY

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition des appellations contrôlées "Pouilly sur Loire", "Pouilly Fumé" et "Blanc Fumé de Pouilly", modifié par le décret du 26 février 1941.

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition des appellations contrôlées "Pouilly sur Loire", "Pouilly Fumé" et "Blanc Fumé de Pouilly", modifié par le décret du 26 février 1941.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-284

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BLANC FUMÉ DE POUILLY

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de las denominaciones controladas "Pouilly sur Loire", "Pouilly Fumé" y "Blanc Fumé de Pouilly", modificado por el Decreto de 26 de febrero de 1941.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen; Decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de las denominaciones controladas "Pouilly sur Loire", "Pouilly Fumé" y "Blanc Fumé de Pouilly", modificado por el Decreto de 26 de febrero de 1941.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-289

APPELLATION OF ORIGIN

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "Saint-Nicolas de Bourgueil" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of March 16, 1943 (Art. 20), August 24, 1961 and November 19, 1962.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellation "Saint-Nicolas de Bourgueil", modified by the decrees of March 16, 1943 (art. 20), August 24, 1961 and November 19, 1962.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-289

APPELLATION D'ORIGINE

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée
"Saint-Nicolas de Bourgueil", modifié par les décrets des 16 mars 1943
(art. 20), 24 août 1961, 19 novembre 1962.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Saint-Nicolas de Bourgueil", modifié par
les décrets des 16 mars 1943 (art. 20), 24 août 1961, 19 novembre
1962.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-289

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de la denominación controlada "Saint-Nicolas de Bourgueil", modificado por los Decretos de 16 de marzo de 1943 (Art. 20), de 24 de agosto de 1961 y de 19 de noviembre de 1962.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "Saint-Nicolas de Bourgueil", modificado por los decretos de 16 de marzo de 1943 (Art. 20), 24 de agosto de 1961 y 19 de noviembre de 1962.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-326

APPELLATION OF ORIGIN

FRONTIGNAN

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of May 31, 1936 regarding the definition of the "Muscat de Frontignan" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of April 13, 1951 (Art. 3), June 22, 1956 (Art. 3) and February 8, 1957.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) n°1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of May 31, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Muscat de Frontignan" modified by the decrees of April 13, 1951 (art. 3), June 22, 1956 (art. 3) and February 8, 1957.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-326

APPELLATION D'ORIGINE

FRONTIGNAN

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 31 mai 1936 relatif à la définition de l'appellation contrôlée
"Muscat de Frontignan" modifié par les décrets des 13 avril 1951 (art.
3), 22 juin 1956 (art. 3), 8 février 1957.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) n°1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 31 mai 1936 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Muscat de Frontignan" modifié par les
décrets des 13 avril 1951 (art. 3), 22 juin 1956 (art. 3), 8 février
1957.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

24.02.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-326

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FRONTIGNAN

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de mayo de 1936 sobre la definición de la
denominación controlada "Muscat de Frontignan", modificado por los
Decretos de 13 de abril de 1951 (Art. 3), de 22 de junio de 1956 (Art. 3)
y de 8 de febrero de 1957.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) n°1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de mayo de 1936 relativo a la definición de la denominación controlada "Muscat de Frontignan" modificado por los decretos de 13 de abril de 1951 (Art. 3), 22 de junio de 1956 (Art. 3) y 8 de febrero de 1957.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-327

APPELLATION OF ORIGIN

MUSCAT DE FRONTIGNAN

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of May 31, 1936 regarding the definition of the "Frontignan",
"Muscat de Frontignan" and "Vin de Frontignan" controlled appellations
of origin, as amended by the Decrees of April 13, 1951 (Art. 3), June
22, 1956 (Arts. 3 and 5) and February 8, 1957.

Newly recorded **Article 107 of Regulation (EU) n°1308/2013.**

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 on the protection of appellations of origin; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of May 31, 1936 relating to the definition of the controlled appellations "Frontignan", "Muscat de Frontignan", "Vin de Frontignan", modified by the decrees of April 13, 1951 (art. 3), June 22, 1956 (art. 3 and 5) and February 8, 1957.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-327

APPELLATION D'ORIGINE

MUSCAT DE FRONTIGNAN

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 31 mai 1936 relatif à la définition des appellations contrôlées "Frontignan", "Muscat de Frontignan", "Vin de Frontignan", modifié par les décrets des 13 avril 1951 (art. 3), 22 juin 1956 (art. 3 et 5), 8 février 1957.

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) n°1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 31 mai 1936 relatif à la définition des appellations contrôlées "Frontignan", "Muscat de Frontignan", "Vin de Frontignan", modifié par les décrets des 13 avril 1951 (art. 3), 22 juin 1956 (art. 3 et 5), 8 février 1957.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

24.02.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-327

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MUSCAT DE FRONTIGNAN

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de mayo de 1936 sobre la definición de las denominaciones controladas "Frontignan", "Muscat de Frontignan", y "Vin de Frontignan", modificado por los Decretos de 13 de abril de 1951 (Art. 3), de 22 de junio de 1956 (Arts. 3 y 5) y de 8 de febrero de 1957.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) nº 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen; Decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); Decreto de 31 de mayo de 1936 sobre la definición de las denominaciones controladas "Frontignan", "Muscat de Frontignan", "Vin de Frontignan", modificado por los Decretos de 13 de abril de 1951 (art. 3), 22 de junio de 1956 (art. 3 y 5) y 8 de febrero de 1957.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-330

APPELLATION OF ORIGIN

Muscat de Beames-de-Venise

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of June 1st, 1945 regarding the definition of the "Muscat de Beames de Venise" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of June 22, 1956 (Arts. 4 and 5), June 8, 1957.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of June 1, 1945 relating to the definition of the controlled appellation "Muscat de Beames de Venise" modified by the decrees of June 22, 1956 (art. 4 and 5) and June 8, 1957.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-330

APPELLATION D'ORIGINE

Muscat de Beumes-de-Venise

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 1er juin 1945 relatif à la définition de l'appellation contrôlée
"Muscat de Beumes de Venise" modifié par le décret du 22 juin 1956
(art. 4 et 5), 8 juin 1957.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 1er juin 1945 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Muscat de Beumes de Venise" modifié
par le décret du 22 juin 1956 (art. 4 et 5), 8 juin 1957.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-330

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Muscat de Beames-de-Venise

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 1 de junio de 1945 sobre la definición de la denominación controlada "Muscat de Beames de Venise", modificado por el Decreto de 22 de junio de 1956 (Arts. 4 y 5) y de 8 de junio de 1957.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 1 de junio de 1945 relativo a la definición de la denominación controlada "Muscat de Beames de Venise", modificado por el Decreto de 22 de junio de 1956 (Arts. 4 y 5) y 8 de junio de 1957.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-343

APPELLATION OF ORIGIN

COGNAC

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of May 15, 1936 regarding the definition of the "Cognac", "Eau-de-vie de Cognac" and "Eau-de-vie des Charentes" controlled appellations of origin, as amended by the Decrees of June 29, 1937, December 6, 1938 and August 26, 1946.

Newly recorded

**Article 37 of Regulation (EU) n° 2019/787.
Communication (2019/C 115/11) published in the OJEU of
27/03/2019 (page 39).**

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of May 15, 1936 relating to the definition of the controlled appellations "Cognac", "Eau-de-vie de Cognac", "Eau-de-vie des Charentes", modified by the decrees of June 29, 1937, December 6, 1938 and August 26, 1946.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-343

APPELLATION D'ORIGINE

COGNAC

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 15 mai 1936 relatif à la définition des appellations contrôlées
"Cognac", "Eau-de-vie de Cognac", "Eau-de-vie des Charentes",
modifié par les décrets des 29 juin 1937, 6 décembre 1938, 26 août
1946.

