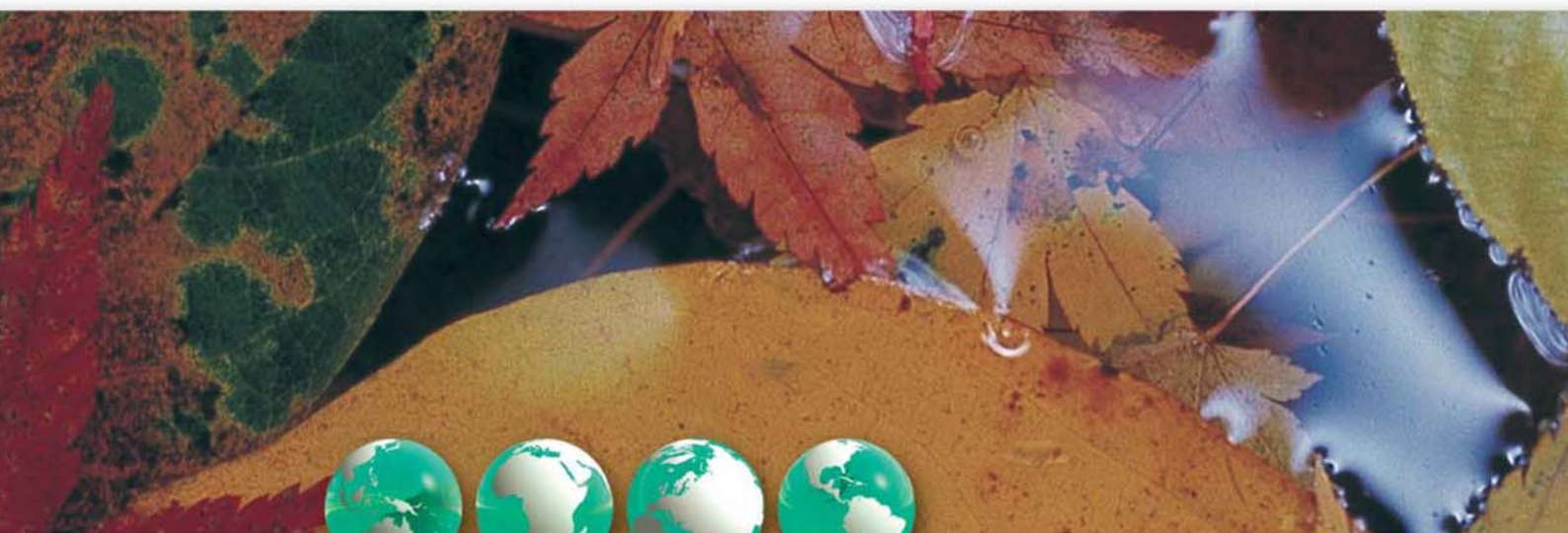


Bulletin du Système de Lisbonne
Les appellations d'origine et indications géographiques

Bulletin of the Lisbon System
Appellations of Origin and Geographical Indications

Boletín del Sistema de Lisboa
Denominaciones de origen e indicaciones geográficas



No 50 Part. 2
Année 2021/ Year 2021/ Año 2021

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

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
Internet : <http://www.OMPI.int/lisbon>
ISSN 2226-6399 OMPI 2021

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
Internet: <http://www.wipo.int/lisbon>

ISSN 2226-6399 WIPO 2021

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
Internet: <http://www.OMPI.int/lisbon>

ISSN 2226-6399 OMPI 2021

SOMMAIRE – CONTENTS – ÍNDICE

Page / Page / Página

PARTIE 1 / PART 1 / PARTE 1

Remarques relatives à la publication du <i>Bulletin du Système de Lisbonne</i>	5
Liste des Membres de l'Union de Lisbonne	6
Comments relating to the publication of the <i>Bulletin of the Lisbon System</i>	7
List of Members of the Lisbon Union	8
Observaciones relativas a la publicación del <i>Boletín del Sistema de Lisboa</i>	9
Lista de Miembros de la Unión de Lisboa	10
Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne (2015)	
Ratification par la France	11
Geneva Acta of the Lisbon Agreement (2015)	
Ratification by France	12
Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa (2015)	
Ratificación de Francia.....	13
Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne (2015)	
Adhésion d'Oman.....	14
Geneva Acta of the Lisbon Agreement (2015)	
Accession by Oman	15
Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa (2015)	
Adhesión de Omán	16
Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne (2015)	
Ratification par la Hongrie.....	17
Geneva Acta of the Lisbon Agreement (2015)	
Ratification by Hungary	18
Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa (2015)	
Ratificación de Hungría.....	19
Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne (2015)	
Adhésion de la Suisse.....	20
Geneva Acta of the Lisbon Agreement (2015)	
Accession by Switzerland	21
Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa (2015)	
Adhesión de Suiza	22
Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne (2015)	
Adhésion du Ghana	23
Geneva Acta of the Lisbon Agreement (2015)	
Accession by Ghana	24
Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa (2015)	
Adhesión de Ghana	25
Enregistrements – Registrations – Registros	26

PARTIE / PART / PARTE 2

Déclarations de refus total ou partiel – Declarations of total or partial refusal – Declaraciones de denegación total o parcial	1851
Déclaration d’octroi de la protection – Statements of grant of protection – Declaraciones de concesión de protección	1862
Renonciations – Renunciations – Renuncias	1869
Radiations – Cancellations – Cancelaciones	2158
Rectifications – Corrections – Correcciones	2162
Modifications – Modifications – Modificaciones	2166

PARTIE 2

PART 2

PARTE 2

**DÉCLARATIONS DE REFUS TOTAL
OU PARTIEL
DECLARATIONS OF TOTAL
OR PARTIAL REFUSAL
DECLARACIONES DE DENEGACIÓN
TOTAL O PARCIAL**

**Concernant les enregistrements
Concerning registrations
Con respecto a los registros**

**Nos. 49 – 50 – 51 – 52 – 80 – 81 – 82 – 84 – 85 – 86 – 87 – 93 – 117 –
118 – 119 – 125 – 166 – 198 – 245 – 339 – 340 – 341 – 448 – 480 –
483 – 487 – 492 – 598 – 669 – 682 – 696 – 718 – 719 – 761 – 766 –
837 – 840 – 931 – 939 – 943 – 980 – 1133 – 1135 – 1150 – 1151**

**DÉCLARATIONS DE REFUS TOTAL
DECLARATIONS OF TOTAL REFUSAL
DECLARACIONES DE DENEGACIÓN TOTAL**

Partie contractante ayant prononcé le refus
Contracting party which issued the refusal
Parte contratante que pronunció la denegación

**RÉPUBLIQUE DOMINICAINE – DOMINICAN REPUBLIC –
REPUBLICA DOMINICANA**

Numéro d'enregistrement et partie contractante d'origine Registration number and contracting party of origin Número de registro y parte contratante de origen	Appellation d'origine ou indication géographique Appellation of origin or geographical indication Denominación de origen o indicación geográfica
AO 49 (CZ)	ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO – BUDWEIS BEER – BIÈRE DE ČESKÉ BUDĚJOVICE – BUDWEISER BIER
AO 50 (CZ)	BUDĚJOVICKÉ PIVO – BUDVAR / BUDWEIS BEER – BUDVAR / BIÈRE DE BUDWEIS – BUDVAR / BUDWEISER BIER – BUDVAR
AO 51 (CZ)	BUDWEISER BUDVAR /BUDĚJOVICKÝ BUDVAR
AO 52 (CZ)	BUDĚJOVICKÉ PIVO – BUDWEIS BEER – BIÈRE DE BUDWEIS – BUDWEISER BIER
AO 598 (CZ)	BUD
AO 837 (CZ)	BUDĚJOVICKÝ MĚŠŤANSKÝ VAR / BUDWEISER BÜRGERBRÄU
AO 80 (FR)	BORDEAUX
AO 198 (FR)	MERCUREY
AO 339 (FR)	ARMAGNAC
AO 448 (FR)	MIRABELLE DE LORRAINE
AO 718 (FR)	Marc de Lorraine

Numéro d'enregistrement et partie contractante d'origine Registration number and contracting party of origin Número de registro y parte contratante de origen	Appellation d'origine ou indication géographique Appellation of origin or geographical indication Denominación de origen o indicación geográfica
AO 480 (CU)	HABANEROS
AO 483 (CU)	REMEDIOS
AO 487 (CU)	CABAÑAS
AO 492 (CU)	HOYO DE MONTERREY
AO 943 (IT)	TERRA DI BARI
AO 980 (IT)	DAUNO
AO 669 (MX)	TEQUILA
AO 840 (MX)	Café Veracruz

Date d'envoi au Bureau international
 Date of sending to the International Bureau
 Fecha de envío a la Oficina Internacional

8 janvier 2021 – January 8, 2021 – 8 de enero de 2021

**DÉCLARATIONS DE REFUS PARTIEL
DECLARATIONS OF PARTIAL REFUSAL
DECLARACIONES DE DENEGACIÓN PARCIAL**

Partie contractante ayant prononcé le refus
Contracting party which issued the refusal
Parte contratante que pronunció la denegación

**RÉPUBLIQUE DOMINICAINE – DOMINICAN REPUBLIC –
REPÚBLICA DOMINICANA**

Numéro d'enregistrement et partie contractante d'origine Registration number and contracting party of origin Número de registro y parte contratante de origen	Appellation d'origine ou indication géographique Appellation of origin or geographical indication Denominación de origen o indicación geográfica
AO 166 (FR)	CHEVALIER-MONTRACHET
AO 245 (FR)	CÔTES DU JURA
AO 766 (FR)	ESPRIT DE COGNAC
AO 931 (IT)	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
AO 939 (IT)	Riviera Ligure

Date d'envoi au Bureau international
Date of sending to the International Bureau
Fecha de envío a la Oficina Internacional
8 janvier 2021 – January 8, 2021 – 8 de enero de 2021

**DÉCLARATIONS DE REFUS TOTAL
DECLARATIONS OF TOTAL REFUSAL
DECLARACIONES DE DENEGACIÓN TOTAL**

Partie contractante ayant prononcé le refus
Contracting party which issued the refusal
Parte contratante que pronunció la denegación

**RÉPUBLIQUE DOMINICAINE – DOMINICAN REPUBLIC –
REPÚBLICA DOMINICANA**

Numéro d'enregistrement et partie contractante d'origine Registration number and contracting party of origin Número de registro y parte contratante de origen	Appellation d'origine ou indication géographique Appellation of origin or geographical indication Denominación de origen o indicación geográfica
AO 340 (FR)	BAS ARMAGNAC
AO 682 (PT)	PORTO

Date d'envoi au Bureau international
Date of sending to the International Bureau
Fecha de envío a la Oficina Internacional

15 janvier 2021 – January 15, 2021 – 15 de enero de 2021

**DÉCLARATIONS DE REFUS PARTIEL
DECLARATIONS OF PARTIAL REFUSAL
DECLARACIONES DE DENEGACIÓN PARCIAL**

Partie contractante ayant prononcé le refus
Contracting party which issued the refusal
Parte contratante que pronunció la denegación

**RÉPUBLIQUE DOMINICAINE – DOMINICAN REPUBLIC –
REPÚBLICA DOMINICANA**

Numéro d'enregistrement et partie contractante d'origine Registration number and contracting party of origin Número de registro y parte contratante de origen	Appellation d'origine ou indication géographique Appellation of origin or geographical indication Denominación de origen o indicación geográfica
AO 81 (FR)	BORDEAUX CLAIRET
AO 82 (FR)	BORDEAUX ROSÉ
AO 84 (FR)	BORDEAUX HAUT BENAUGE
AO 85 (FR)	BORDEAUX MOUSSEUX
AO 86 (FR)	BORDEAUX SUPÉRIEUR
AO 87 (FR)	BORDEAUX CÔTES de FRANCS
AO 93 (FR)	CÔTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE
AO 117 (FR)	PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX
AO 118 (FR)	PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX / CADILLAC
AO 119 (FR)	PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX / GABARNAC
AO 125 (FR)	SAINTE FOY BORDEAUX
AO 341 (FR)	HAUT ARMAGNAC
AO 696 (FR)	Vin de Corse - Porto Vecchio
AO 719 (FR)	Fine de Bordeaux
AO 761 (FR)	CRÉMANT DE BORDEAUX

Date d'envoi au Bureau international
Date of sending to the International Bureau
Fecha de envío a la Oficina Internacional

15 janvier 2021 – January 15, 2021 – 15 de enero de 2021

DÉCLARATIONS DE REFUS TOTAL
DECLARATIONS OF TOTAL REFUSAL
DECLARACIONES DE DENEGACIÓN TOTAL

Partie contractante ayant prononcé le refus
Contracting party which issued the refusal
Parte contratante que pronunció la denegación

MEXIQUE – MEXICO – MÉXICO

Numéro d'enregistrement et partie contractante d'origine Registration number and contracting party of origin Número de registro y parte contratante de origen	Appellation d'origine ou indication géographique Appellation of origin or geographical indication Denominación de origen o indicación geográfica
AO 1133 (BA)	DUVAN HERCEGOVAČKI RAVNJAK
AO 1135 (IR)	سوهان قم ایران
AO 1150 (TN)	زیت زیتون تبرسق / Huile d'Olive TébourSouk
AO 1151 (CR)	TARRAZÚ

Date d'envoi au Bureau international
Date of sending to the International Bureau
Fecha de envío a la Oficina Internacional

19 février 2021 – February 19, 2021 – 19 de febrero de 2021

DÉCLARATIONS DE REFUS TOTAL
DECLARATIONS OF TOTAL REFUSAL
DECLARACIONES DE DENEGACIÓN TOTAL

Partie contractante ayant prononcé le refus
Contracting party which issued the refusal
Parte contratante que pronunció la denegación

SLOVAQUIE – SLOVAKIA – ESLOVAQUIA

Numéro d'enregistrement et partie contractante d'origine Registration number and contracting party of origin Número de registro y parte contratante de origen	Appellation d'origine ou indication géographique Appellation of origin or geographical indication Denominación de origen o indicación geográfica
AO 1150 (TN)	زيت زيتون تبرزسوق / Huile d'Olive TébourSouk
AO 1151 (CR)	TARRAZÚ

Date d'envoi au Bureau international
Date of sending to the International Bureau
Fecha de envío a la Oficina Internacional
27 avril 2021 – April 27, 2021 – 27 de abril de 2021

**DÉCLARATIONS DE REFUS TOTAL
DECLARATIONS OF TOTAL REFUSAL
DECLARACIONES DE DENEGACIÓN TOTAL**

Partie contractante ayant prononcé le refus
Contracting party which issued the refusal
Parte contratante que pronunció la denegación

**RÉPUBLIQUE TCHÈQUE – CZECH REPUBLIC –
REPÚBLICA CHECA**

Numéro d'enregistrement et partie contractante d'origine Registration number and contracting party of origin Número de registro y parte contratante de origen	Appellation d'origine ou indication géographique Appellation of origin or geographical indication Denominación de origen o indicación geográfica
AO 1150 (TN)	زيت زيتون تيرسوق / Huile d'Olive Téboursouk
AO 1151 (CR)	TARRAZÚ

Date d'envoi au Bureau international
Date of sending to the International Bureau
Fecha de envío a la Oficina Internacional
27 mai 2021 – May 27, 2021 – 27 de mayo de 2021

DÉCLARATIONS DE REFUS TOTAL
DECLARATIONS OF TOTAL REFUSAL
DECLARACIONES DE DENEGACIÓN TOTAL

Partie contractante ayant prononcé le refus
Contracting party which issued the refusal
Parte contratante que pronunció la denegación

HONGRIE – HUNGARY – HUNGRÍA

Numéro d'enregistrement et partie contractante d'origine Registration number and contracting party of origin Número de registro y parte contratante de origen	Appellation d'origine ou indication géographique Appellation of origin or geographical indication Denominación de origen o indicación geográfica
AO 1150 (TN)	زيت زيتون تبرسق / Huile d'Olive TébourSouk
AO 1151 (CR)	TARRAZÚ

Date d'envoi au Bureau international
Date of sending to the International Bureau
Fecha de envío a la Oficina Internacional
28 juin 2021 – June 28, 2021 – 28 de junio de 2021

**DÉCLARATION D'OCTROI DE LA
PROTECTION
STATEMENTS OF GRANT OF PROTECTION
DECLARACIONES DE CONCESIÓN DE
PROTECCIÓN**

**Concernant les enregistrements
Concerning registrations
Con respecto a los registros**

Nos. 1148 – 1151 – 1152 – 1153 – 1154 – 1155

AO 1151 (CR)
DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION
STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION
DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

Partie contractante ayant prononcé la déclaration d'octroi de la protection
Contracting party which issued the statement of grant of protection
Parte contratante que pronunció la declaración de concesión de protección

ISRAËL – ISRAEL – ISRAEL

Numéro d'enregistrement et partie contractante d'origine
Registration number and contracting party of origin
Número de registro y parte contratante de origen

AO 1151 (CR)

Appellation d'origine ou indication géographique
Appellation of origin or geographical indication
Denominación de origen o indicación geográfica

TARRAZÚ

Date à laquelle la déclaration d'octroi de protection a été prononcée
Date on which the declaration of grant of protection was pronounced
Fecha de pronunciación de la declaración de concesión de protección

1er mars 2021 – March 1, 2021 – 1 de marzo de 2021

AO 1153 (RS)
DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION
STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION
DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

Partie contractante ayant prononcé la déclaration d'octroi de la protection
Contracting party which issued the statement of grant of protection
Parte contratante que pronunció la declaración de concesión de protección

ISRAËL – ISRAEL – ISRAEL

Numéro d'enregistrement et partie contractante d'origine
Registration number and contracting party of origin
Número de registro y parte contratante de origen

AO 1153 (RS)

Appellation d'origine ou indication géographique
Appellation of origin or geographical indication
Denominación de origen o indicación geográfica

Злакуса / Zlakusa

Date à laquelle la déclaration d'octroi de protection a été prononcée
Date on which the declaration of grant of protection was pronounced
Fecha de pronunciación de la declaración de concesión de protección

4 juillet 2021 – July 4, 2021 – 4 de julio de 2021

AO 1154 (RS)
DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION
STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION
DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

Partie contractante ayant prononcé la déclaration d'octroi de la protection
Contracting party which issued the statement of grant of protection
Parte contratante que pronunció la declaración de concesión de protección

ISRAËL – ISRAEL – ISRAEL

Numéro d'enregistrement et partie contractante d'origine
Registration number and contracting party of origin
Número de registro y parte contratante de origen

AO 1154 (RS)

Appellation d'origine ou indication géographique
Appellation of origin or geographical indication
Denominación de origen o indicación geográfica

Пешкири шабачког краја / Peškiri šabačkog kraja

Date à laquelle la déclaration d'octroi de protection a été prononcée
Date on which the declaration of grant of protection was pronounced
Fecha de pronunciación de la declaración de concesión de protección

4 juillet 2021 – July 4, 2021 – 4 de julio de 2021

AO 1155 (TN)
DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION
STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION
DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

Partie contractante ayant prononcé la déclaration d'octroi de la protection
Contracting party which issued the statement of grant of protection
Parte contratante que pronunció la declaración de concesión de protección

ISRAËL – ISRAEL – ISRAEL

Numéro d'enregistrement et partie contractante d'origine
Registration number and contracting party of origin
Número de registro y parte contratante de origen

AO 1155 (TN)

Appellation d'origine ou indication géographique
Appellation of origin or geographical indication
Denominación de origen o indicación geográfica

تین دجبة / Figs de Djebba

Date à laquelle la déclaration d'octroi de protection a été prononcée
Date on which the declaration of grant of protection was pronounced
Fecha de pronunciación de la declaración de concesión de protección

10 août 2021 – August 10, 2021 – 10 de agosto de 2021

GI 1152 (KH)
DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION
STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION
DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

Partie contractante ayant prononcé la déclaration d'octroi de la protection
Contracting party which issued the statement of grant of protection
Parte contratante que pronunció la declaración de concesión de protección

UNION EUROPÉENNE – EUROPEAN UNION – UNIÓN EUROPEA

Numéro d'enregistrement et partie contractante d'origine
Registration number and contracting party of origin
Número de registro y parte contratante de origen

GI 1152 (KH)

Appellation d'origine ou indication géographique
Appellation of origin or geographical indication
Denominación de origen o indicación geográfica

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

Date à laquelle la déclaration d'octroi de protection a été prononcée
Date on which the declaration of grant of protection was pronounced
Fecha de pronunciación de la declaración de concesión de protección
24 novembre 2021 – November 24, 2021 – 24 de noviembre de 2021

AO 1148 (IR)
DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION
STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION
DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

Partie contractante ayant prononcé la déclaration d'octroi de la protection
Contracting party which issued the statement of grant of protection
Parte contratante que pronunció la declaración de concesión de protección

ISRAËL – ISRAEL – ISRAEL

Numéro d'enregistrement et partie contractante d'origine
Registration number and contracting party of origin
Número de registro y parte contratante de origen

AO 1148 (IR)

Appellation d'origine ou indication géographique
Appellation of origin or geographical indication
Denominación de origen o indicación geográfica

فرش دستبافت افشار تكاب

Date à laquelle la déclaration d'octroi de protection a été prononcée
Date on which the declaration of grant of protection was pronounced
Fecha de pronunciación de la declaración de concesión de protección

5 décembre 2021 – December 5, 2021 – 5 de diciembre de 2021

RENONCIATIONS RENUNCIATIONS RENUNCIAS

**Concernant les enregistrements
Concerning registrations
Con respecto a los registros**

**Nos. 1156 – 1157 – 1158 – 1159 – 1160 – 1161 – 1162 – 1163 – 1164 –
1165 – 1166 – 1167 – 1168 – 1169 – 1170 – 1171 – 1172 – 1173 –
1174 – 1175 – 1176 – 1177 – 1178 – 1180 – 1182 – 1183 – 1184 –
1185 – 1186 – 1187 – 1188 – 1190 – 1191 – 1192 – 1193 – 1194 –
1195 – 1196 – 1198 – 1200 – 1201 – 1202 – 1203 – 1204 – 1205 –
1206 – 1207 – 1208 – 1209 – 1210 – 1211 – 1212 – 1213 – 1214 –
1216 – 1218 – 1219 – 1221 – 1222 – 1223 – 1226 – 1227 – 1229 –
1230 – 1231 – 1232 – 1234 – 1235 – 1236 – 1237 – 1242 – 1247 –
1248 – 1249 – 1250 – 1251 – 1252 – 1253 – 1254 – 1255 – 1256 –
1257 – 1258 – 1259 – 1260 – 1261 – 1262 – 1263 – 1264 – 1265 –
1266 – 1267 – 1268 – 1269 – 1270 – 1272**

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1156

APPELLATION OF ORIGIN

Queso de Murcia al vino

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1156

APPELLATION D'ORIGINE

Queso de Murcia al vino

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1156

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso de Murcia al vino

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1157

APPELLATION OF ORIGIN

Queso Manchego

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1157

APPELLATION D'ORIGINE

Queso Manchego

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1157

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso Manchego

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1158

GEOGRAPHICAL INDICATION

Chinchón

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1158

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Chinchón

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1158

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Chinchón

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1159

GEOGRAPHICAL INDICATION

Gin de Mahón

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1159

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Gin de Mahón

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1159

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Gin de Mahón

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1160

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy de Jerez

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1160

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy de Jerez

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1160

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy de Jerez

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1161

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy del Penedés

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1161

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy del Penedés

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1161

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy del Penedés

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1162

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla y León

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1162

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla y León

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1162

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla y León

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1163

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1163

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1163

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1164

APPELLATION OF ORIGIN

Montilla-Moriles

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1164

APPELLATION D'ORIGINE

Montilla-Moriles

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1164

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1165

APPELLATION OF ORIGIN

Yecla

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1165

APPELLATION D'ORIGINE

Yecla

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1165

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Yecla

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1166

APPELLATION OF ORIGIN

Vinos de Madrid

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1166

APPELLATION D'ORIGINE

Vinos de Madrid

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1166

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinos de Madrid

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1167

APPELLATION OF ORIGIN

Valencia

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1167

APPELLATION D'ORIGINE

Valencia

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1167

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valencia

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1168

APPELLATION OF ORIGIN

Toro

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1168

APPELLATION D'ORIGINE

Toro

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1168

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Toro

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1169

APPELLATION OF ORIGIN

Utiel-Requena

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1169

APPELLATION D'ORIGINE

Utiel-Requena

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCION

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1169

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Utiel-Requena

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1170

APPELLATION OF ORIGIN

Valdeorras

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1170

APPELLATION D'ORIGINE

Valdeorras

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1170

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdeorras

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1171

APPELLATION OF ORIGIN

Valdepeñas

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1171

APPELLATION D'ORIGINE

Valdepeñas

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1171

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdepeñas

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1172

APPELLATION OF ORIGIN

Somontano

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1172

APPELLATION D'ORIGINE

Somontano

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1172

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Somontano

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1173

APPELLATION OF ORIGIN

Terra Alta

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1173

APPELLATION D'ORIGINE

Terra Alta

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1173

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Terra Alta

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1174

APPELLATION OF ORIGIN

Ribera del Júcar

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1174

APPELLATION D'ORIGINE

Ribera del Júcar

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1174

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Júcar

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1175

APPELLATION OF ORIGIN

Rioja

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1175

APPELLATION D'ORIGINE

Rioja

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1175

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1176

APPELLATION OF ORIGIN

Ribeira Sacra

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1176

APPELLATION D'ORIGINE

Ribeira Sacra

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1176

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeira Sacra

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1177

APPELLATION OF ORIGIN

Ribeiro

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1177

APPELLATION D'ORIGINE

Ribeiro

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1177

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeiro

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1178

APPELLATION OF ORIGIN

Rueda

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1178

APPELLATION D'ORIGINE

Rueda

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1178

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rueda

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1180

APPELLATION OF ORIGIN

Ribera del Guadiana

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1180

APPELLATION D'ORIGINE

Ribera del Guadiana

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1180

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Guadiana

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1182

APPELLATION OF ORIGIN

Rías Baixas

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1182

APPELLATION D'ORIGINE

Rías Baixas

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1182

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1183

APPELLATION OF ORIGIN

Penedès

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1183

APPELLATION D'ORIGINE

Penedès

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1183

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Penedès

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1184

APPELLATION OF ORIGIN

Empordà

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1184

APPELLATION D'ORIGINE

Empordà

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1184

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Empordà

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1185

APPELLATION OF ORIGIN

Navarra

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1185

APPELLATION D'ORIGINE

Navarra

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1185

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Navarra

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1186

APPELLATION OF ORIGIN

Cigales

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1186

APPELLATION D'ORIGINE

Cigales

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1186

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cigales

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1187

APPELLATION OF ORIGIN

Manchuela

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1187

APPELLATION D'ORIGINE

Manchuela

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1187

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Manchuela

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1188

APPELLATION OF ORIGIN

Málaga

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1188

APPELLATION D'ORIGINE

Málaga

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1188

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Málaga

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1190

APPELLATION OF ORIGIN

Cataluña / Catalunya

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1190

APPELLATION D'ORIGINE

Cataluña / Catalunya

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1190

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cataluña / Catalunya

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1191

APPELLATION OF ORIGIN

Jumilla

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1191

APPELLATION D'ORIGINE

Jumilla

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1191

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Jumilla

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1192

APPELLATION OF ORIGIN

La Mancha

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1192

APPELLATION D'ORIGINE

La Mancha

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1192

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Mancha

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1193

APPELLATION OF ORIGIN

Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1193

APPELLATION D'ORIGINE

Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1193

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1194

APPELLATION OF ORIGIN

Cariñena

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1194

APPELLATION D'ORIGINE

Cariñena

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1194

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cariñena

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1195

APPELLATION OF ORIGIN

Calatayud

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1195

APPELLATION D'ORIGINE

Calatayud

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1195

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Calatayud

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1196

APPELLATION OF ORIGIN

Paprika Žitava / Žitavská paprika

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1196

APPELLATION D'ORIGINE

Paprika Žitava / Žitavská paprika

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1196

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Paprika Žitava / Žitavská paprika