Nouvelle inscription

**Article 37 du règlement (UE) n° 2019/787. Communication (2019/C
115/11) publiée au JOUE du 27/03/2019 (page 39)**

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 15 mai 1936 relatif à la définition des
appellations contrôlées "Cognac", "Eau-de-vie de Cognac", "Eau-
de-vie des Charentes", modifié par les décrets des 29 juin 1937, 6
décembre 1938, 26 août 1946.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

24.02.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-343

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COGNAC

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 15 de mayo de 1936 sobre la definición de las
denominaciones controladas "Cognac", "Eau-de-vie de Cognac", y
"Eau-de-vie des Charentes", modificado por los Decretos de 29 de junio
de 1937, de 6 de diciembre de 1938 y de 26 de agosto de 1946.

Nueva inscripción

**Artículo 37 del Reglamento (UE) n° 2019/787.
Comunicación (2019/C 115/11) publicada en el DOUE el 27/03/2019
(página 39).**

**A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en
virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto
de 30 de julio de 1935 (art. 21); Decreto de 15 de mayo de 1936
relativo a la definición de las denominaciones controladas
"Cognac", "Eau-de-vie de Cognac", "Eau-de-vie des Charentes",
modificado por los Decretos de 29 de junio de 1937, 6 de
diciembre de 1938 y 26 de agosto de 1946.**

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-344

APPELLATION OF ORIGIN

EAU-DE-VIE DES CHARENTES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of May 15, 1936 regarding the definition of the "Cognac", "Eau-de-vie de Cognac" and "Eau-de-vie des Charentes" controlled appellations of origin, as amended by the Decrees of June 29, 1937, December 6, 1938 and August 26, 1946.

Newly recorded **Article 37 of Regulation (EU) n° 2019/787.
Communication (2019/C 115/11) published in the OJEU of
27/03/2019 (page 39).**

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 on the protection of appellations of origin; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of May 15, 1936 relating to the definition of the controlled appellations "Cognac", "Eau-de-vie de Cognac", "Eau-de-vie des Charentes", modified by the decrees of June 29, 1937, December 6, 1938 and August 26, 1946.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-344

APPELLATION D'ORIGINE

EAU-DE-VIE DES CHARENTES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 15 mai 1936 relatif à la définition des appellations contrôlées "Cognac", "Eau-de-vie de Cognac", "Eau-de-vie des Charentes", modifié par les décrets des 29 juin 1937, 6 décembre 1938, 26 août 1946.

Nouvelle inscription **Article 37 du règlement (UE) n° 2019/787.
Communication (2019/C 115/11) publiée au JOUE du 27/03/2019
(page 39)**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine ; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 15 mai 1936 relatif à la définition des appellations contrôlées "Cognac", "Eau-de-vie de Cognac", "Eau-de-vie des Charentes", modifié par les décrets des 29 juin 1937, 6 décembre 1938, 26 août 1946.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

24.02.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-344

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EAU-DE-VIE DES CHARENTES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 15 de mayo de 1936 sobre la definición de las denominaciones controladas "Cognac", "Eau-de-vie de Cognac" y "Eau-de-vie des Charentes", modificado por los Decretos de 29 de junio de 1937, de 6 de diciembre de 1938 y de 26 de agosto de 1946.

Nueva inscripción

**Artículo 37 del Reglamento (UE) n° 2019/787.
Comunicación (2019/C 115/11) publicada en el DOUE el 27/03/2019 (página 39).**

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen; Decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); Decreto de 15 de mayo de 1936 sobre la definición de las denominaciones controladas "Cognac", "Eau-de-vie de Cognac", "Eau-de-vie des Charentes", modificado por los Decretos de 29 de junio de 1937, 6 de diciembre de 1938 y 26 de agosto de 1946.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-432

APPELLATION OF ORIGIN

Marc d'Alsace Gewurztraminer

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Law of January 13, 1941 (Art. 1);
Decree of July 22, 1966 on the definition of the "Marc d'Alsace
Gewürztraminer" regulated appellation.

Newly recorded **Article 37 of Regulation (EU) n°2019/787.**

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 on the protection of appellations of origin; decree of July 30, 1935 (art. 21); law of January 13, 1941 (art. 1); decree of July 22, 1966 defining the regulated appellation "Marc d'Alsace Gewürztraminer".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-432

APPELLATION D'ORIGINE

Marc d'Alsace Gewurztraminer

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
loi du 13 janvier 1941 (art. 1er);
décret du 22 juillet 1966 définissant l'appellation réglementée "Marc
d'Alsace Gewürztraminer".

Nouvelle inscription

Article 37 du règlement (UE) n°2019/787.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919 sur la protection
des appellations d'origine; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); loi du
13 janvier 1941 (art. 1er); décret du 22 juillet 1966 définissant
l'appellation réglementée "Marc d'Alsace Gewürztraminer".**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-432

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Marc d'Alsace Gewurztraminer

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
Ley de 13 de enero de 1941 (Art. 1);
y Decreto de 22 de julio de 1966 en el que se define la denominación reglamentada "Marc d'Alsace Gewürztraminer".

Nueva inscripción **Artículo 37 del Reglamento (UE) n° 2019/787.**

A título informativo, base jurídica del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919 relativa a la protección de las denominaciones de origen; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Ley de 13 de enero de 1941 (Art. 1); Decreto de 22 de julio de 1966 por el que se define la denominación reglamentada "Marc d'Alsace Gewürztraminer".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-471

APPELLATION OF ORIGIN

VOLAILLE DE BRESSE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Law N° 57.866 of August 1st, 1957 regarding the protection of the
"Volaille de Bresse" appellation;
currently governed by the Decree of January 4, 1995 regarding the
"Volaille de Bresse" controlled appellation of origin.

Newly recorded

**Commission Regulation (EC) n° 1107/96 of June 12, 1996 on the
registration of geographical indications and appellations of origin
per the procedure provided for in article 17 of Council Regulation
(EEC) n° 2081/92.**

**For the record, legal basis for registration under the Lisbon
Agreement: Law of May 6, 1919 on the protection of appellations of
origin; Law n° 57.866 of August 1, 1957 relating to the protection of
the appellation "Volaille de Bresse"; currently governed by the
decree of January 4, 1995 relating to the controlled appellation of
origin "Volaille de Bresse".**

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-471

APPELLATION D'ORIGINE

VOLAILLE DE BRESSE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine; loi n° 57.866 du 1er août 1957 relative à la protection de l'appellation "Volaille de Bresse";
régie actuellement par le décret du 4 janvier 1995 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Volaille de Bresse".

Nouvelle inscription

Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine; loi n° 57.866 du 1er août 1957 relative à la protection de l'appellation "Volaille de Bresse"; régie actuellement par le décret du 4 janvier 1995 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Volaille de Bresse".

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

24.02.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-471

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VOLAILLE DE BRESSE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Ley 57.866 de 1 de agosto de 1957 sobre la protección de la denominación "Volaille de Bresse";
regida actualmente por el Decreto de 4 de enero de 1995 sobre la denominación de origen controlada "Volaille de Bresse".

Nueva inscripción

Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el Artículo 17 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919 relativa a la protección de las denominaciones de origen; Ley nº 57.866 de 1 de agosto de 1957 relativa a la protección de la denominación "Volaille de Bresse"; actualmente regulada por el Decreto de 4 de enero de 1995 relativo a la denominación de origen controlada "Volaille de Bresse".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-692

APPELLATION OF ORIGIN

Vin de Corse

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded Law of May 6, 1919; Decree of April 2, 1976

***Newly recorded* Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.**

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of April 2, 1976

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-692

APPELLATION D'ORIGINE

Vin de Corse

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919; Décret du 2 avril 1976

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; Décret du 2 avril 1976

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

24.02.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-692

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vin de Corse

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior Ley de 6 de mayo de 1919; y Decreto de 2 de abril de 1976

Nueva inscripción **Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.**

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 2 de abril de 1976

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-721

APPELLATION OF ORIGIN

Clos des Lambrays

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded Law of May 6, 1919; Decree of April 27, 1981

***Newly recorded* Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.**

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of April 27, 1981

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-721

APPELLATION D'ORIGINE

Clos des Lambrays

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919; Décret du 27 avril 1981

Nouvelle inscription **Article 107 du Règlement UE 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; Décret du 27 avril 1981

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-721

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Clos des Lambrays

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior Ley de 6 de mayo de 1919; y Decreto de 27 de abril de 1981