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1198

GEOGRAPHICAL INDICATION

Tenera Gallega

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1198

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Tenera Gallega

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1198

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Tenera Gallega

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1200

GEOGRAPHICAL INDICATION

Plátano de Canarias

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1200

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Plátano de Canarias

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1200

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Plátano de Canarias

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1201

GEOGRAPHICAL INDICATION

Jamón de Trevélez

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1201

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Jamón de Trevélez

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1201

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Jamón de Trevélez

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1202

APPELLATION OF ORIGIN

Vinagre de Montilla-Moriles

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1202

APPELLATION D'ORIGINE

Vinagre de Montilla-Moriles

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1202

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinagre de Montilla-Moriles

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1203

GEOGRAPHICAL INDICATION

Aceite de Jaén

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1203

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Aceite de Jaén

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1203

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Aceite de Jaén

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1204

GEOGRAPHICAL INDICATION

Ajo Morado de Las Pedroñeras

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1204

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Ajo Morado de Las Pedroñeras

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1204

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Ajo Morado de Las Pedroñeras

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1205

APPELLATION OF ORIGIN

Bullas

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1205

APPELLATION D'ORIGINE

Bullas

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1205

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bullas

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1206

APPELLATION OF ORIGIN

Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakolí de Bizkaia

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1206

APPELLATION D'ORIGINE

Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakolí de Bizkaia

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1206

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakolí de Bizkaia

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1207

APPELLATION OF ORIGIN

Siurana

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1207

APPELLATION D'ORIGINE

Siurana

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1207

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Siurana

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1208

APPELLATION OF ORIGIN

Vinagre de Jerez

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1208

APPELLATION D'ORIGINE

Vinagre de Jerez

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1208

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinagre de Jerez

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1209

APPELLATION OF ORIGIN

Sierra Mágina

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1209

APPELLATION D'ORIGINE

Sierra Mágina

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1209

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Sierra Mágina

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1210

APPELLATION OF ORIGIN

Sierra de Cazorla

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1210

APPELLATION D'ORIGINE

Sierra de Cazorla

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1210

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Sierra de Cazorla

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1211

APPELLATION OF ORIGIN

Priego de Córdoba

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1211

APPELLATION D'ORIGINE

Priego de Córdoba

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1211

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Priego de Córdoba

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1212

APPELLATION OF ORIGIN

Pimentón de la Vera

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1212

APPELLATION D'ORIGINE

Pimentón de la Vera

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1212

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pimentón de la Vera

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1213

APPELLATION OF ORIGIN

Bierzo

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1213

APPELLATION D'ORIGINE

Bierzo

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1213

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1214

APPELLATION OF ORIGIN

Montes de Toledo

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1214

APPELLATION D'ORIGINE

Montes de Toledo

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1214

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montes de Toledo

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Samoa

Camboya

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Totale

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1216

APPELLATION OF ORIGIN

Almansa

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1216

APPELLATION D'ORIGINE

Almansa

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1216

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Almansa

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1218

APPELLATION OF ORIGIN

Les Garrigues

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1218

APPELLATION D'ORIGINE

Les Garrigues

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1218

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Les Garrigues

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1219

APPELLATION OF ORIGIN

Kaki Ribera del Xúquer

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1219

APPELLATION D'ORIGINE

Kaki Ribera del Xúquer

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1219

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Kaki Ribera del Xúquer

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1221

APPELLATION OF ORIGIN

Idiazabal

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1221

APPELLATION D'ORIGINE

Idiazabal

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1221

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Idiazabal

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1222

APPELLATION OF ORIGIN

Guijuelo

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1222

APPELLATION D'ORIGINE

Guijuelo

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1222

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Guijuelo

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1223

APPELLATION OF ORIGIN

Dehesa de Extremadura

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1223

APPELLATION D'ORIGINE

Dehesa de Extremadura

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1223

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Dehesa de Extremadura

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1226

APPELLATION OF ORIGIN

Baena

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1226

APPELLATION D'ORIGINE

Baena

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1226

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Baena

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1227

APPELLATION OF ORIGIN

Allgäuer Emmentaler

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1227

APPELLATION D'ORIGINE

Allgäuer Emmentaler

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1227

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Allgäuer Emmentaler

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1229

APPELLATION OF ORIGIN

Aceite de Mallorca / Aceite mallorquín / Oli de Mallorca / Oli mallorquí

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1229

APPELLATION D'ORIGINE

Aceite de Mallorca / Aceite mallorquín / Oli de Mallorca / Oli mallorquí

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1229

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Aceite de Mallorca / Aceite mallorquín / Oli de Mallorca / Oli mallorquí

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1230

APPELLATION OF ORIGIN

Vinohradnícka oblast' Tokaj

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1230

APPELLATION D'ORIGINE

Vinohradnícka oblast' Tokaj

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1230

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinohradnícka oblast' Tokaj

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1231

GEOGRAPHICAL INDICATION

Τσικουδιά/Tsikoudia/Τσίπουρο/Tsipouro

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1231

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Τσικουδιά/Tsikoudia/Τσίπουρο/Tsipouro

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1231

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Τσικουδιά/Tsikoudia/Τσίπουρο/Tsipouro

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1232

GEOGRAPHICAL INDICATION

Szentesi paprika

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1232

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Szentesi paprika

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1232

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Szentesi paprika

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1234

GEOGRAPHICAL INDICATION

Ouzo / Oúzo

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1234

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Ouzo / Oúζo

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1234

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Ouzo / Oúzo

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1235

GEOGRAPHICAL INDICATION

Μακεδονία

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1235

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Μακεδονία

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1235

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Μακεδονία

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1236

GEOGRAPHICAL INDICATION

Θράκη

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1236

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Θράκη

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1236

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Θράκη

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1237

APPELLATION OF ORIGIN

Alföldi kamillavirágzat

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1237

APPELLATION D'ORIGINE

Alföldi kamillavirágzat

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1237

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alföldi kamillavirágzat

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1242

GEOGRAPHICAL INDICATION

Българско розово масло / Bulgarsko rozovo maslo

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1242

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Българско розово масло / Bulgarsko rozovo maslo

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1242

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Българско розово масло / Bulgarsko rozovo maslo

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1247

APPELLATION OF ORIGIN

Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1247

APPELLATION D'ORIGINE

Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1247

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1248

APPELLATION OF ORIGIN

Aceite de Terra Alta / Oli de Terra Alta

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1248

APPELLATION D'ORIGINE

Aceite de Terra Alta / Oli de Terra Alta

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1248

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Aceite de Terra Alta / Oli de Terra Alta

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1249

APPELLATION OF ORIGIN

Aylés

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1249

APPELLATION D'ORIGINE

Aylés

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1249

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Aylés

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1250

APPELLATION OF ORIGIN

Condado de Huelva

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1250

APPELLATION D'ORIGINE

Condado de Huelva

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1250

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Condado de Huelva

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1251

APPELLATION OF ORIGIN

Dehesa del Carrizal

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1251

APPELLATION D'ORIGINE

Dehesa del Carrizal

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1251

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Dehesa del Carrizal

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1252

APPELLATION OF ORIGIN

Islas Canarias

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1252

APPELLATION D'ORIGINE

Islas Canarias

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1252

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Islas Canarias

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1253

APPELLATION OF ORIGIN

Lanzarote

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1253

APPELLATION D'ORIGINE

Lanzarote

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1253

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Lanzarote

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1254

APPELLATION OF ORIGIN

La Palma

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1254

APPELLATION D'ORIGINE

La Palma

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1254

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Palma

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1255

APPELLATION OF ORIGIN

Pasas de Málaga

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1255

APPELLATION D'ORIGINE

Pasas de Málaga

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1255

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pasas de Málaga

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1256

APPELLATION OF ORIGIN

Pimentón de Murcia

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1256

APPELLATION D'ORIGINE

Pimentón de Murcia

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1256

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pimentón de Murcia

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1257

APPELLATION OF ORIGIN

Ycoden-Daute-Isora

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1257

APPELLATION D'ORIGINE

Ycoden-Daute-Isora

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1257

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ycoden-Daute-Isora

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1258

APPELLATION OF ORIGIN

Sierras de Málaga

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1258

APPELLATION D'ORIGINE

Sierras de Málaga

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1258

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Sierras de Málaga

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1259

APPELLATION OF ORIGIN

Φέτα / Feta

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1259

APPELLATION D'ORIGINE

Φέτα / Feta

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1259

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Φέτα / Feta

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1260

APPELLATION OF ORIGIN

Καλαμάτα / Kalamata

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1260

APPELLATION D'ORIGINE

Καλαμάτα / Kalamata

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1260

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Καλαμάτα / Kalamata

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1261

APPELLATION OF ORIGIN

Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης / Kolymvari Chanion Kritis

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1261

APPELLATION D'ORIGINE

Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης / Kolymvari Chanion Kritis

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1261

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης / Kolymvari Chanion Kritis

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1262

APPELLATION OF ORIGIN

Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1262

APPELLATION D'ORIGINE

Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1262

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1263

GEOGRAPHICAL INDICATION

Pacharán navarro

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1263

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Pacharán navarro

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1263

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Pacharán navarro

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1264

GEOGRAPHICAL INDICATION

Carne de Ávila

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1264

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Carne de Ávila

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1264

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Carne de Ávila

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1265

GEOGRAPHICAL INDICATION

Chorizo Riojano

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1265

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Chorizo Riojano

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1265

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Chorizo Riojano

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1266

APPELLATION OF ORIGIN

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1266

APPELLATION D'ORIGINE

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1266

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1267

APPELLATION OF ORIGIN

Monterrei

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1267

APPELLATION D'ORIGINE

Monterrei

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1267

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Monterrei

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1268

GEOGRAPHICAL INDICATION

Vino Naranja del Condado de Huelva

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1268

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Vino Naranja del Condado de Huelva

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1268

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Vino Naranja del Condado de Huelva

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1269

GEOGRAPHICAL INDICATION

Αιγαίο Πέλαγος

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1269

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Αιγαίο Πέλαγος

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1269

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Αιγαίο Πέλαγος

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1270

GEOGRAPHICAL INDICATION

Λακωνία / Lakonia

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1270

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Λακωνία / Lakonia

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1270

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Λακωνία / Lakonia

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

22.06.2021

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1272

GEOGRAPHICAL INDICATION

Suomalainen Vodka / Finsk Vodka / Vodka of Finland

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

22.06.2021

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1272

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Suomalainen Vodka / Finsk Vodka / Vodka of Finland

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

22.06.2021

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1272

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Suomalainen Vodka / Finsk Vodka / Vodka of Finland

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

22.06.2021

RADIATIONS CANCELLATIONS CANCELACIONES

**Concernant les enregistrements
Concerning registrations
Con respecto a los registros**

**Nos. 81 – 82 – 84 – 85 – 87 – 92 – 94 – 98 – 112 – 116 – 118 – 119 –
133 – 134 – 144 – 145 – 148 – 149 – 151 – 152 – 179 – 194 – 195 –
207 – 248 – 256 – 258 – 262 – 263 – 264 – 277 – 278 – 292 – 293 –
294 – 296 – 297 – 299 – 300 – 302 – 304 – 311 – 336 – 352 – 361 –
414 – 416 – 417 – 418 – 420 – 421 – 422 – 423 – 424 – 425 – 427 –
429 – 433 – 438 – 440 – 443 – 456 – 467 – 500 – 557 – 693 – 694 –
695 – 696 – 707 – 708 – 712 – 718 – 743 – 744 – 750 – 751 – 766 –
776 – 781 – 801 – 812 – 817 – 821**

RADIATIONS – CANCELLATIONS – CANCELACIONES

Partie contractante d'origine
Contracting Party of origin
Parte contratante de origen

FRANCE – FRANCE – FRANCIA

Nos d'enregistrements et appellations d'origine
Registrations Nos. and appellations of origin
N.os de registros y denominaciones de origen