***Nueva inscripción* Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.**

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 27 de abril de 1981.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-752

APPELLATION OF ORIGIN

Calvados Domfrontais

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded Decree of December 31, 1997

***Newly recorded* Article 37 of Rule (EU) n° 2019/787.**

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of December 31, 1997.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-752

APPELLATION D'ORIGINE

Calvados Domfrontais

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 31 décembre 1997

***Nouvelle inscription* Article 37 du règlement (UE) n° 2019/787.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 31 décembre 1997.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-752

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Calvados Domfrontais

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior Decreto de 31 de diciembre de 1997

***Nueva inscripción* Artículo 37 del Reglamento (UE) n° 2019/787.**

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 31 de diciembre de 1997.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-779

APPELLATION OF ORIGIN

PAYS D'AUGE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded Decree of March 19, 1996

***Newly recorded* COMMISSION Regulation (EC) n° 378/1999 of February 19, 1999 supplementing the Annex to Regulation (EC) n° 2400/96 on the entry of certain names in the "Register of protected designations of origin and protected geographical indications" provided for in Council Regulation (EEC) n° 2081/92.**

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of March 19, 1996

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-779

APPELLATION D'ORIGINE

PAYS D'AUGE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 19 mars 1996

Nouvelle inscription Règlement (CE) n° 378/1999 DE LA COMMISSION du 19 février 1999 complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le « Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées » prévu au règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 19 mars 1996

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

24.02.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-779

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PAYS D'AUGE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior Decreto de 19 de marzo de 1996

Nueva inscripción Reglamento (CE) nº 378/1999 de la Comisión, de 19 de febrero de 1999, que completa el anexo del Reglamento (CE) nº 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el «Registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas» establecido en el Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 19 de marzo de 1996

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-318

APPELLATION OF ORIGIN

Pacherenc du Vic-Bilh

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded Delimited territory within the departments of Basses-Pyrénées, Hautes-Pyrénées and Gers

***Newly recorded* Departments: Gers, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Atlantiques**

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 10, 1948 regarding the definition of the "Madiran" and "Pacherenc du Vic Bilh" controlled appellations of origin, as amended by the Decree of September 26, 1966.

***Newly recorded* Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.**

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 10, 1948 relating to the definition of the controlled appellations "Madiran" and "Pacherenc du Vic Bilh", modified by the decree of September 26, 1966.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-318

APPELLATION D'ORIGINE

Pacherenc du Vic-Bilh

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans les départements des Basses-Pyrénées, des Hautes-Pyrénées et du Gers

***Nouvelle inscription* Départements : Gers, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Atlantiques**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 10 juillet 1948 relatif à la définition des appellations contrôlées "Madiran" et "Pacherenc du Vic Bilh", modifié par le décret du 26 septembre 1966.

***Nouvelle inscription* Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 10 juillet 1948 relatif à la définition des appellations contrôlées "Madiran" et "Pacherenc du Vic Bilh", modifié par le décret du 26 septembre 1966.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-318

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pacherenc du Vic-Bilh

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior Territorio delimitado en los departamentos de Bajos Pirineos, Altos Pirineos y Gers

***Nueva inscripción* Departamentos : Gers, Altos Pirineos, Pirineos Atlánticos**

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 10 de julio de 1948 sobre la definición de las denominaciones controladas "Madiran" y "Pacherenc du Vic Bilh", modificado por el Decreto de 26 de septiembre de 1966.

***Nueva inscripción* Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.**

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 10 de julio de 1948 relativo a la definición de las denominaciones controladas "Madiran" y "Pacherenc du Vic Bilh", modificado por el Decreto de 26 de septiembre de 1966.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-765

APPELLATION OF ORIGIN

EAU-DE-VIE DE COGNAC

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded Delimited territory within the departments of Charente, Dordogne and Deux-Sèvres

***Newly recorded* Departments: Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Dordogne**

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded Decree of May 15, 1936

***Newly recorded* Article 37 of Rule (EU) n° 2019/787. Communication (2019/C 115/11) published in the OJEU of 27/03/2019 (page 39).**

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of May 15, 1936

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-765

APPELLATION D'ORIGINE

EAU-DE-VIE DE COGNAC

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans les départements de la Charente, de la Dordogne et des Deux-Sèvres

Nouvelle inscription **Départements : Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Dordogne**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 15 mai 1936

Nouvelle inscription **Article 37 du règlement (UE) n° 2019/787.
Communication (2019/C 115/11) publiée au JOUE du 27/03/2019
(page 39)**

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 15 mai 1936**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

24.02.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-765

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EAU-DE-VIE DE COGNAC

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

- Inscripción anterior* Territorio delimitado en los departamentos de Charente, Dordoña y Deux-Sèvres
- Nueva inscripción*** Departamentos : Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Dordoña

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

- Inscripción anterior* Decreto de 15 de mayo de 1936
- Nueva inscripción*** Artículo 37 del Reglamento (UE) n°2019/787. Comunicación (2019/C 115/11) publicada en el DOUE el 27/03/2019 (página 39).

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 15 de mayo de 1936

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-787

APPELLATION OF ORIGIN

Saumur-Champigny

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded Decree of December 31, 1957

***Newly recorded* Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.**

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of December 31, 1957

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-787

APPELLATION D'ORIGINE

Saumur-Champigny

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 31 décembre 1957

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 31 décembre 1957**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-787

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Saumur-Champigny

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior Decreto de 31 de diciembre de 1957

***Nueva inscripción* Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.**

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 31 de diciembre de 1957

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-788

APPELLATION OF ORIGIN

Savennières Coulée de Serrant

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded Decree of December 8, 1952

***Newly recorded* Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.**

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of December 8, 1952

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-788

APPELLATION D'ORIGINE

Savennières Coulée de Serrant

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 8 décembre 1952

***Nouvelle inscription* Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 8 décembre 1952

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-788

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Savennières Coulée de Serrant

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior Decreto de 8 de diciembre de 1952

***Nueva inscripción* Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.**

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 8 de diciembre de 1952

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-789

APPELLATION OF ORIGIN

Savennières Roche aux Moines

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded Decree of December 8, 1952

***Newly recorded* Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.**

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of December 8, 1952

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-789

APPELLATION D'ORIGINE

Savennières Roche aux Moines

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 8 décembre 1952

***Nouvelle inscription* Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 8 décembre 1952

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-789

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Savennières Roche aux Moines

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior Decreto de 8 de diciembre de 1952

***Nueva inscripción* Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.**

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 8 de diciembre de 1952

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-227

APPELLATION OF ORIGIN

Savigny-lès-Beaune

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "Côte-de-Beaune" and "Savigny-les-Beaune" controlled appellations of origin, as amended by the Decrees of June 13, 1939, October 14, 1943 and March 16, 1963.

Newly recorded

Article 107 of EU Regulation 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellations "Côte-de-Beaune" and "Savigny-les-Beaune", modified by the decrees of June 13, 1939, October 14, 1943 and March 16, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-227

APPELLATION D'ORIGINE

Savigny-lès-Beaune

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition des appellations
contrôlées "Côte-de-Beaune" et "Savigny-les-Beaune", modifié par les
décrets des 13 juin 1939, 14 octobre 1943, 16 mars 1963.

Nouvelle inscription

Article 107 du Règlement UE 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition des
appellations contrôlées "Côte-de-Beaune" et "Savigny-les-
Beaune", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 14 octobre
1943, 16 mars 1963.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-227

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Savigny-lès-Beaune

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de las
denominaciones controladas "Côte-de-Beaune" y "Savigny-les-
Beaune", modificado por los Decretos de 13 de junio de 1939, de 14 de
octubre de 1943 y de 16 de marzo de 1963.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

**A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en
virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto
de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937
relativo a la definición de las denominaciones controladas "Côte-
de-Beaune" y "Savigny-les-Beaune", modificado por los decretos
de 13 de junio de 1939, 14 de octubre de 1943 y 16 de marzo de
1963.**

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-235

APPELLATION OF ORIGIN

BELLET

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of November 11, 1941 regarding the definition of the "Bellet"
controlled appellation of origin, as amended by the Decree of August
24, 1961.

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of November 11, 1941 relating to the definition of the controlled appellation "Bellet", modified by the decree of August 24, 1961.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-235

APPELLATION D'ORIGINE

BELLET

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 11 novembre 1941 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Bellet", modifié par le décret du 24 août 1961.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 11 novembre 1941 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Bellet", modifié par le décret du 24 août
1961.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

24.02.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-235

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BELLET

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 11 de noviembre de 1941 sobre la definición de la
denominación controlada "Bellet", modificado por el Decreto de 24 de
agosto de 1961.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

**A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en
virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto
de 30 de julio de 1935 (art. 21); Decreto de 11 de noviembre de
1941 relativo a la definición de la denominación controlada
"Bellet", modificado por el Decreto de 24 de agosto de 1961.**

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-237

APPELLATION OF ORIGIN

Château-Chalon

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of May 29, 1936 regarding the definition of the "Château-
Châlon" controlled appellation of origin.

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of May 29, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Château-Chalon".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-237

APPELLATION D'ORIGINE

Château-Chalon

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 29 mai 1936 relatif à la définition de l'appellation contrôlée
"Château-Chalon".

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 29 mai 1936 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Château-Chalon".**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-237

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Château-Chalon

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 29 de mayo de 1936 sobre la definición de la
denominación controlada "Château-Châlon".

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); Decreto de 29 de mayo de 1936 relativo a la definición de la denominación controlada "Château-Chalon".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-171

APPELLATION OF ORIGIN

CLOS DE VOUGEOT

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "Clos de Vougeot" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of March 16, 1963.

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellation "Clos de Vougeot", modified by the decree of March 16, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-171

APPELLATION D'ORIGINE

CLOS DE VOUGEOT

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée
"Clos de Vougeot" modifié par le décret du 16 mars 1963.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Clos de Vougeot" modifié par le décret du
16 mars 1963.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

24.02.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-171

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CLOS DE VOUGEOT

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de la denominación controlada "Clos de Vougeot", modificado por el Decreto de 16 de marzo de 1963.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "Clos de Vougeot", modificado por el Decreto de 16 de marzo de 1963.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-178

APPELLATION OF ORIGIN

Côte de Nuits-Villages

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of August 20, 1964 regarding the definition of the "Côte de Nuits Villages" or "Vin Fin de la Côte de Nuits" controlled appellation of origin.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of August 20, 1964 relating to the definition of the controlled appellation "Côte de Nuits Villages ou Vin Fin de la Côte de Nuits".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-178

APPELLATION D'ORIGINE

Côte de Nuits-Villages

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 20 août 1964 relatif à la définition de l'appellation contrôlée
"Côte de Nuits Villages ou Vin Fin de la Côte de Nuits".

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 20 août 1964 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Côte de Nuits Villages ou Vin Fin de la
Côte de Nuits".**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

24.02.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-178

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côte de Nuits-Villages

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 20 de agosto de 1964 sobre la definición de la
denominación controlada "Côte de Nuits Villages" o "Vin Fin de la Côte
de Nuits".

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

**A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en
virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto
de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 20 de agosto de 1964
relativo a la definición de la denominación controlada "Côte de
Nuits Villages o Vin Fin de la Côte de Nuits".**

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-180

APPELLATION OF ORIGIN

Criots-Bâtard-Montrachet

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "Criots-Batard-Montrachet" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of June 13, 1939, October 14, 1943 (Art. 22) and March 16, 1963 (Art. 2).

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellation "Criots-Bâtard-Montrachet", modified by the decrees of June 13, 1939, October 14, 1943 (art. 22) and March 16, 1963 (art. 2).

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-180

APPELLATION D'ORIGINE

Criots-Bâtard-Montrachet

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée
"Criots-Batard-Montrachet", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 14
octobre 1943 (art. 22), 16 mars 1963 (art. 2).

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Criots-Bâtard-Montrachet", modifié par les
décrets des 13 juin 1939, 14 octobre 1943 (art. 22), 16 mars 1963
(art. 2).**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-180

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Criots-Bâtard-Montrachet

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de la denominación controlada "Criots-Batard-Montrachet", modificado por los Decretos de 13 de junio de 1939, de 14 de octubre de 1943 (Art. 22) y de 16 de marzo de 1963 (Art. 2).

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "Criots-Bâtard-Montrachet", modificado por los decretos de 13 de junio de 1939, 14 de octubre de 1943 (Art. 22) y 16 de marzo de 1963 (Art. 2).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-188

APPELLATION OF ORIGIN

Griotte-Chambertin

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "Griottes-Chambertin" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of October 14, 1943 and February 6, 1964.

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellation "Griottes-Chambertin", modified by the decrees of October 14, 1943 and February 6, 1964.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-188

APPELLATION D'ORIGINE

Griotte-Chambertin

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée
"Griottes-Chambertin", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 et 6
février 1964.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Griottes-Chambertin", modifié par les
décrets des 14 octobre 1943 et 6 février 1964.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-188

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Griotte-Chambertin

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de la denominación controlada "Griottes-Chambertin", modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943 y de 6 de febrero de 1964.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "Griottes-Chambertin", modificado por los decretos de 14 de octubre de 1943 y 6 de febrero de 1964.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-205

APPELLATION OF ORIGIN

Moulin-à-Vent

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of September 11, 1936 regarding the definition of the "Moulin-à-Vent" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of November 12, 1956 (Art. 2).

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of September 11, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Moulin-à-Vent", modified by the decree of November 12, 1956 (art. 2).

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-205

APPELLATION D'ORIGINE

Moulin-à-Vent

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 11 septembre 1936 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Moulin-à-Vent", modifié par le décret du 12 novembre 1956
(art. 2).

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 11 septembre 1936 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Moulin-à-Vent", modifié par le décret du 12
novembre 1956 (art. 2).**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-205

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Moulin-à-Vent

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 11 de septiembre de 1936 sobre la definición de la
denominación controlada "Moulin-à-Vent", modificado por el Decreto de
12 de noviembre de 1956 (Art. 2).

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); Decreto de 11 de septiembre de 1936 sobre la definición de la denominación controlada "Moulin-à-Vent", modificado por el Decreto de 12 de noviembre de 1956 (art. 2).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-136

APPELLATION OF ORIGIN

Bienvenues-Bâtard-Montrachet

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "Bienvenues-Batard-Montrachet" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of June 13, 1939, October 14, 1943 (Art. 22) and March 16, 1963 (Art. 2).

Newly recorded

Article 107 of EU Regulation 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellation "Bienvenues-Bâtard-Montrachet", modified by the decrees of June 13, 1939, October 14, 1943 (art. 22) and March 16, 1963 (art. 2)

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-136

APPELLATION D'ORIGINE

Bienvenues-Bâtard-Montrachet

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Bienvenues-Bâtard-Montrachet", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 14 octobre 1943 (art. 22), 16 mars 1963 (art. 2)

Nouvelle inscription **Article 107 du Règlement UE 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Bienvenues-Bâtard-Montrachet", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 14 octobre 1943 (art. 22), 16 mars 1963 (art. 2)

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-136

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bienvenues-Bâtard-Montrachet

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de la denominación controlada "Bienvenues-Batard-Montrachet", modificado por los Decretos de 13 de junio de 1939, de 14 de octubre de 1943 (Art. 22) y de 16 de marzo de 1963 (Art. 2)

Nueva inscripción **Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.**

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "Bienvenues-Bâtard-Montrachet", modificado por los Decretos de 13 de junio de 1939, 14 de octubre de 1943 (Art. 22), 16 de marzo de 1963 (Art. 2).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-138

APPELLATION OF ORIGIN

Bonnes-Mares

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of December 8, 1936 regarding the definition of the "Clos de la Roche", "Clos Saint-Denis" and "Bonnes Mares" controlled appellations of origin, as amended by the Decrees of July 3, 1944 and December 1st, 1966.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of December 8, 1936 relating to the definition of the controlled appellations "Clos de la Roche", "Clos Saint-Denis", "Bonnes Mares", modified by the decrees of July 3, 1944 and December 1, 1966.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-138