AO	81	“ BORDEAUX CLAIRET ”
AO	82	“ BORDEAUX ROSÉ ”
AO	84	“ BORDEAUX HAUT BENAUGE ”
AO	85	“ BORDEAUX MOUSSEUX ”
AO	87	“ BORDEAUX CÔTES DE FRANCS ”
AO	92	“ CÔTES DE BLAYE ”
AO	94	“ CÔTES CANON FRONSAC ”
AO	98	“ ENTRE-DEUX-MERS-HAUT-BENAUGE ”
AO	112	“ NÉAC ”
AO	116	“ PREMIÈRES CÔTES DE BLAYE ”
AO	118	“ PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX CADILLAC ”
AO	119	“ PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX GABARNAC ”
AO	133	“ BEAUJOLAIS SUPÉRIEUR ”
AO	134	“ BEAUJOLAIS-VILLAGES ”
AO	144	“ BOURGOGNE CLAIRET ”
AO	145	“ BOURGOGNE ROSÉ ”
AO	148	“ BOURGOGNE CLAIRET HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE ”
AO	149	“ BOURGOGNE ROSÉ HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE ”
AO	151	“ BOURGOGNE CLAIRET HAUTES-CÔTES-DE-NUITS ”
AO	152	“ BOURGOGNE ROSÉ HAUTES-CÔTES-DE-NUITS ”
AO	179	“ VINS FINS DE LA CÔTE-DE-NUITS ”
AO	194	“ MÂCON VILLAGES ”
AO	195	“ PINOT CHARDONNAY MÂCON ”
AO	207	“ NUITS ”
AO	248	“ CRÉPY ”
AO	256	“ SAINT-PÉRAY MOUSSEUX ”

AO	258	“ SEYSSEL MOUSSEUX ”
AO	262	“ ANJOU MOUSSEUX ”
AO	263	“ ANJOU PÉTILLANT ”
AO	264	“ ROSÉ D'ANJOU PÉTILLANT ”
AO	277	“ MONTLOUIS MOUSSEUX ”
AO	278	“ MONTLOUIS PÉTILLANT ”
AO	292	“ SAUMUR MOUSSEUX ”
AO	293	“ SAUMUR PÉTILLANT ”
AO	294	“ CABERNET DE SAUMUR ”
AO	296	“ TOURAINE MOUSSEUX ”
AO	297	“ TOURAINE PÉTILLANT ”
AO	299	“ VOUVRAY MOUSSEUX ”
AO	300	“ VOUVRAY PÉTILLANT ”
AO	302	“ BERGERAC SEC ”
AO	304	“ CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX ”
AO	311	“ GAILLAC MOUSSEUX ”
AO	336	“ PINEAU CHARENTAIS ”
AO	352	“ CÔTES DE GIEN ”
AO	361	“ VIN DU THOUARSAIS ”
AO	414	“ COTEAUX DU TRICASTIN ”
AO	416	“ CALVADOS DE L'AVRANCHIN ”
AO	417	“ CALVADOS DU CALVADOS ”
AO	418	“ CALVADOS DU COTENTIN ”
AO	420	“ CALVADOS DU MORTANAIS ”
AO	421	“ CALVADOS DU PAYS DE BRAY ”
AO	422	“ CALVADOS DU PAYS DE MERLERAUT ”
AO	423	“ CALVADOS DU PAYS DE LA RISLE ”
AO	424	“ CALVADOS DU PERCHE ”
AO	425	“ CALVADOS DE LA VALLÉE DE L'ORNE ”
AO	427	“ EAU-DE-VIE DE POIRÉ DE BRETAGNE ”
AO	429	“ EAU-DE-VIE DE POIRÉ DU MAINE ”
AO	433	“ EAU-DE-VIE D'AQUITAINE ”
AO	438	“ EAU-DE-VIE DU CENTRE-EST ”
AO	440	“ EAU-DE-VIE DES COTEAUX DE LA LOIRE ”
AO	443	“ EAU-DE-VIE DE FRANCHE-COMTÉ ”
AO	456	“ LAGUIOLE-AUBRAC ”

AO	467	“ MIEL DE LORRAINE ”
AO	500	“ CAROTTES DE CRÉANCES ”
AO	557	“ OLIVES DE NYONS ”
AO	693	“ Vin de Corse - Calvi ”
AO	694	“ Vin de Corse - Coteaux du Cap Corse ”
AO	695	“ Vin de Corse - Figari ”
AO	696	“ Vin de Corse - Porto Vecchio ”
AO	707	“ Pétillant de Savoie ”
AO	708	“ Mousseux de Savoie Ayze ”
AO	712	“ Côtes de Cabardes et de l'Orbiel ”
AO	718	“ Marc de Lorraine ”
AO	743	“ ARBOIS PUPILLIN ”
AO	744	“ BÉARN-BELLOCQ ”
AO	750	“ BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE ”
AO	751	“ BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE ”
AO	766	“ ESPRIT DE COGNAC ”
AO	776	“ MOUSSEUX DU BUGEY ”
AO	781	“ PÉTILLANT DU BUGEY ”
AO	801	“ VIN DE CORSE SARTÈNE ”
AO	812	“ BLANQUETTE MÉTHODE ANCESTRALE ”
AO	817	“ CÔTES DE CASTILLON ”
AO	821	“ VIN D'ALSACE EDELZWICKER ”

Date d'inscription des radiations
Date of recording of the cancellations
Fecha de inscripción de las cancelaciones
20 avril 2021 – April 20, 2021 – 20 de abril de 2021

RECTIFICATIONS CORRECTIONS CORRECCIONES

**Concernant les enregistrements
Concerning registrations
Con respecto a los registros**

**Nos. 93 – 103 – 106 – 109 – 111 – 120 – 122 – 123 – 125 – 126 – 131 –
136 – 138 – 158 – 159 – 165 – 168 – 175 – 176 – 177 – 178 – 180 –
182 – 187 – 188 – 205 – 218 – 227 – 237 – 251 – 266 – 282 – 283 –
289 – 318 – 330 – 334 – 432 – 464 – 559 – 560 – 688 – 689 – 721 –
742 – 752 – 757 – 780 – 787 – 788 – 789 – 804 – 806 – 831**

RECTIFICATIONS – CORRECTIONS – CORRECCIONES

Partie contractante d'origine
Contracting Party of origin
Parte contratante de origen

FRANCE – FRANCE – FRANCIA

Les noms des appellations doivent être rectifiés comme suit

The names of the appellations must be corrected as follows

Los nombres de las denominaciones deben ser corregidos de la manera siguiente

AO	<u>Nom / Name / Nombre</u>	<u>Rectification / Correction / Corrección</u>
93	CÔTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE	Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire
103	LALANDE DE POMEROL	Lalande-de-Pomerol
106	LUSSAC SAINT-ÉMILION	Lussac Saint-Emilion
109	MONTAGNE-SAINT-ÉMILION	Montagne-Saint-Emilion
111	MOULIS EN MÉDOC	Moulis-en-Médoc
120	PUISSEGUIN-SAINT-ÉMILION	Puisseguin Saint-Emilion
122	SAINTE CROIX DU MONT	Sainte-Croix-du-Mont
123	SAINT-ÉMILION	Saint-Emilion
125	SAINTE FOY BORDEAUX	Sainte-Foy-Bordeaux
126	SAINT-GEORGES-SAINT-ÉMILION	Saint-Georges-Saint-Emilion
131	BATARD-MONTRACHET	Bâtard-Montrachet
136	BIENVENUES-BATARD-MONTRACHET	Bienvenues-Bâtard-Montrachet
138	BONNES MARES	Bonnes-Mares
158	CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE	Chambertin-Clos de Bèze
159	CHAMBOLLE MUSIGNY	Chambolle-Musigny
165	CHENAS	Chénas
168	CHOREY-LES-BEAUNE	Chorey-lès-Beaune
175	CÔTES DE BEAUNE	Côte de Beaune
176	CÔTE DE BEAUNE VILLAGES	Côte de Beaune-Villages
177	CÔTES DE BROUILLY	Côte de Brouilly
178	CÔTE DE NUITS VILLAGES	Côte de Nuits-Villages
180	CRIOTS-BATARD-MONTRACHET	Criots-Bâtard-Montrachet
182	ÉCHEZEAUX	Echezeaux
187	GRANDS ECHEZEAUX	Grands-Echezeaux
188	GRIOTTES-CHAMBERTIN	Griotte-Chambertin

SYSTÈME DE LISBONNE – LISBON SYSTEM – SISTEMA DE LISBOA

Année 2021 / Year 2021 / Año 2021

205	MOULIN-A-VENT	Moulin-à-Vent
218	ROMANÉE CONTI	Romanée-Conti
227	SAVIGNY-LES-BEAUNE	Savigny-lès-Beaune
237	CHÂTEAU-CHÂLON	Château-Chalon
251	L'ÉTOILE	L'Etoile
266	ANJOU CÔTEAUX DE LA LOIRE	Anjou-Coteaux de la Loire
282	POUILLY SUR LOIRE	Pouilly-sur-Loire
283	POUILLY FUMÉ	Pouilly-Fumé
289	SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL	Saint-Nicolas-de-Bourgueil
318	PACHERENC DU VIC BILH	Pacherenc du Vic-Bilh
330	MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE	Muscat de Beaumes-de-Venise
334	MUSCAT DE SAINT-JEAN DE MINERVOIS	Muscat de Saint-Jean-de-Minervois
432	MARC D'ALSACE GEWURZTRAMINER	Marc d'Alsace Gewurztraminer
464	LENTILLES VERTES DU PUY	Lentille verte du Puy
559	HUILE D'OLIVES DE NYONS	Huile d'olive de Nyons
688	Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs	Mont d'Or / Vacherin du Haut-Doubs
689	Huile essentielle ou essence de lavand e de Haute-Provence	Huile essentielle de lavande de Haute-Provence / Essence de lavande de Haute-Provence
721	Clos de Lambrays	Clos des Lambrays
742	ANJOU-VILLAGES	Anjou Villages
752	CALVADOS-DOMFRONTAIS	Calvados Domfrontais
757	CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES	Côtes du Rhône Villages
780	PESSAC-LEOGNAN	Pessac-Léognan
787	SAUMUR CHAMPIGNY	Saumur-Champigny
788	SAVENNIÈRES-COULÉE DE SERRANT	Savennières Coulée de Serrant
789	SAVENNIÈRES-ROCHE-AUX-MOINES	Savennières Roche aux Moines
804	BROCCIU CORSE OU BROCCIU	Brocciu Corse / Brocciu
806	HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE	Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence
831	OLIVES NOIRES DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE	Olives noires de la vallée des Baux-de-Provence

Date d'inscription de la rectification

Date of recording of the correction

Fecha de inscripción de la corrección

16 juillet 2021 – July 16, 2021 – 16 de julio de 2021

<u>AO</u>	<u>Nom / Name / Nombre</u>	<u>Rectification / Correction / Corrección</u>
560	PINTADEAUX DE LA DRÔME	Pintadeau de la Drôme

Date d'inscription de la rectification
Date of recording of the correction
Fecha de inscripción de la corrección

17 septembre 2021 – September 17, 2021 – 17 de septiembre de 2021

MODIFICATIONS MODIFICACIONES MODIFICACIONES

Concernant les enregistrements Concerning registrations Con respecto a los registros

**Nos. 76 – 78 – 80 – 86 – 97 – 99 – 102 – 105 – 107 – 108 – 114 – 115 –
117 – 123 – 124 – 127 – 128 – 129 – 130 – 132 – 135 – 137 – 139 –
140 – 143 – 154 – 155 – 156 – 157 – 160 – 161 – 162 – 163 – 167 –
169 – 170 – 172 – 173 – 174 – 184 – 185 – 186 – 189 – 191 – 192 –
193 – 196 – 197 – 198 – 199 – 200 – 201 – 203 – 204 – 206 – 208 –
209 – 210 – 211 – 212 – 213 – 214 – 215 – 216 – 217 – 219 – 220 –
221 – 222 – 223 – 224 – 226 – 228 – 231 – 238 – 239 – 240 – 241 –
242 – 245 – 246 – 247 – 255 – 257 – 259 – 260 – 261 – 267 – 268 –
269 – 270 – 271 – 273 – 275 – 279 – 285 – 286 – 287 – 288 – 290 –
291 – 295 – 298 – 301 – 308 – 309 – 315 – 328 – 331 – 333 – 335 –
337 – 338 – 339 – 350 – 353 – 362 – 374 – 379 – 380 – 386 – 395 –
396 – 398 – 408 – 413 – 415 – 426 – 442 – 445 – 452 – 453 – 455 –
457 – 458 – 459 – 460 – 463 – 464 – 465 – 466 – 476 – 496 – 506 –
543 – 552 – 553 – 554 – 596 – 602 – 603 – 604 – 605 – 650 – 686 –
687 – 689 – 690 – 697 – 700 – 701 – 703 – 704 – 709 – 710 – 715 –
720 – 724 – 727 – 733 – 745 – 746 – 749 – 753 – 754 – 761 – 762 –
763 – 764 – 768 – 770 – 771 – 772 – 773 – 774 – 778 – 780 – 784 –
785 – 786 – 796 – 797 – 802 – 803 – 808 – 811 – 813 – 815 – 816 –
820 – 822 – 823 – 824 – 825 – 826 – 827 – 828 – 829 – 832¹**

¹ The English and Spanish translations of the additional information concerning certain French appellations of origin were provided by the competent authority after the notifications of the modifications to the contracting parties.

Les traductions en anglais et en espagnol des informations additionnelles concernant certaines appellations d'origine françaises ont été fournies par l'administration compétente postérieurement à la notification des modifications aux parties contractantes.

Las traducciones al inglés y al español de la información adicional relativa a ciertas denominaciones de origen francesas fueron facilitadas por la administración competente tras la notificación de las modificaciones a las partes contratantes.

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-733

APPELLATION OF ORIGIN

PROVOLONE VALPADANA

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Italy

MODIFICATION OF THE BENEFICIARIES / MODIFICATION OF
THE NAMES OR ADDRESSES OF THE BENEFICIARIES

Previously recorded

Name Consorzio Tutela Provolone

Newly recorded

Name **Consorzio Tutela Provolone Valpadana**

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

14.04.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-733

APPELLATION D'ORIGINE

PROVOLONE VALPADANA

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Italie

MODIFICATION DES BÉNÉFICIAIRES/MODIFICATION DU NOM
OU DE L'ADRESSE DES BÉNÉFICIAIRES

<i>Inscription précédente</i>	<i>Nom</i>	Consorzio Tutela Provolone
<i>Nouvelle inscription</i>	<i>Nom</i>	Consorzio Tutela Provolone Valpadana

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

14.04.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-733

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PROVOLONE VALPADANA

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Italia

MODIFICACIÓN DE LOS BENEFICIARIOS / MODIFICACIÓN
DEL NOMBRE O DIRECCIÓN DE LOS BENEFICIARIOS

Inscripción anterior

Nombre

Consorzio Tutela Provolone

Nueva inscripción

Nombre

Consorzio Tutela Provolone Valpadana

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

14.04.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-650

APPELLATION OF ORIGIN

**BALGARSKA ZAKVASKA ZA KISELO MLJAKO / БЪЛГАРСКА
ЗАКВАСКА ЗА КИСЕЛО МЛЯКО**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Bulgaria

MODIFICATION OF THE BENEFICIARIES / MODIFICATION OF
THE NAMES OR ADDRESSES OF THE BENEFICIARIES

Previously recorded

Name LB Bulgaricum EAD

Address 9 Saborna Str.
BG-1000 Sofia
Bulgaria

Newly recorded

Name **LB BULGARICUM**

Address **86 Tintyava Str
1113 Sofia
Bulgaria**

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

16.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-650

APPELLATION D'ORIGINE

**BALGARSKA ZAKVASKA ZA KISELO MLJAKO / БЪЛГАРСКА
ЗАКВАСКА ЗА КИСЕЛО МЛЯКО**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Bulgarie

MODIFICATION DES BÉNÉFICIAIRES/MODIFICATION DU NOM
OU DE L'ADRESSE DES BÉNÉFICIAIRES

<i>Inscription précédente</i>	<i>Nom</i>	LB Bulgaricum EAD
	<i>Adresse</i>	9 Saborna Str. BG-1000 Sofia Bulgaria
<i>Nouvelle inscription</i>	<i>Nom</i>	LB BULGARICUM
	<i>Adresse</i>	86 Tintyava Str 1113 Sofia Bulgaria

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

16.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-650

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**BALGARSKA ZAKVASKA ZA KISELO MLJAKO / БЪЛГАРСКА
ЗАКВАСКА ЗА КИСЕЛО МЛЯКО**

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Bulgaria

MODIFICACIÓN DE LOS BENEFICIARIOS / MODIFICACIÓN
DEL NOMBRE O DIRECCIÓN DE LOS BENEFICIARIOS

<i>Inscripción anterior</i>	<i>Nombre</i>	LB Bulgaricum EAD
	<i>Dirección</i>	9 Saborna Str. BG-1000 Sofia Bulgaria
<i>Nueva inscripción</i>	<i>Nombre</i>	LB BULGARICUM
	<i>Dirección</i>	86 Tintyava Str 1113 Sofia Bulgaria

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

16.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-76

APPELLATION OF ORIGIN

ALSACE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Order of November 2, 1945 regarding the definition of Alsace
appellation of origin wines;
Decree of October 3, 1962.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Order of November 2, 1945 regarding the definition of Alsace appellation of origin wines; Decree of October 3, 1962.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The extreme diversity of wine-growing situations, the variety of soils and subsoils, and the very particular mesoclimates have led Alsatian producers to preserve a very wide range of mainly aromatic grape varieties, favouring the maintenance of plant biodiversity and not yielding to any temptation to simplify the vineyard. In the Alsatian context, this plant diversity is the guarantee of the best expression of the terroir.

The combination of a northern vineyard with a particular landscape, climate, geology and original soil, with ambitious production rules, gives the wines a precise taste identity. The choice of grape varieties has oriented production essentially towards highly aromatic wines. The diversity of the wine-growing areas, with their very different geo-pedological situations, has given Alsatian producers the opportunity to find the best conditions for the expression of each of the grape varieties that have become established. The complementary, communal and local

denominations and the corresponding grape variety plan give concrete expression to this desire for adequacy.

The protection of the Vosges mountains gives Alsace a dry, semi-continental climate with plenty of sunshine, which allows the vines to develop optimally.

The location on the hills and the climate characterised by alternating hot days and cool nights throughout the ripening period of the grapes, combined with a high height of foliage, ensure good ripening of the grapes (sugars and tartaric acidity), preserve the freshness and develop the aromas of the wines. The average altitude of the vineyard (200 m to 400 m), which corresponds to the optimal thermal belt, ensures a qualitative balance of the natural tartaric acidity.

The excellent climatic conditions in the late season, often favourable to the concentration of the grapes on the stock and the development of noble rot, allow the production of wines from overripe grapes. The ageing provided for in the specifications allows the wines to improve.

The proximity of the Rhine was already in the Middle Ages an important communication route which has always favoured the export of the region's wines to the countries at the mouth of the river and beyond. Shipments outside the national territory and exports still represent more than a quarter of the production.

Led by all the winegrowers who have developed direct sales, the Alsace wine route, which also promotes the historical alliance still alive with Alsatian gastronomy, is the most attractive tourist site in the region. It is a major asset for the economy of Alsace.

"According to André Jullien in 1822, they are "dry with a very pronounced aromatic bouquet". In the past, they were transported to Mainz where they were used in a blend with Rhine wines to give them strength and enrich the aromatic palette of the latter. In 1866, Jules Guyot said of Alsatian white wines that they "offer highly sought-after qualities and are very high on the white wine scale". White wines made from the Riesling B grape variety are his favourite, "remarkable for their good taste, their strength and their longevity".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-76

APPELLATION D'ORIGINE

ALSACE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
ordonnance du 2 novembre 1945 relative à la définition des appellations d'origine des vins d'Alsace;
décret du 3 octobre 1962.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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); ordonnance du 2 novembre 1945 relative à la définition des appellations d'origine des vins d'Alsace; décret du 3 octobre 1962.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

L'extrême diversité des situations viticoles, la variété des sols et sous sols, les mésoclimats très particuliers ont conduits les producteurs alsaciens à conserver une très large palette de cépages principalement aromatiques, privilégiant le maintien de la biodiversité végétale et ne cédant pas à toute tentation de simplification de l'encépagement. Dans le contexte alsacien, cette diversité végétale est le gage de la meilleure expression du terroir.

La combinaison d'un vignoble septentrional possédant un paysage particulier, une climatologie, une géologie et pédologie originale, avec des règles de productions ambitieuses, confèrent aux vins une identité gustative précise. Le choix des cépages a orienté la production essentiellement vers des vins très aromatiques. La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques très variées a offert aux producteurs alsaciens la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont

imposés, leurs conditions d'expression optimale. Les dénominations complémentaires, communales et locales et le plan d'encépagement correspondant concrétisent cette volonté d'adéquation.

La protection du massif des Vosges confère à l'Alsace un climat semi continental sec et largement ensoleillé qui permet un développement optimal de la vigne. L'emplacement sur les collines et le climat caractérisé par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturation du raisin, associés à une hauteur de feuillage élevée assurent une bonne maturité des raisins (sucres et acidité tartrique), préservent la fraîcheur et développent les arômes des vins. L'altitude moyenne du vignoble (200 m à 400 m) qui correspond à la ceinture thermique optimale permet d'assurer un équilibre qualitatif de l'acidité tartrique naturelle.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison souvent 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.

La proximité du Rhin constituait déjà au Moyen-Âge une voie importante de communication qui favorisa de tous temps l'exportation des vins de la région vers les pays de l'embouchure du fleuve et au-delà. Les expéditions hors du territoire national et les exportations représentent encore aujourd'hui plus du quart de la production.

Animée par l'ensemble des vignerons qui y ont développé la vente directe, la route des vins d'Alsace valorisant également l'alliance historique toujours vivante avec la gastronomie alsacienne est le site touristique le plus attractif de la région. Elle constitue un atout majeur de l'économie de l'Alsace.

«Vins blancs forts estimés» selon André Jullien en 1822, ils sont «secs avec un bouquet aromatique très prononcé». Ils étaient autrefois transportés jusqu'à Mayence où ils étaient utilisés en mélange avec les vins du Rhin pour leur donner de la force et enrichir la palette aromatique de ces derniers. Jules Guyot en 1866 dit des vins blancs alsaciens qu'ils « offrent des qualités très recherchés en se plaçant très haut dans l'échelle des vins blancs ». Les vins blancs issus du cépage riesling B ont d'ailleurs sa préférence, « remarquables par leur bon goût, leur force et leur longévité ».

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-76

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ALSACE

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);
orden de 2 de noviembre de 1945 sobre la definición de las denominaciones de origen de los vinos de Alsacia ;
y Decreto de 3 de octubre 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); orden de 2 de noviembre de 1945 sobre la definición de las denominaciones de origen de los vinos de Alsacia; decreto de 3 de octubre de 1962.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La extrema diversidad de situaciones vitícolas, la variedad de suelos y subsuelos y los mesoclimas tan particulares han llevado a los productores alsacianos a conservar una gama muy amplia de variedades de uva, principalmente aromáticas, favoreciendo el mantenimiento de la biodiversidad vegetal y no cediendo a ninguna tentación de simplificación del viñedo. En el contexto alsaciano, esta diversidad vegetal es la garantía de la mejor expresión del terruño.

La combinación de un viñedo septentrional con un paisaje, un clima, una geología y unos suelos originales particulares, con unas normas de producción ambiciosas, confiere a los vinos una identidad gustativa precisa. La elección de las variedades de uva ha orientado la producción esencialmente hacia vinos muy aromáticos. La diversidad de las zonas vitícolas, con sus situaciones geopedológicas muy diferentes, ha dado a los

productores alsacianos la oportunidad de encontrar las mejores condiciones para la expresión de cada una de las variedades de uva que se han impuesto. Las denominaciones complementarias, comunales y locales y el plan varietal correspondiente concretan esta voluntad de adecuación.

La protección de las montañas de los Vosgos proporciona a Alsacia un clima seco, semicontinental y con mucho sol, que permite a las vides desarrollarse de forma óptima. La ubicación en las colinas y el clima caracterizado por la alternancia de días calurosos y noches frescas durante todo el periodo de maduración de la uva, combinados con una elevada altura del follaje, garantizan una buena maduración de la uva (azúcares y acidez tartárica), preservan el frescor y desarrollan los aromas de los vinos. La altitud media del viñedo (de 200 m a 400 m), que corresponde al cinturón térmico óptimo, garantiza un equilibrio cualitativo de la acidez tartárica natural.

Las excelentes condiciones climáticas de finales de temporada, a menudo favorables a la concentración de la uva en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, permiten elaborar vinos a partir de uvas sobremaduradas. El envejecimiento previsto en el pliego de condiciones permite mejorar los vinos.

La proximidad del Rin era ya en la Edad Media una importante vía de comunicación que siempre ha favorecido la exportación de los vinos de la región a los países de la desembocadura del río y más allá. Los envíos fuera del territorio nacional y las exportaciones siguen representando más de una cuarta parte de la producción.

Liderada por todos los viticultores que han desarrollado la venta directa, la ruta del vino de Alsacia, que también promueve la alianza histórica aún viva con la gastronomía alsaciana, es el lugar turístico más atractivo de la región. Es una baza importante para la economía de Alsacia.

" Según André Jullien en 1822, son "secas con un bouquet aromático muy pronunciado". Antiguamente se transportaban a Maguncia, donde se utilizaban en una mezcla con vinos del Rin para darles fuerza y enriquecer la paleta aromática de estos últimos. En 1866, Jules Guyot dijo de los vinos blancos alsacianos que "ofrecen cualidades muy buscadas y ocupan un lugar muy alto en la escala de los vinos blancos". Los vinos blancos elaborados a partir de la variedad Riesling B son sus preferidos, "notables por su buen gusto, su fuerza y su longevidad".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-80

APPELLATION OF ORIGIN

BORDEAUX

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 “Bordeaux” controlled appellation of origin;
Decree of November 14, 1936 regarding the definition of the “Bordeaux” controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of August 10, 1954 and November 8, 1955.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Decree of November 14, 1936 defining the “Bordeaux” controlled appellation of origin; Decree of November 14, 1936 regarding the definition of the “Bordeaux” controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of August 10, 1954 and November 8, 1955.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The grape varieties of Bordeaux, grown in an oceanic climate, have required, since the 17th and 18th centuries, support struts and then the generalization of trellising to ensure a good distribution of the harvest and a leaf surface sufficient for a correct chlorophyll synthesis for optimal ripening. The different types of soil and the various exposures have led to the selection and adaptation of different grape varieties according to the characteristics of the environment. Thus four distinct types can be identified:

- clay-limestone and marl-limestone soils, very common on the slopes of the hillsides where Merlot N expresses itself very well;

- siliceous soils mixed with clay and limestone elements, perfect for Merlot N and Sauvignon B, for example
- boulbènes" with fine siliceous elements, constituting lighter soils, suitable for the production of dry white wines;
- gravelly soils, composed of gravel, rolled quartz and more or less coarse sand, which constitute well-drained, warm terraces, perfect for vines and Cabernet Sauvignon N in particular.

The combination of the grape varieties, the diversity of the bio-physical environment, and the way the vineyards are managed and vinified gives wines with a particular style, characterised by a great aromatic richness.

Thanks to its port and close historical links with other nations, which generated a structured and powerful trade from very early on, the Bordeaux vineyard has always been turned towards the rest of the world, benefiting from or spreading technical innovations, encouraging the dynamism of the vineyards, thus enabling it to consolidate, develop and export its know-how, always respecting age-old customs.