APPELLATION D'ORIGINE

Bonnes-Mares

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 8 décembre 1936 relatif à la définition des appellations
contrôlées "Clos de la Roche", "Clos Saint-Denis", "Bonnes Mares",
modifié par les décrets des 3 juillet 1944, 1er décembre 1966.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 8 décembre 1936 relatif à la définition des
appellations contrôlées "Clos de la Roche", "Clos Saint-Denis",
"Bonnes Mares", modifié par les décrets des 3 juillet 1944, 1er
décembre 1966.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-138

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bonnes-Mares

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 8 de diciembre de 1936 sobre la definición de las
denominaciones controladas "Clos de la Roche", "Clos Saint-Denis" y
"Bonnes Mares", modificado por los Decretos de 3 de julio de 1944 y de
1 de diciembre de 1966.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); Decreto de 8 de diciembre de 1936 sobre la definición de las denominaciones controladas "Clos de la Roche", "Clos Saint-Denis", "Bonnes Mares", modificado por los Decretos de 3 de julio de 1944, 1 de diciembre de 1966.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-158

APPELLATION OF ORIGIN

Chambertin-Clos de Bèze

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "Chambertin"
and "Chambertin-Clos-de-Bèze" controlled appellations of origin, as
amended by the Decrees of October 14, 1943 (Art. 18), March 16, 1963
(Art. 5) and February 6, 1964.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 on the protection of appellations of origin; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellations "Chambertin" and "Chambertin-Clos-de-Bèze", modified by the decrees of October 14, 1943 (art. 18), March 16, 1963 (art. 5) and February 6, 1964.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-158

APPELLATION D'ORIGINE

Chambertin-Clos de Bèze

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition des appellations contrôlées "Chambertin" et "Chambertin-Clos-de-Bèze", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 18), 16 mars 1963 (art. 5), 6 février 1964.

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition des appellations contrôlées "Chambertin" et "Chambertin-Clos-de-Bèze", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 18), 16 mars 1963 (art. 5), 6 février 1964.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-158

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Chambertin-Clos de Bèze

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de las denominaciones controladas "Chambertin" y "Chambertin-Clos-de-Bèze", modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943 (Art. 18), de 16 de marzo de 1963 (Art. 5) y de 6 de febrero de 1964.

Nueva inscripción **Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.**

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen; Decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de las denominaciones controladas "Chambertin" et "Chambertin-Clos-de-Bèze", modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943 (art. 18), 16 de marzo de 1963 (art. 5), 6 de febrero de 1964

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-165

APPELLATION OF ORIGIN

Chénas

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded Delimited territory within the department of Rhône
Newly recorded **Department of Rhône and Saône-et-Loire**

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of September 11, 1936 regarding the definition of the "Chénas"
controlled appellation of origin, as amended by the Decree of May 6,
1946.

Newly recorded **Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.**

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of September 11, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Chénas", modified by the decree of May 6, 1946.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-165

APPELLATION D'ORIGINE

Chénas

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans le département du Rhône

***Nouvelle inscription* Département du Rhône et de Saône-et-Loire**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 11 septembre 1936 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Chénas", modifié par le décret du 6 mai 1946.

***Nouvelle inscription* Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 11 septembre 1936 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Chénas", modifié par le décret du 6 mai
1946.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-165

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Chénas

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior Territorio delimitado en el departamento de Ródano
Nueva inscripción **Departamentos del Ródano y Saona y Loira**

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 11 de septiembre de 1936 sobre la definición de la
denominación controlada "Chénas", modificado por el Decreto de 6 de
mayo de 1946.
Nueva inscripción **Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.**

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 11 de septiembre de 1936 relativo a la definición de la denominación controlada "Chénas", modificado por el Decreto de 6 de mayo de 1946.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-168

APPELLATION OF ORIGIN

Chorey-lès-Beaune

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "Côte-de-Beaune" and "Chorey-lès-Beaune" controlled appellations of origin, as amended by the Decrees of June 13, 1939, October 14, 1943 and March 16, 1963.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellations "Côte-de-Beaune" and "Chorey-lès-Beaune", modified by the decrees of June 13, 1939, October 14, 1943 and March 16, 1963

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-168

APPELLATION D'ORIGINE

Chorey-lès-Beaune

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition des appellations
contrôlées "Côte-de-Beaune" et "Chorey-les-Beaune", modifié par les
décrets des 13 juin 1939, 14 octobre 1943, 16 mars 1963.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition des
appellations contrôlées "Côte-de-Beaune" et "Chorey-les-Beaune",
modifié par les décrets des 13 juin 1939, 14 octobre 1943, 16 mars
1963**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-168

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Chorey-lès-Beaune

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de las
denominaciones controladas "Côte-de-Beaune" y "Chorey-les-Beaune",
modificado por los Decretos de 13 de junio de 1939, de 14 de octubre
de 1943 y de 16 de marzo de 1963.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de las denominaciones controladas "Côte-de-Beaune" y "Chorey-les-Beaune", modificado por los decretos de 13 de junio de 1939, 14 de octubre de 1943 y 16 de marzo de 1963

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-131

APPELLATION OF ORIGIN

Bâtard-Montrachet

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "Batard-Montrachet" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of June 13, 1939, October 14, 1943 (Art. 22) and March 16, 1963 (Art. 2).

Newly recorded

Article 107 of EU Regulation 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellation "Bâtard-Montrachet", modified by the decrees of June 13, 1939, October 14, 1943 (art. 22) and March 16, 1963 (art. 2).

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-131

APPELLATION D'ORIGINE

Bâtard-Montrachet

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée
"Batard-Montrachet", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 14
octobre 1943 (art. 22), 16 mars 1963 (art. 2).

Nouvelle inscription

Article 107 du Règlement UE 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Bâtard-Montrachet", modifié par les
décrets des 13 juin 1939, 14 octobre 1943 (art. 22), 16 mars 1963
(art. 2).**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-131

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bâtard-Montrachet

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de la denominación controlada "Batard-Montrachet", modificado por los Decretos de 13 de junio de 1939, de 14 de octubre de 1943 (Art. 22) y de 16 de marzo de 1963 (Art. 2).

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "Bâtard-Montrachet", modificado por los decretos de 13 de junio de 1939, 14 de octubre de 1943 (Art. 22) y 16 de marzo de 1963 (Art. 2).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-122

APPELLATION OF ORIGIN

Sainte-Croix-du-Mont

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of September 11, 1936 regarding the definition of the "Sainte Croix of Mont" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of January 21, 1956 and June 8, 1957.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) n°1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of September 11, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Sainte Croix du Mont", modified by the decrees of January 21, 1956 and June 8, 1957

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-122

APPELLATION D'ORIGINE

Sainte-Croix-du-Mont

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 11 septembre 1936 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Sainte Croix du Mont", modifié par les décrets des 21 janvier
1956, 8 juin 1957.

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) n°1308/2013.**

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 11 septembre 1936 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Sainte Croix du Mont", modifié par les
décrets des 21 janvier 1956, 8 juin 1957**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-122

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Sainte-Croix-du-Mont

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 11 de septiembre de 1936 sobre la definición de la
denominación controlada "Sainte Croix du Mont", modificado por los
Decretos de 21 de enero de 1956 y de 8 de junio de 1957.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) n°1308/2013.

**A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en
virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto
de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 11 de septiembre de
1936 relativo a la definición de la denominación controlada "Sainte
Croix du Mont", modificado por los Decretos de 21 de enero de
1956 y 8 de junio de 1957**

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-120

APPELLATION OF ORIGIN

Puisseguin Saint-Emilion

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of November 14, 1936 regarding the definition of the
"Puisseguin Saint-Emilion" controlled appellation of origin, as amended
by the Decrees of November 8, 1955 and August 17, 1959.

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of November 14, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Puisseguin Saint-Emilion", modified by the decrees of November 8, 1955 and August 17, 1959.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-120

APPELLATION D'ORIGINE

Puissequin Saint-Emilion

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 14 novembre 1936 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Puissequin Saint-Emilion", modifié par les décrets des 8
novembre 1955, 17 août 1959.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 14 novembre 1936 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Puissequin Saint-Emilion", modifié par les
décrets des 8 novembre 1955, 17 août 1959.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-120

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Puissequin Saint-Emilion

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 14 de noviembre de 1936 sobre la definición de la
denominación controlada "Puissequin Saint-Emilion", modificado por
los Decretos de 8 de noviembre de 1955 y de 17 de agosto de 1959.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 14 de noviembre de 1936 relativo a la definición de la denominación controlada "Puissequin Saint-Emilion", modificado por los Decretos de 8 de noviembre de 1955 y 17 de agosto de 1959.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-109

APPELLATION OF ORIGIN

Montagne-Saint-Emilion

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of November 14, 1936 regarding the definition of the
"Montagne-Saint-Emilion" controlled appellation of origin, as amended
by the Decrees of November 8, 1955 and December 9, 1958.

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of November 14, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Montagne-Saint-Emilion", modified by the decrees of November 8, 1955 and December 9, 1958.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-109

APPELLATION D'ORIGINE

Montagne-Saint-Emilion

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 14 novembre 1936 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Montagne-Saint-Emilion", modifié par les décrets des 8
novembre 1955, 9 décembre 1958.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 14 novembre 1936 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Montagne-Saint-Emilion", modifié par les
décrets des 8 novembre 1955, 9 décembre 1958.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-109

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montagne-Saint-Emilion

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 14 de noviembre de 1936 sobre la definición de la
denominación controlada "Montagne-Saint-Emilion", modificado por los
Decretos de 8 de noviembre de 1955 y de 9 de diciembre de 1958.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); decreto de 14 de noviembre de 1936 relativo a la definición de la denominación controlada "Montagne-Saint-Emilion", modificado por los decretos de 8 de noviembre de 1955 y 9 de diciembre de 1958.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-106

APPELLATION OF ORIGIN

Lussac Saint-Emilion

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of November 14, 1936 regarding the definition of the "Lussac Saint-Emilion" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of November 8, 1955 and August 17, 1959.

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of November 14, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Lussac Saint-Emilion", modified by the decrees of November 8, 1955 and August 17, 1959.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-106

APPELLATION D'ORIGINE

Lussac Saint-Emilion

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 14 novembre 1936 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Lussac Saint-Emilion", modifié par les décrets des 8
novembre 1955, 17 août 1959.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 14 novembre 1936 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Lussac Saint-Emilion", modifié par les
décrets des 8 novembre 1955, 17 août 1959.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-106

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Lussac Saint-Emilion

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 14 de noviembre de 1936 sobre la definición de la denominación controlada "Lussac Saint-Emilion", modificado por los Decretos de 8 de noviembre de 1955 y de 17 de agosto de 1959.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 14 de noviembre de 1936 relativo a la definición de la denominación controlada "Lussac Saint-Emilion", modificado por los decretos de 8 de noviembre de 1955 y 17 de agosto de 1959.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-177

APPELLATION OF ORIGIN

Côte de Brouilly

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of October 19, 1938 regarding the definition of the "Côtes de Brouilly" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of July 15, 1955.

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of October 19, 1938 relating to the definition of the controlled appellation "Côtes de Brouilly" modified by the decree of July 15, 1955

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-177

APPELLATION D'ORIGINE

Côte de Brouilly

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 19 octobre 1938 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Côtes de Brouilly" modifié par le décret du 15 juillet 1955.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 19 octobre 1938 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Côtes de Brouilly" modifié par le décret du
15 juillet 1955**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-177

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côte de Brouilly

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 19 de octubre de 1938 sobre la definición de la
denominación controlada "Côtes de Brouilly", modificado por el Decreto
de 15 de julio de 1955.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); Decreto de 19 de octubre de 1938 relativo a la definición de la denominación controlada "Côtes de Brouilly", modificado por el Decreto de 15 de julio de 1955

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-89

APPELLATION OF ORIGIN

BOURGEAIS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of September 11, 1936 and May 14, 1941 regarding the
definition of the "Bourg", "Côtes de Bourg" and "Bourgeois" controlled
appellations of origin, as amended by the Decrees of November 8, 1955
and November 15, 1961.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 on the protection of appellations of origin; decree of July 30, 1935 (art. 21); decrees of September 11, 1936 and May 14, 1941 relating to the definition of the controlled appellations "Bourg, Côtes de Bourg and Bourgeois", modified by the decrees of November 8, 1955 and November 15, 1961.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-89

APPELLATION D'ORIGINE

BOURGEAIS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décrets des 11 septembre 1936 et 14 mai 1941 relatifs à la définition
des appellations contrôlées "Bourg, Côtes de Bourg et Bourgeois",
modifiés par les décrets des 8 novembre 1955, 15 novembre 1961.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919 sur la protection
des appellations d'origine; décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décrets des 11 septembre 1936 et 14 mai 1941 relatifs à la
définition des appellations contrôlées "Bourg, Côtes de Bourg et
Bourgeois", modifiés par les décrets des 8 novembre 1955, 15
novembre 1961.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-89

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BOURGEAIS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decretos de 11 de septiembre de 1936 y de 14 de mayo de 1941 sobre la definición de las denominaciones controladas "Bourg", "Côtes de Bourg" y "Bourgeois", modificados por los Decretos de 8 de noviembre de 1955 y de 15 de noviembre de 1961.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen; Decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); Decretos de 11 de septiembre de 1936 y 14 de mayo de 1941 sobre la definición de las denominaciones controladas "Bourg, Côtes de Bourg y Bourgeois", modificado por los Decretos de 8 de noviembre de 1955 y 15 de noviembre de 1961.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-93

APPELLATION OF ORIGIN

Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "Côtes de Bordeaux Saint-Macaire" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of December 6, 1938 and November 8, 1955 (Art. 6).

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) n°1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellation "Côtes de Bordeaux Saint-Macaire", modified by the decrees of December 6, 1938 and November 8, 1955 (art. 6).

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-93

APPELLATION D'ORIGINE

Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée
"Côtes de Bordeaux Saint-Macaire", modifié par les décrets des 6
décembre 1938, 8 novembre 1955 (art. 6).

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) n°1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Côtes de Bordeaux Saint-Macaire", modifié
par les décrets des 6 décembre 1938, 8 novembre 1955 (art. 6).**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-93

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de la denominación controlada "Côtes de Bordeaux Saint-Macaire", modificado por los Decretos de 6 de diciembre de 1938 y de 8 de noviembre de 1955 (Art. 6).

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) n°1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "Côtes de Bordeaux Saint-Macaire", modificado por los decretos de 6 de diciembre de 1938, y 8 de noviembre de 1955 (Art. 6).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-103

APPELLATION OF ORIGIN

Lalande-de-Pomerol

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of December 8, 1936 regarding the definition of the "Lalande de Pomerol" controlled appellation of origin, completed by the Decree of September 2, 1954.

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of December 8, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Lalande de Pomerol", supplemented by the decree of September 2, 1954

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-103

APPELLATION D'ORIGINE

Lalande-de-Pomerol

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 8 décembre 1936 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Lalande de Pomerol", complété par le décret du 2 septembre
1954.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 8 décembre 1936 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Lalande de Pomerol", complété par le
décret du 2 septembre 1954**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-103

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Lalande-de-Pomerol

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 8 de diciembre de 1936 sobre la definición de la
denominación controlada "Lalande de Pomerol", complementado por el
Decreto de 2 de septiembre de 1954.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 8 de diciembre de 1936 relativo a la definición de la denominación controlada "Lalande de Pomerol", completado por el Decreto de 2 de septiembre de 1954

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-182

APPELLATION OF ORIGIN

Echezeaux

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "Echezeaux"
controlled appellation of origin, as amended by the Decree of March 16,
1963.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellation "Echezeaux", modified by the decree of March 16, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-182

APPELLATION D'ORIGINE

Echezeaux

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée
"Echezeaux", modifié par le décret du 16 mars 1963.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Echezeaux", modifié par le décret du 16
mars 1963.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-182

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Echezeaux

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de la denominación controlada "Echezeaux", modificado por el Decreto de 16 de marzo de 1963.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "Echezeaux", modificado por el decreto de 16 de marzo de 1963.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-187

APPELLATION OF ORIGIN

Grands-Echezeaux

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "Grands-Échezeaux" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of March 16, 1963.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellation ""Grands-Échezeaux", modified by the decree of March 16, 1963

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-187

APPELLATION D'ORIGINE

Grands-Echezeaux

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée
"Grands-Échezeaux", modifié par le décret du 16 mars 1963.