With the marriage in 1152 of Eleanor, Duchess of Aquitaine, and Henry Plantagenet, future King of England, the development of trade led the English to import Bordeaux wines, which they called "Claret" because of their light colour. This tradition has been perpetuated over time and can be found today under the terms "clairet" and "claret".

In the 17th century, a new commercial era began with the appearance of new consumers. Exports remained one of the strong points of the distribution of Bordeaux wines. A third of the volume produced is distributed to more than 150 countries.

The wine production of AOC, essential resource of the department of Gironde, has largely contributed to shape the rural and urban landscapes, and to model the local architecture (wine castles, cellars). The main towns in the department are river ports whose development was based on the wine trade.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-80

APPELLATION D'ORIGINE

BORDEAUX

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 définissant l'appellation contrôlée "Bordeaux";
décret du 14 novembre 1936 relatif à la définition de l'appellation contrôlée Bordeaux, modifié par les décrets des 10 août 1954, 8 novembre 1955.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 définissant l'appellation contrôlée "Bordeaux"; décret du 14 novembre 1936 relatif à la définition de l'appellation contrôlée Bordeaux, modifié par les décrets des 10 août 1954, 8 novembre 1955.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Les cépages du Bordelais, cultivés sous un climat océanique, ont nécessité dès les XVIIème et XVIIIème siècle, des échelas de soutien puis la généralisation du palissage pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à une correcte synthèse chlorophyllienne pour une maturité optimale. Les différents types de sols et les expositions variées ont conduit à la sélection et l'adaptation de différents cépages en fonction des caractéristiques du milieu. Ainsi quatre types distincts peuvent être identifiés :

- les terres argilo-calcaires et les terres marneuses calcaires, très répandues sur les pentes des coteaux où s'exprime très bien le merlot N ;
- les terres siliceuses mêlées d'argiles et d'éléments calcaires parfaits pour le merlot N et le sauvignon B, par exemple ;
- les « boulbènes » à éléments siliceux fins, constituant des sols plus légers, adaptés à la production de vins blancs secs ;
- les terres graveleuses, composées de graviers, de quartz roulés et de sables plus ou moins grossiers qui constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne et le cabernet-sauvignon N en particulier.

L'adéquation entre les cépages, la diversité du milieu bio-physique, et le mode de conduite du vignoble et de la vinification donne des vins au style particulier, caractérisés par une grande richesse aromatique.

Grâce à son port et aux liens historiques étroits avec d'autres nations, qui ont généré très tôt un négoce structuré et puissant, le vignoble de Bordeaux a toujours été tourné vers le reste du monde, bénéficiant ou diffusant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, permettant ainsi de conforter, développer et exporter ses savoir-faire, toujours dans le respect des usages séculaires.

Avec le mariage en 1152 d'Aliénor, Duchesse d'Aquitaine, et d'Henri Plantagenet, futur roi d'Angleterre, le développement des échanges commerciaux conduit les Anglais à importer des vins de Bordeaux qu'ils nomment « Claret » en raison de leur couleur claire. Cette tradition s'est perpétuée dans le temps et se retrouve aujourd'hui sous les mentions « clairnet » et « claret ».

Au XVII^{ème} siècle, une nouvelle ère commerciale débute avec l'apparition de nouveaux consommateurs. L'exportation reste l'un des points forts de la distribution des vins de Bordeaux. Un tiers des volumes produits est diffusé vers plus de 150 pays.

La production viticole d'appellation d'origine contrôlée, ressource essentielle du département de la Gironde, a largement contribué à façonner les paysages ruraux et urbains, et à modeler l'architecture locale (châteaux viticoles, chais). Les principales villes du département sont des ports sur les fleuves dont le développement s'est fait autour du commerce des vins.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-80

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BORDEAUX

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 14 de noviembre de 1936 en el que se define la denominación controlada “Bordeaux”;
y Decreto de 14 de noviembre de 1936 sobre la definición de la denominación controlada “Bordeaux”, modificado por los Decretos de 10 de agosto de 1954 y de 8 de noviembre 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 14 de noviembre de 1936 en el que se define la denominación controlada “Bordeaux”; decreto de 14 de noviembre de 1936 sobre la definición de la denominación controlada “Bordeaux”, modificado por los decretos de 10 de agosto de 1954 y 8 de noviembre de 1955.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Las variedades de uva de Bordeaux, cultivadas en un clima oceánico, han necesitado, desde los siglos XVII y XVIII, puntales de apoyo y luego la generalización de la espaldera para garantizar una buena distribución de la cosecha y una superficie foliar suficiente para una correcta síntesis clorofílica para una maduración óptima. Los diferentes tipos de suelo y las diversas exposiciones han conducido a la selección y adaptación de distintas variedades de uva en función de las características del medio. Así, se pueden identificar cuatro tipos distintos

- suelos arcillo-calcáreos y margo-calcáreos, muy frecuentes en las laderas de las colinas donde se expresa muy bien el Merlot N;

- suelos silíceos mezclados con elementos arcillosos y calcáreos, perfectos para el Merlot N y el Sauvignon B, por ejemplo
- bouldènes" con elementos silíceos finos, que constituyen suelos más ligeros, aptos para la producción de vinos blancos secos;
- suelos gravosos, compuestos de grava, cuarzo rodado y arena más o menos gruesa, que constituyen terrazas bien drenadas y cálidas, perfectas para la vid y el Cabernet Sauvignon N en particular.

La combinación de las variedades de uva, la diversidad del entorno biofísico y la forma de gestión y vinificación de los viñedos dan vinos con un estilo particular, caracterizados por una gran riqueza aromática.

Gracias a su puerto y a sus estrechos vínculos históricos con otras naciones, que generaron desde muy pronto un comercio estructurado y potente, el viñedo bordelés ha estado siempre volcado hacia el resto del mundo, beneficiándose o difundiendo las innovaciones técnicas, fomentando el dinamismo de los viñedos, lo que le ha permitido consolidar, desarrollar y exportar su saber hacer, respetando siempre las costumbres ancestrales.

Con el matrimonio en 1152 de Leonor, duquesa de Aquitania, y Enrique Plantagenet, futuro rey de Inglaterra, el desarrollo del comercio llevó a los ingleses a importar vinos de Bordeaux, a los que llamaron "Claret" por su color claro. Esta tradición se ha perpetuado en el tiempo y hoy en día se puede encontrar bajo los términos "clairet" y "claret".

En el siglo XVII comienza una nueva era comercial con la aparición de nuevos consumidores. La exportación sigue siendo uno de los puntos fuertes de la distribución de los vinos de Bordeaux. Un tercio del volumen producido se distribuye a más de 150 países.

La producción vinícola de AOC, recurso esencial del departamento de Gironde, ha contribuido en gran medida a modelar los paisajes rurales y urbanos, y a modelar la arquitectura local (castillos vinícolas, bodegas). Las principales ciudades del departamento son puertos fluviales cuyo desarrollo se basó en el comercio del vino.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-99

APPELLATION OF ORIGIN

GRAVES

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 March 4, 1937 regarding the definition of the "Graves"
and "Graves Supérieures" controlled appellations of origin, as
amended by the Decrees of August 31, 1939, September 14,
1953, November 8, 1955, July 17, 1956 and December 28, 1959.

Newly recorded

Article 107 of R. (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 March 4, 1937 concerning the definition of the controlled appellations "Graves and Graves Supérieures", modified by the decrees of August 31, 1939, September 14, 1953, November 8, 1955, July 17, 1956, December 28, 1959.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-99

APPELLATION D'ORIGINE

GRAVES

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 4 mars 1937 relatif à la définition des appellations
contrôlées "Graves et Graves Supérieures", modifié par les
décrets des 31 août 1939, 14 septembre 1953, 8 novembre 1955,
17 juillet 1956, 28 décembre 1959.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 4 mars 1937 relatif à la
définition des appellations contrôlées "Graves et Graves
Supérieures", modifié par les décrets des 31 août 1939, 14
septembre 1953, 8 novembre 1955, 17 juillet 1956, 28
décembre 1959.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-99

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GRAVES

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 4 de marzo de 1937 sobre la definición de las denominaciones controladas "Graves" y "Graves Supérieures", modificado por los Decretos de 31 de agosto de 1939, de 14 de septiembre de 1953, de 8 de noviembre de 1955, de 17 de julio de 1956 y de 28 de diciembre 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 4 de marzo de 1937 sobre la definición de las denominaciones controladas "Graves y Graves Supérieures", modificado por los decretos de 31 de agosto de 1939, 14 de septiembre de 1953, 8 de noviembre de 1955, 17 de julio de 1956, 28 de diciembre de 1959.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-102

APPELLATION OF ORIGIN

HAUT-MÉDOC

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of November 14, 1936 regarding the definition of the “Haut-Médoc” controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of January 13, 1938, November 11, 1941 and October 29, 1955.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Decree of November 14, 1936 regarding the definition of the “Haut-Médoc” controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of January 13, 1938, November 11, 1941 and October 29, 1955.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

Médoc wines have gained worldwide renown thanks to generations of winegrowers who have expertly exploited the special characteristics of the land. Over time, the winegrowers' detailed knowledge of the soils and expert use of drainage techniques to further improve their quality have allowed them to develop the best possible growing methods for producing red wines suited for ageing. Recent progress in plant health and the mechanisation of vineyards have not altered the winegrowers' determination to maintain growing methods allowing them to produce typical red wines with good keeping qualities.

Historically, ‘Haut-Médoc’ has been made from various grape varieties selected for their suitability for producing, through careful blending, wines with good keeping qualities. Médoc winegrowers thus reserve specific vine varieties for particular types of soil: Merlot N for colluvial soils, Carmenère N for poor and dry gravel

soils, Cabernet Franc N for calcareous resurgences or dry sandy soils, also suitable for the Cot N variety, and Petit Verdot N for leached brown soils. Cabernet Sauvignon N, the principal variety in the blend, thrives in deep gravel soils.

This diversity requires selective management of the vineyard, in terms of limiting the distance between rows and monitoring the maximum load per parcel and per plant. The reputation and renown of 'Haut-Médoc' wines are essentially linked to its various traditional classifications, namely 'cru', 'Château' and various quality wines. In 1647, when the 'Jurade de Bordeaux' issued the first ranking of Guyenne wines in history, the reputation of wines from the Médoc parishes was already established. Under Louis XV, this classification was refined by region, divided first by parish and then by 'cru'. In the 19th century, at the time of the 1855 World Exhibition, the ranking of Bordeaux 'crus' was formalised by the Classification of Bordeaux wines. The reputation of 'Haut-Médoc' wines is linked, among other things, to the five 'classified crus' produced within the geographical area of the registered designation of origin. In the 20th century, the 1932 classification of Médoc 'crus bourgeois' included 444 wines classified as 'cru', 153 of which belong to the 'Haut-Médoc' registered designation of origin.

Heir to a long history of development, this wine-growing region, criss-crossed by the Wine Route, is dotted with illustrious wine-growing "châteaux", vast estates with a varied architectural heritage, whose names are known the world over.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-102

APPELLATION D'ORIGINE

HAUT-MÉDOC

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 14 novembre 1936 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Haut-Médoc", modifié par les décrets des 13 janvier 1938, 11 novembre 1941, 29 octobre 1955.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 "Haut-Médoc", modifié par les décrets des 13 janvier 1938, 11 novembre 1941, 29 octobre 1955.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

La mise en valeur de la spécificité des terres viticoles du Médoc, dont la renommée est mondiale, a été assurée par des générations de vignerons. Au cours de l'histoire, la connaissance fine des sols par les viticulteurs et la recherche d'optimisation de leurs qualités par la maîtrise des techniques de drainage, a permis le développement des pratiques culturales les plus adaptées à la production de vins rouges de garde. Les progrès sanitaires et la mécanisation du vignoble n'ont pas changé la volonté des vignerons de conserver des pratiques viticoles conformes à l'objectif de produire des vins rouges de garde à la typicité reconnue.

Historiquement, le « Haut-Médoc » s'est orienté vers différents cépages choisis pour leurs aptitudes à faire des vins de garde par un assemblage judicieux. Ainsi le vigneron médocain a consacré certains cépages à des types particuliers de sols : le cépage

merlot N sur les colluvions, le cépage carmenère N sur les sols de graves pauvres et secs, le cépage cabernet franc N sur les résurgences calcaires ou les sols sableux secs, propices aussi au cépage cot N, et le cépage petit verdot N dans les sols bien brunifiés. Quant au cépage cabernet-sauvignon N, pivot de l'assemblage, il s'exprime sur les sols de graves profondes.

Cette diversité impose une conduite du vignoble sélective par un écartement entre les rangs limité et une charge maximale à la parcelle et au pied de vigne maîtrisée.

La réputation et la notoriété des vins du « Haut-Médoc » s'appuient essentiellement sur différents classements qui ont historiquement consacré les notions de cru, de château, de hiérarchie qualitative. En 1647, lorsque la « Jurade de Bordeaux » émet le premier classement des vins de Guyenne de l'histoire, les vins des paroisses du « Médoc » ont déjà établi leur renom. Sous LOUIS XV, ce classement est affiné par régions en le divisant d'abord par paroisses, puis par crus. Au XIXème siècle, la logique de crus en Bordelais est consacrée par le Classement des Vins de Bordeaux en 1855 à l'occasion de l'Exposition Universelle.

La réputation du « Haut-Médoc » s'appuie, entre autre, sur la présence de cinq « crus classés » au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée. Au XXème siècle, le classement des « crus bourgeois du Médoc » en 1932 porte sur 444 crus dont 153 appartiennent à l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Médoc ». Héritier d'une longue histoire de mise en valeur, ce territoire viticole, traversé par la Route des Vins, est parsemé de "châteaux" viticoles illustres, vastes domaines au patrimoine architectural varié, dont les noms sont connus du monde entier.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-102

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

HAUT-MÉDOC

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 “Haut-Médoc”, modificado por los Decretos de 13 de enero de 1938, de 11 de noviembre de 1941 y de 29 de octubre 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 14 de noviembre de 1936 sobre la definición de la denominación controlada “Haut-Médoc”, modificado por los decretos de 13 de enero de 1938, 11 de noviembre de 1941 y 29 de octubre de 1955.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Generaciones de viticultores se han encargado de resaltar la particularidad de las tierras vitícolas del Médoc, de fama mundial. A lo largo de la historia, el buen conocimiento de los suelos por los viticultores y el afán de optimizar sus cualidades mediante el dominio de las técnicas de drenaje, ha permitido el desarrollo de las mejores prácticas de cultivo para la producción de vinos tintos de reserva. Los avances sanitarios y la mecanización de los viñedos no han afectado al deseo de los viticultores de conservar las prácticas vitícolas adecuadas para producir vinos tintos de guarda con el carácter tan singular que se les reconoce.

Históricamente, la denominación «Haut-Médoc» se ha orientado hacia diferentes variedades elegidas por sus cualidades para hacer vinos de guarda mediante un ensamblaje acertado. El

viticultor de Médoc ha cultivado determinadas variedades en función de los diferentes tipos de suelo: la variedad merlot N en los coluviones, la carmenère N en los suelos de grava pobres y secos, la cabernet franc N en las resurgencias calcáreas o en los suelos arenosos secos, muy propicios también para la variedad cot N, y la petit verdot N en suelos muy brunificados. En cuanto a la variedad cabernet-sauvignon N, base del ensamblaje, se da en suelos de grava profundos.

Esta diversidad impone una conducción selectiva del viñedo por la separación entre hileras limitada y una carga máxima por parcela y por cepa controlada. El renombre y la fama de los vinos de «Haut-Médoc» se basan esencialmente en diferentes clasificaciones que históricamente han reconocido los conceptos de pago, de bodega, de jerarquía cualitativa. En 1647 la «Jurade de Bordeaux» emitió la primera clasificación de vinos de Guyenne de la historia y los vinos de las parroquias del «Médoc» ya se ganaron su renombre. Con Luis XV, esta clasificación se estructura por regiones, dividiéndose primero en parroquias y después en «crus». En el siglo XIX, la lógica de la clasificación en «crus» de la zona se consagra en 1855 con la Clasificación de los vinos de Burdeos con motivo de la Exposición Universal.

La reputación de «Haut-Médoc» se basa, entre otros, en la presencia de cinco «crus classés» (pagos clasificados) en la zona geográfica de la denominación de origen controlada. En el siglo XX, la clasificación de los «crus bourgeois du Médoc» en 1932 comprende 444 pagos de los que 153 pertenecen a la denominación de origen controlada «Haut-Médoc».

Heredera de una larga historia de desarrollo, esta región vinícola, atravesada por la Ruta del Vino, está salpicada de ilustres "châteaux" vinícolas, extensas fincas con un variado patrimonio arquitectónico, cuyos nombres son conocidos en todo el mundo.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-107

APPELLATION OF ORIGIN

MARGAUX

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 10, 1954 regarding the definition of the
“Margaux” controlled appellation of origin, as amended by the
Decrees of October 29, 1955 (Arts. 7 and 8) and March 11, 1965.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Decree of August 10, 1954 regarding the definition of the “Margaux” controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of October 29, 1955 (Art. 7 and 8), March 11, 1965.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The quality and typicality of the wines of Margaux are rooted in the exceptional complementarity of the soils and their topographical situation due to their proximity to the estuary, which protects the vineyard from the excesses of the climate.

From the beginning of the marketing of the "New French Clarets" on the London market, at the beginning of the 18th century, the wines of the future Château Margaux were named and sold at a price three times higher than that of the traditional "claret".

An analysis of the registers of transactions recorded by the broker Abraham Lawton between 1742 and 1775, shows that the five parishes of the future "Margaux" appellation were already in the forefront, with volumes that represented a little more than a quarter of the total volume of Médoc wines, for an amount that slightly exceeded a third of the total market value of Médoc wines. In

1787, the hierarchy of wines established by Thomas Jefferson, places Château Margaux among the first. Several wines from the Margaux region such as Durfort, Kirwan, Issan, Marquis de Terme and Rauzan were also listed.

An analysis of the tax value of agricultural land, according to the first cadastres established between 1826 and 1830, shows that most of the vineyards were located on the gravelly hilltops of the lower and middle terraces, and that they corresponded to the highest tax rates. These sectors also correspond to the elite nuclei of the Margaux appellation. These elite nuclei extend over the lands located on the said terraces, their colluviums and their clay or limestone geological support. For the past three centuries, a delimited area of production has been established, resulting from the synthesis of pedological, topographical, climatic and historical criteria that are conducive to the establishment of a vineyard of great renown.

The famous classification of 1855, which was largely prefigured by that of Lawton, consecrated the future "Margaux" appellation by endowing it with a unique range of 21 "grands crus classés" which cover the entire range of the classification, with a land base that extends over the middle terraces. This recognition was completed in 1932 by the classification of the crus bourgeois which rewarded 16 properties, with 2 exceptional crus bourgeois, 8 superior crus bourgeois and 6 crus bourgeois.

The permanent concern of the Margalais winegrowers to affirm the unique character of this wine region is illustrated by the preservation and improvement of ancestral practices and by the selection of the most appropriate plots and grape varieties. Because men have known how to express this potential, Margaux is one of the most prestigious vineyards in the world.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-107

APPELLATION D'ORIGINE

MARGAUX

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 10 août 1954 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Margaux", modifié par les décrets des 29 octobre 1955 (art. 7 et 8), 11 mars 1965.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 août 1954 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Margaux", modifié par les décrets des 29 octobre 1955 (art. 7 et 8), 11 mars 1965.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

La qualité et la typicité des vins de Margaux trouvent leurs racines dans l'exceptionnelle complémentarité de sols et de leurs situations topographiques par leur proximité avec l'estuaire qui protège le vignoble des excès du climat.

Dès les débuts de la commercialisation sur le marché londonien des « New French Clarets », au début du XVIIIème siècle, les vins du futur château Margaux sont nommément désignés et se vendent à un prix trois fois supérieur à celui du « claret » traditionnel. L'analyse des registres des transactions enregistrées par le courtier Abraham Lawton entre 1742 et 1775, montre que les cinq paroisses de la future appellation « Margaux » occupent déjà le premier plan, avec des volumes qui représentent un peu plus du quart du volume total des vins médocains pour un montant qui dépasse légèrement le tiers de la valeur marchande totale des vins du Médoc. En 1787, la hiérarchie des crus établie par

Thomas Jefferson, place château Margaux parmi les premiers. Figurent ensuite plusieurs crus de la région de Margaux tels, Durfort, Kirwan, Issan, Marquis de Terme et Rauzan.

L'analyse de la valeur fiscale des terres agricoles, d'après les premiers cadastres établis entre 1826 et 1830, fait apparaître que la plupart du vignoble était situé sur les croupes graveleuses de la basse et des moyennes terrasses, et qu'il correspondait aux taux d'imposition les plus élevés. Ces secteurs correspondent également aux noyaux d'élite de l'appellation « Margaux ». Ces noyaux d'élite s'étendent sur les terrains situés sur lesdites terrasses, leurs colluvions et leur support géologique argileux ou calcaire. Les usages ont consacré depuis trois siècles, une aire parcellaire de production délimitée qui résulte de la synthèse des critères pédologiques, topographiques, climatiques et historiques propices à l'implantation d'un vignoble de grande renommée.

Le célèbre classement de 1855, qui est largement préfiguré par celui de Lawton, consacre la future appellation « Margaux » en la dotant d'un éventail unique de 21 grands crus classés qui couvrent toute la gamme du classement, avec une assiette foncière qui s'étend sur les moyennes terrasses. Cette reconnaissance sera complétée en 1932 par le classement des crus bourgeois qui récompensera 16 propriétés, avec 2 crus bourgeois exceptionnels, 8 crus bourgeois supérieurs et 6 crus bourgeois.

Le souci permanent des viticulteurs margalais d'affirmer le caractère unique de cette région viticole trouve son illustration dans la conservation et l'amélioration des pratiques ancestrales et par la sélection des parcelles et des cépages les plus appropriés. Parce que des hommes ont su exprimer ce potentiel, Margaux est l'un des vignobles les plus prestigieux au monde.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-107

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MARGAUX

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 10 de agosto de 1954 sobre la definición de la denominación controlada "Margaux", modificado por los Decretos de 29 de octubre de 1955 (Arts. 7 y 8) y de 11 de marzo de 1965.

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 agosto de 1954 sobre la definición de la denominación controlada "Margaux", modificado por los decretos de 29 de octubre de 1955 (arts. 7 y 8) y 11 de marzo de 1965.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La calidad y la tipicidad de los vinos de Margaux tienen su origen en la excepcional complementariedad de los suelos y en su situación topográfica debida a su proximidad al estuario, que protege el viñedo de los excesos del clima.

Desde el inicio de la comercialización de los "New French Clarets" en el mercado londinense, a principios del siglo XVIII, los vinos del futuro Château Margaux se denominaban y vendían a un precio tres veces superior al del "claret" tradicional.

El análisis de los registros de las transacciones anotadas por el corredor Abraham Lawton entre 1742 y 1775 muestra que las cinco parroquias de la futura denominación "Margaux" ya estaban en primera línea, con volúmenes que representaban algo más de la cuarta parte del volumen total de vinos de Médoc por un importe que superaba ligeramente la tercera parte del valor total

de mercado de los vinos de Médoc. En 1787, la jerarquía de vinos establecida por Thomas Jefferson sitúa a Château Margaux entre los primeros. Le seguían varios crus de la región de Margaux, como Durfort, Kirwan, Issan, Marquis de Terme y Rauzan.

El análisis del valor fiscal de las tierras agrícolas, según los primeros catastros elaborados entre 1826 y 1830, muestra que la mayor parte de los viñedos se situaban en las cimas cascajosas de las terrazas bajas y medias, y que correspondían a los tipos impositivos más elevados. Estas zonas corresponden también a los núcleos de élite de la denominación Margaux. Estos núcleos de élite se extienden por las tierras situadas en dichas terrazas, sus coluviones y su soporte geológico arcilloso o calcáreo. Desde hace tres siglos, se ha establecido una zona de producción delimitada, resultado de la síntesis de criterios edafológicos, topográficos, climáticos e históricos favorables a la implantación de un viñedo de gran renombre.

La célebre clasificación de 1855, prefigurada en gran medida por la de Lawton, consagró la futura denominación "Margaux" al dotarla de una gama única de 21 "grands crus classés" que cubren la totalidad de la clasificación, con una base de tierras que se extiende por las terrazas medias. Este reconocimiento se completó en 1932 con la clasificación de los crus bourgeois, que recompensó a 16 propiedades, con 2 crus bourgeois exceptionnels, 8 crus bourgeois supérieurs y 6 crus bourgeois.

La preocupación constante de los viticultores de Margaux por afirmar el carácter único de esta región vinícola se manifiesta en la conservación y mejora de las prácticas ancestrales y en la selección de las parcelas y variedades de uva más apropiadas. Porque los hombres han sabido expresar este potencial, Margaux es uno de los viñedos más prestigiosos del mundo.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-108

APPELLATION OF ORIGIN

MÉDOC

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 “Médoc” controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of November 11, 1941, October 29, 1955 and March 11, 1965.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Decree of November 14, 1936 regarding the definition of the “Médoc” controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of November 11, 1941, October 29, 1955 and March 11, 1965.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

Generations of winegrowers have expertly exploited the unique characteristics of Médoc’s world-famous winegrowing country. Over time, the winegrowers’ detailed knowledge of the soil, and their expert use of drainage techniques to further improve its quality, have allowed them to develop the best possible growing methods for producing red wines with good longevity. Advances in plant health and the mechanisation of vineyards have not altered the winegrowers’ determination to maintain viticultural practices that enable them to produce their distinctive red wines.

Today the main varieties used in the Médoc region are Cabernet Sauvignon N, the preferred variety for gravelly soils, Merlot N, prized for its fruitiness, Cabernet Franc N, for predominantly limestone soils, and Petit Verdot N, for warm, well-drained soils. The diversity of grape varieties and soil types covered by the

'Médoc' designation of origin requires a selective approach to vineyard management.

This selective approach enables very ripe and healthy grapes to be obtained, with a controlled yield. Maceration is therefore possible to obtain the concentrated wines desired. This means that maturing is essential to develop a softer taste.

'Médoc' wines are tannic, with an intense colour, and made mainly from Cabernet Sauvignon N combined with Merlot N and smaller quantities of Cabernet Franc N and Petit Verdot N or, more rarely, Cot N and Carmenère N. Cabernet Sauvignon N is the traditional variety and it gives the wines spicy notes. Blending with Merlot N makes for round, soft wines with aromas of red fruit. When Merlot N predominates, the desired aromas develop more quickly. The addition of Cabernet Franc N or Petit Verdot N enhances the wines' structure and complexity, while the latter variety also adds freshness.

Renowned for centuries, this winegrowing region, crossed by the Bordeaux wine route, is dotted with wine châteaux – vast estates with a varied architectural heritage – and very small family vineyards where winemaking, sales and promotion are aided by the various wine cooperatives.

'Médoc' wines have been renowned for centuries and their reputation is founded on the notion of the 'château'. After the marriage of Eleanor of Aquitaine and the future king of England Henry Plantagenet in 1152, the development of trade with England played a major part in building the reputation of these wines abroad.