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Grands-Échezeaux", modifié par le décret
du 16 mars 1963**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-187

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Grands-Echezeaux

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de la denominación controlada "Grands-échezeaux", modificado por el Decreto de 16 de marzo de 1963.

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "Grands-Échezeaux", modificado por el decreto de 16 de marzo de 1963

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-218

APPELLATION OF ORIGIN

Romanée-Conti

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of September 11, 1936 regarding the definition of the
"Romanée Conti" controlled appellation of origin, as amended by the
Decrees of January 13, 1938, October 14, 1943 (Art. 18) and March 16,
1963 (Art. 9).

Newly recorded

Article 107 of EU Regulation 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of September 11, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Romanée Conti", modified by the decrees of January 13, 1938, October 14, 1943 (art. 18), March 16, 1963 (art. 9).

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-218

APPELLATION D'ORIGINE

Romanée-Conti

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 11 septembre 1936 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Romanée Conti", modifié par les décrets des 13 janvier
1938, 14 octobre 1943 (art. 18), 16 mars 1963 (art. 9).

Nouvelle inscription

Article 107 du Règlement UE 1308/2013.

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet
1935 (art. 21); décret du 11 septembre 1936 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Romanée Conti", modifié par les décrets
des 13 janvier 1938, 14 octobre 1943 (art. 18), 16 mars 1963 (art. 9).**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

10.01.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-218

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Romanée-Conti

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
y Decreto de 11 de septiembre de 1936 sobre la definición de la
denominación controlada "Romanée Conti", modificado por los
Decretos de 13 de enero de 1938, de 14 de octubre de 1943 (Art. 18) y
de 16 de marzo de 1963 (Art. 9).

Nueva inscripción **Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.**

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919; decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); decreto de 11 de septiembre de 1936 relativo a la definición de la denominación controlada "Romanée Conti", modificado por los decretos de 13 de enero de 1938, 14 de octubre de 1943 (art. 18), y 16 de marzo de 1963 (art. 9).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

10.01.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-725

APPELLATION OF ORIGIN

Crème d'Isigny

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded Law of May 6, 1919; Decree N° 69 335 of April 11, 1969 and the Decree of June 30, 1986

Newly recorded **COMMISSION Regulation (EC) No. N° 1107/96 of June 12, 1996 relating to the registration of geographical indications and designations of origin under the procedure laid down in Article 17 of Council Regulation (EEC) n° 2081/92.**

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Decree of May 6, 1919; Decree N° 69 335 of April 11, 1969 and decree of June 30, 1986

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-725

APPELLATION D'ORIGINE

Crème d'Isigny

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919; Décret N° 69 335 du 11 avril 1969 et décret du 30 juin 1986

Nouvelle inscription **Règlement (CE) n° 1107/96 DE LA COMMISSION du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; Décret N° 69 335 du 11 avril 1969 et décret du 30 juin 1986

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

24.02.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-725

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Crème d'Isigny

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior Ley de 6 de mayo de 1919; Decreto 69 335, de 11 de abril de 1969, y Decreto de 30 de junio de 1986

Nueva inscripción **Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el Artículo 17 del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo.**

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: decreto de 6 de mayo de 1919; decreto n.º 69 335 de 11 de abril de 1969 y decreto de 30 de junio de 1986

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

24.02.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-503

APPELLATION OF ORIGIN

FONTINA

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Italy

MODIFICATION OF THE BENEFICIARIES / MODIFICATION OF
THE NAMES OR ADDRESSES OF THE BENEFICIARIES

Previously recorded

Name Producers or associations of producers enjoying
the appellation of origin in question

Newly recorded

Name Any producer who respects the product
specification

Name **CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA
D.O.P. FONTINA in short form "CONSORZIO
DOP FONTINA"**

Address **REGIONE BORGNALE 10/L
11100 AOSTA(AO)
ITALY**

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

08.03.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-503

APPELLATION D'ORIGINE

FONTINA

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Italie

MODIFICATION DES BÉNÉFICIAIRES/MODIFICATION DU NOM
OU DE L'ADRESSE DES BÉNÉFICIAIRES

Inscription précédente

Nom Producteurs ou associations de producteurs des produits bénéficiant de l'appellation d'origine en cause

Nouvelle inscription

Nom Tout producteur respectant le cahier des charges du produit

Nom CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA D.O.P. FONTINA sous forme abrégée "CONSORZIO DOP FONTINA"

Adresse REGIONE BORGNALLE 10/L
11100 AOSTA(AO)
ITALY

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

08.03.2022

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-503

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FONTINA

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Italia

MODIFICACIÓN DE LOS BENEFICIARIOS / MODIFICACIÓN DEL
NOMBRE O DIRECCIÓN DE LOS BENEFICIARIOS

<i>Inscripción anterior</i>	Nombre	Productores o asociaciones de productores de los productos con la denominación de origen en cuestión
<i>Nueva inscripción</i>	Nombre	Cualquier productor que respete las especificaciones del producto
	Nombre	CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA D.O.P. FONTINA, en forma abreviada "CONSORZIO DOP FONTINA"
	Dirección	REGIONE BORGNALLE 10/L 11100 AOSTA(AO) ITALY

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

08.03.2022

TRANSACTION

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-1013

APPELLATION OF ORIGIN

CHIANTI

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Italy

MODIFICATION OF THE BENEFICIARIES / MODIFICATION OF
THE NAMES OR ADDRESSES OF THE BENEFICIARIES

Previously recorded

Name Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Address Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma - Italy

Name Consorzio di tutela Vino Chianti

Address Viale Belfiore 9- 50121 Firenze - Italy

Newly recorded

***Name* Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**

***Address* Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma - Italy**

***Name* CONSORZIO VINO CHIANTI**

***Address* Viale Belfiore 9- 50144 Firenze - Italy**

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

01.03.2023

TRANSACTION

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1013

APPELLATION D'ORIGINE

CHIANTI

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Italie

MODIFICATION DES BÉNÉFICIAIRES/MODIFICATION DU NOM
OU DE L'ADRESSE DES BÉNÉFICIAIRES

Inscription précédente

Nom Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Adresse Via XX Settembre 20 – 00187 Roma – Italy

Nom Consorzio di tutela Vino Chianti

Adresse Viale Belfiore 9 – 50121 Firenze – Italy

Nouvelle inscription

***Nom* Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**

***Adresse* Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma - Italy**

***Nom* CONSORZIO VINO CHIANTI**

***Adresse* Viale Belfiore 9- 50144 Firenze - Italy**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

01.03.2023

TRANSACCIÓN

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1013

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHIANTI

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Italia

MODIFICACIÓN DE LOS BENEFICIARIOS / MODIFICACIÓN DEL
NOMBRE O DIRECCIÓN DE LOS BENEFICIARIOS

Inscripción anterior

Nombre Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Dirección Via XX Settembre 20 – 00187 Roma – Italy

Nombre Consorzio di tutela Vino Chianti

Dirección Viale Belfiore 9 – 50121 Firenze – Italy

Nueva inscripción

***Nombre* Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**

***Dirección* Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma - Italy**

***Nombre* CONSORZIO VINO CHIANTI**

***Dirección* Viale Belfiore 9- 50144 Firenze - Italy**

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

01.03.2023

RENUNCIATIONS RENONCIATIONS RENUNCIAS

**Concerning registrations
Concernant les enregistrements
Con respecto a los registros**

**Nos. AO-1275 – GI-1276 – AO-1280 – GI-1285 – GI-1288 – GI-1294 –
AO-1295 – AO-1296 – AO-1298 – GI-1299 – GI-1300 – AO-1301 –
AO-1302 – AO-1303 – AO-1304 – AO-1305 – AO-1306 – AO-1307 –
AO-1308 – AO-1309 – AO-1310 – AO-1311 – AO-1312 – AO-1313 –
AO-1314 – AO-1315 – AO-1316 – AO-1317 – AO-1318 – AO-1319 –
AO-1320 – AO-1321 – AO-1322 – AO-1323 – AO-1324 – AO-1325 –
AO-1326**

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1275

APPELLATION OF ORIGIN

Μαστίχα Χίου / Masticha Chiou

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

08.04.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1275

APPELLATION D'ORIGINE

Μαστίχα Χίου / Masticha Chiou

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

08.04.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1275

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Μαστίχα Χίου / Masticha Chiou

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

08.04.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1276

GEOGRAPHICAL INDICATION

Magiun de prune Topoloveni

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

08.04.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1276

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Magiun de prune Topoloveni

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

08.04.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1276

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Magiun de prune Topoloveni

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

08.04.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1280

APPELLATION OF ORIGIN

Telemea de Ibănești

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

08.04.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1280

APPELLATION D'ORIGINE

Telemea de Ibănești

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

08.04.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1280

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Telemea de Ibănești

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

08.04.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1285

GEOGRAPHICAL INDICATION

Emmental français est-central

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

08.04.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1285

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Emmental français est-central

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

08.04.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1285

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Emmental français est-central

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

08.04.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1288

GEOGRAPHICAL INDICATION

Pruneaux d'Agen

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

08.04.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1288

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Pruneaux d'Agen

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

08.04.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1288

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Pruneaux d'Agen

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

08.04.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1294

GEOGRAPHICAL INDICATION

Τσίπουρο Τυρνάβου / Tsipouro of Tyrnavos

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

08.04.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1294

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Τσίπουρο Τυρνάβου / Tsipouro of Tyrnavos

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

08.04.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1294

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Τσίπουρο Τυρνάβου / Tsipouro of Tyrnavos

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

08.04.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1295

APPELLATION OF ORIGIN

Σαντορίνη

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

08.04.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1295

APPELLATION D'ORIGINE

Σαντορίνη

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

08.04.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1295

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Σαντορίνη

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

08.04.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1296

APPELLATION OF ORIGIN

Huile d'olive de Haute-Provence

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

08.04.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1296

APPELLATION D'ORIGINE

Huile d'olive de Haute-Provence

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

08.04.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1296

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Huile d'olive de Haute-Provence

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

08.04.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1298

APPELLATION OF ORIGIN

Κονσερβολιά Ροβιών / Konservolia Rovion

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

08.04.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1298

APPELLATION D'ORIGINE

Κονσερβολιά Ροβιών / Konservolia Rovion

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

08.04.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1298

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Κονσερβολιά Ροβιών / Konservolia Rovion

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

08.04.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1299

GEOGRAPHICAL INDICATION

**Ямболска гроздова ракия / Гроздова ракия от Ямбол / Yambolska
grozdova rakya / Grozdova rakya ot Yambol**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

08.04.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1299

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

**Ямболска гроздова ракия / Гроздова ракия от Ямбол / Yambolska
grozdova rakya / Grozdova rakya ot Yambol**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

08.04.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1299

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

**Ямболска гроздова ракия / Гроздова ракия от Ямбол / Yambolska
grozdova rakya / Grozdova rakya ot Yambol**

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

08.04.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1300

GEOGRAPHICAL INDICATION

**Стралджанска Мускатова ракия / Мускатова ракия от Стралджа /
Straldjanska Muscatova rakya / Muscatova rakya from Straldja**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

08.04.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1300

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

**Стралджанска Мускатова ракия / Мускатова ракия от Стралджа /
Straldjanska Muscatova rakya / Muscatova rakya from Straldja**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

08.04.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1300

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

**Стралджанска Мускатова ракия / Мускатова ракия от Стралджа /
Straldjanska Muscatova rakya / Muscatova rakya from Straldja**

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

08.04.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1301

APPELLATION OF ORIGIN

Γραβιέρα Νάξου / Graviera Naxou

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

08.04.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1301

APPELLATION D'ORIGINE

Γραβιέρα Νάξου / Graviera Naxou

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

08.04.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1301

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Γραβιέρα Νάξου / Graviera Naxou

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

08.04.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1302

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1302

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1302

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1303

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Altenberg de Bergheim

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1303

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Altenberg de Bergheim

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1303

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Altenberg de Bergheim

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1304

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1304

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1304

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1305

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Brand

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1305

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Brand

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1305

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Brand

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1306

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Bruderthal

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1306

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Bruderthal

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1306

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Bruderthal

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1307

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Mandelberg

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1307

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Mandelberg

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1307

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Mandelberg

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1308

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Eichberg

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1308

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Eichberg

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1308

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Eichberg

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1309

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Engelberg

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1309

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Engelberg

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1309

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Engelberg

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1310

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Florimont

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1310

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Florimont

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1310

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Florimont

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1311

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Frankstein

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1311

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Frankstein

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1311

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Frankstein

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1312

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Froehn

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1312

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Froehn

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1312

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Froehn

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1313

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Furstentum

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1313

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Furstentum

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1313

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Furstentum

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1314

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Geisberg

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1314

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Geisberg

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1314

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Geisberg

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1315

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Gloeckelberg

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1315

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Gloeckelberg

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1315

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Gloeckelberg

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1316

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Goldert

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1316

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Goldert

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1316

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Goldert

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1317

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Hatschbourg

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1317

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Hatschbourg

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1317

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Hatschbourg

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1318

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Hengst

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1318

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Hengst

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1318

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Hengst

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1319

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Kaefferkopf

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1319

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Kaefferkopf

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1319

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Kaefferkopf

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1320

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Kanzlerberg

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1320

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Kanzlerberg

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1320

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Kanzlerberg

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1321

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Kastelberg

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1321

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Kastelberg

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1321

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Kastelberg

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1322

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Kessler

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1322

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Kessler

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1322

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Kessler

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1323

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Kirchberg de Barr

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1323

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Kirchberg de Barr

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1323

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Kirchberg de Barr

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1324

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1324

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1324

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1325

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Kitterlé

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1325

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Kitterlé

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1325

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Kitterlé

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1326

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Mambourg

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization (OAPI)

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

04.04.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1326

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Mambourg

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Totale

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

04.04.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1326

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Mambourg

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

04.04.2023

CANCELLATION RADIATION CANCELACIÓN

**Concerning registration
Concernant l'enregistrement
Con respecto al registro**

No. AO-598

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-598

APPELLATION OF ORIGIN

BUD

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Czech Republic

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

Article 11(2)(b) of Regulation (EU) 2019/1753 of the European Parliament and of the Council of 23 October 2019 on the action of the Union following its accession to the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications.

Article II(4) (Transitional Provisions) of Act No. 215/2022 Coll.

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

13.10.2022

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-598

APPELLATION D'ORIGINE

BUD

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

République tchèque

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

Article 11(2)(b) of Regulation (EU) 2019/1753 of the European Parliament and of the Council of 23 October 2019 on the action of the Union following its accession to the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications.

Article II(4) (Transitional Provisions) of Act No. 215/2022 Coll.

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

13.10.2022

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-598

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BUD

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

República Checa

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

Article 11(2)(b) of Regulation (EU) 2019/1753 of the European Parliament and of the Council of 23 October 2019 on the action of the Union following its accession to the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications.

Article II(4) (Transitional Provisions) of Act No. 215/2022 Coll.

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

13.10.2022



**Bulletin du Système de Lisbonne
Les appellations d'origine et indications
géographiques**

Publication du Bureau international de
l'Organisation Mondiale de la Propriété
Intellectuelle
No 52 - Année 2023

**Bulletin of the Lisbon System
Appellations of Origin and Geographical
Indications**

Publication of the International Bureau of the
World Intellectual Property Organization
No. 52 - Year 2023

**Boletín del Sistema de Lisboa
Denominaciones de origen e
indicaciones geográficas**

Publicación de la Oficina Internacional de la
Organización Mundial de la Propiedad
Intellectual
No 52 - Año 2023

ISSN 2226-6399 OMPI 2023 PUB: 105