In 1647, when the 'Jurade de Bordeaux' issued the first ever ranking of Guyenne wines, the reputation of wines from the Médoc parishes was already established. Under Louis XV, this classification was refined by region, divided first by parish and then by cru. These various classifications led in 1855 to the Classification of Bordeaux wines, which placed 'Médoc' wines among the wines of Gironde. Later, in 1932, the Crus Bourgeois du Médoc classification was published.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-108

APPELLATION D'ORIGINE

MÉDOC

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 "Médoc", modifié par les décrets des 11 novembre 1941, 29 octobre 1955, 11 mars 1965.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 "Médoc", modifié par les décrets des 11 novembre 1941, 29 octobre 1955, 11 mars 1965.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

La mise en valeur de la spécificité des terres viticoles de la région du Médoc, dont la renommée est mondiale, a été assurée par des générations de vigneron. Au cours de l'histoire, la connaissance fine des sols par les viticulteurs et la recherche d'optimisation de leurs qualités par la maîtrise des techniques de drainage, a permis le développement des pratiques culturales les plus adaptées à la production de vins rouges de garde. Les progrès sanitaires et la mécanisation du vignoble n'ont pas changé la volonté des vigneron de conserver des pratiques viticoles conformes à l'objectif de produire des vins rouges à la typicité reconnue.

De nos jours, dans la région du Médoc, l'encépagement repose principalement sur le cépage cabernet-sauvignon N, cépage de prédilection des sols de graves, sur le cépage merlot N, recherché pour son fruité, sur le cépage cabernet franc N, sur les sols à

dominante calcaire, et sur le cépage petit verdot N dans les terres chaudes et filtrantes. Cette diversité des cépages et des sols de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc » impose une conduite du vignoble sélective. Ce mode de conduite sélectif permet d'obtenir des raisins très mûrs et sains dont les rendements sont maîtrisés. Les macérations sont ainsi possibles pour obtenir les vins concentrés souhaités. De ce fait, un élevage d'au moins six mois est indispensable pour les assouplir.

Héritier d'une longue histoire de mise en valeur, ce territoire viticole, traversé par la Route des Vins, est parsemé de « Châteaux » viticoles, vastes domaines au patrimoine architectural varié, lesquels côtoient de très petites exploitations familiales dont la vinification, la commercialisation et la promotion sont renforcées par les diverses caves coopératives. La notoriété des vins de cette appellation d'origine contrôlée est ancienne et ses fondements reposent sur la notion de « Château ». Avec le mariage d'Aliénor, Duchesse d'Aquitaine et d'Henri Plantagenet, futur roi d'Angleterre en 1152, le développement des échanges commerciaux avec l'Angleterre a joué un rôle majeur dans la notoriété des vins du « Médoc » à l'étranger. En 1647, lorsque la « Jurade de Bordeaux » émet le premier classement des vins de Guyenne de l'histoire, les vins des paroisses du « Médoc » ont déjà établi leur renom. Sous Louis XV, ce classement est affiné par régions en le divisant d'abord par paroisses, puis par « crus ». Ces divers classements ont abouti en 1855 au Classement des vins de Bordeaux qui a consacré les vins du « Médoc » parmi ceux de Gironde. En complément, en 1932, le classement des « Crus Bourgeois du Médoc » est publié.

Le rang acquis par les vins du « Médoc » au cours des quatre derniers siècles l'a été grâce à une qualité et une typicité de ses vins propres à chaque époque. Que les goûts changent ou que les canons viticoles du temps évoluent. Le corps et la couleur des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc », leur potentiel à développer un bouquet, le mariage des tanins et du fruit grâce à l'assemblage, les distinguent particulièrement aussi bien au sein des vins de « Bordeaux » que des vins de France.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-108

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MÉDOC

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 “Médoc”, modificado por los Decretos de 11 de noviembre de 1941, de 29 de octubre de 1955 y de 11 de marzo de 1965.

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 sobre la definición de la denominación controlada “Médoc”, modificado por los decretos de 11 de noviembre de 1941, 29 de octubre de 1955 y 11 de marzo de 1965.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Generaciones de viticultores se han encargado de resaltar la particularidad de las tierras vitícolas de la región de Médoc, de fama mundial. A lo largo de la historia, el buen conocimiento de los suelos por los viticultores y el afán de optimizar sus cualidades mediante el dominio de las técnicas de drenaje, ha permitido el desarrollo de las mejores prácticas de cultivo para la producción de vinos tintos de reserva. Los avances sanitarios y la mecanización de los viñedos no han afectado al deseo de los viticultores de conservar las prácticas vitícolas adecuadas para producir vinos tintos con el carácter tan singular que se les reconoce.

Hoy en día, en la región del Médoc, el encepamiento se fundamenta principalmente en la variedad cabernet-sauvignon N,

la predilecta de los suelos de gravas; la merlot N, buscada por su carácter afrutado; la cabernet franc N, en suelos predominantemente calizos, y la petit verdot N, en tierras cálidas y filtrantes. Esta diversidad de cepas y terrenos de la denominación de origen controlada «Médoc» exige un manejo del viñedo selectivo.

Este manejo selectivo permite obtener uvas muy maduras y sanas con rendimientos muy controlados. También se pueden macerar para obtener los vinos concentrados deseados. Por ello, para suavizarlos es indispensable una crianza.

Los vinos, tánicos, de color intenso, están principalmente compuestos de cabernet-sauvignon N mezclada con merlot N, y en menor medida con cabernet franc N y petit verdot N. De forma menos común, con cot N y carmenère N. La cabernet-sauvignon N es la cepa tradicional y le da a los vinos de «Médoc» notas especiadas. Esta última ensamblada con merlot N aporta redondez a los vinos así como suavidad y aromas de frutos rojos. Cuando predomina, la merlot N consigue más rápido los aromas de evolución deseados. El cuerpo y la complejidad se refuerzan con el ensamblaje con la cabernet franc N o la petit verdot N. Esta última también aporta frescor.

Este territorio vitivinícola, heredero de una larga historia, es atravesado por la Ruta de los Vinos y está sembrado de «Châteaux» vitícolas, vastos dominios de variado patrimonio arquitectónico que lindan con pequeñas explotaciones familiares. Las bodegas cooperativas refuerzan la vinificación, comercialización y promoción de estas pequeñas explotaciones.

La reputación de los vinos de esta denominación de origen controlada es antigua y sus fundamentos se basan en el concepto de «Château». A raíz del matrimonio en 1152 de LEONOR, duquesa de Aquitania, con ENRIQUE PLANTAGENET, futuro rey de Inglaterra, el desarrollo de los intercambios comerciales con Inglaterra desempeñó un papel crucial en la fama de los vinos de «Médoc» en el extranjero.

En 1647 la «Jurade de Bordeaux» emitió la primera clasificación de vinos de Guyenne de la historia y los vinos de las parroquias del «Médoc» ya ganaron su renombre. Con LUIS XV, esta clasificación se estructura por regiones, dividiéndose primero en parroquias y después en «crus». En 1855 todas estas clasificaciones dieron lugar a la Clasificación de vinos de Burdeos (Classement des vins de Bordeaux) en la que se reconocieron los vinos de «Médoc» de entre los vinos de Gironde. Complementariamente también se publicó en 1932 la clasificación de los «Crus Bourgeois du Médoc».

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-114

APPELLATION OF ORIGIN

PAUILLAC

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
“Pauillac” controlled appellation of origin, as amended by the
Decrees of January 13, 1938, November 11, 1941, October 29,
1955 (Arts. 3 and 4) and March 11, 1965.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

**For the record, legal basis at the time of registration under the
Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30,
1935 (Art. 21); Decree of November 14, 1936 regarding the
definition of the “Pauillac “controlled appellation of origin, as
amended by the Decrees of January 13, 1938, November 11,
1941, October 29, 1955 (Art. 3 et 4) and
March 11, 1965.**

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

*This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement
and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.*

In accordance with the practices already transcribed in the decree
defining the "Pauillac" appellation d'origine contrôlée, the parcel of
production delimits the parcels whose soils are gravelly or sandy-
gravelly, provided that the content of fine sand, generally of eolian
origin, is low enough and that the permeability of the soils is
correct. The soils of Pauillac are among the preferred soils for
Cabernet Sauvignon N but Merlot N also expresses itself very well.
On the other hand, parcels located on modern alluvial deposits, on
veneers of important aeolian sands or poorly drained because
located on impermeable subsoil are excluded from the production
parcel area. The same applies to artificial plots, built on or used as
gravel pits. The management of the vineyard is very selective with
a limited spacing between rows and a maximum load on the plot

and on the vine. The quality and typicality of the wines of the "Pauillac" appellation d'origine contrôlée are rooted in the nature of the soils and their topographic location near the estuary, which protects the vineyard from the excesses of the climate.

From the beginning of the marketing of "New French Clarets" on the London market in the 18th century, Pauillac wines were among the most recognized.

In 1787, the hierarchy of the crus established by Thomas Jefferson listed Châteaux Latour and Lafite among the first crus. Even more than in the other wine appellations of the Médoc peninsula, the wines of the commune of Pauillac have been the object of great recognition through the various classifications of properties undertaken since the end of the 17th century. Today, with 18 classified growths (including the first Lafite-Rothschild, Latour in 1855 and Mouton-Rothschild in 1973), this commune has the largest number of classified growths.

Thanks to its port, whose historically diversified commercial activity has enabled its development, and its geographical location, which offers the best conditions for the expression of Bordeaux grape varieties and mainly Cabernet Sauvignon N, the Pauillac area has united generations of wine growers and investors who have found their place and identify with the "Pauillac" appellation. The worldwide fame and reputation of all the prestigious properties in this area are at the origin of and contribute greatly to those of the appellation and the Bordeaux region.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-114

APPELLATION D'ORIGINE

PAUILLAC

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 "Pauillac", modifié par les décrets des 13 janvier 1938, 11 novembre 1941, 29 octobre 1955 (art. 3 et 4), 11 mars 1965.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 "Pauillac", modifié par les décrets des 13 janvier 1938, 11 novembre 1941, 29 octobre 1955 (art. 3 et 4), 11 mars 1965.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Dans le respect des usages déjà transcrits dans le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac », l'aire parcellaire de production délimite les parcelles dont la nature des sols est graveleuse ou sablo-graveleuse à condition que la teneur en sable fin, généralement d'origine éolienne, soit assez faible et que la perméabilité des sols soit correcte. Les sols de Pauillac font partie des terres de prédilection du cabernet-sauvignon N mais le merlot N s'y exprime également très bien. Par contre, les parcelles situées sur alluvions modernes, sur placages de sables éoliens importants ou mal drainées car situées sur sous-sol imperméable sont exclues de l'aire parcellaire de production. Il en va de même des parcelles artificialisées, bâties ou exploitées en gravières. La conduite du vignoble est très sélective par un écartement entre les

rangs limités et une charge maximale à la parcelle et au pied de vigne maîtrisés.

La qualité et la typicité des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » trouvent leurs racines dans la nature des sols et leur situation topographique à proximité de l'estuaire qui protège le vignoble des excès du climat. Dès les débuts de la commercialisation sur le marché londonien des « New French Clarets », au XVIIIème siècle, les vins de Pauillac sont parmi les plus reconnus.

En 1787, la hiérarchie des crus établie par Thomas Jefferson, affiche les châteaux Latour et Lafite parmi les premiers crus. Plus encore que dans les autres appellations viticoles de la presqu'île du Médoc, les crus de la commune de Pauillac ont fait l'objet d'une grande reconnaissance par les différents classements de propriétés entrepris depuis la fin du XVIIème siècle. Avec aujourd'hui 18 crus classés (dont les premiers Lafite-Rothschild, Latour en 1855 et Mouton-Rothschild en 1973), cette commune compte le plus grand nombre de crus classés. Par son port, dont l'activité commerciale historiquement diversifiée a permis le développement, et par sa situation géographique présentant les meilleures dispositions pour l'expression des cépages du bordelais et principalement du cabernet-sauvignon N, le territoire de Pauillac a fédéré des générations de viticulteurs puis d'investisseurs qui se retrouvent et s'identifient dans l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac ». La notoriété et la renommée mondiales de toutes les prestigieuses propriétés de ce territoire sont à l'origine et contribuent grandement à celles de l'appellation et de la région de Bordeaux.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-114

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PAUILLAC

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 “Pauillac”, modificado por los Decretos de 13 de enero de 1938, de 11 de noviembre de 1941, de 29 de octubre de 1955 (Arts. 3 y 4) y de 11 de marzo de 1965.

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 sobre la definición de la denominación controlada “Pauillac”, modificado por los decretos de 13 de enero de 1938, 11 de noviembre de 1941, 29 de octubre de 1955 (arts. 3 y 4) y 11 de marzo de 1965.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

De acuerdo con las prácticas ya transcritas en el decreto que define la denominación de origen controlada "Pauillac", la zona de producción parcelaria delimita las parcelas cuyos suelos son casajosos o arenoso-gravosos, siempre que el contenido de arena fina, generalmente de origen eólico, sea bastante bajo y que la permeabilidad del suelo sea correcta. Los suelos de Pauillac figuran entre los preferidos para el Cabernet Sauvignon N, pero el Merlot N también se expresa muy bien. Por el contrario, se excluyen de la zona de producción las parcelas situadas sobre aluviones modernos, sobre grandes capas arenosas arrastradas por el viento o mal drenadas debido a un subsuelo impermeable. Lo mismo ocurre con las parcelas artificiales, construidas sobre graveras o utilizadas como tales. El viñedo es muy selectivo, con

espaciamiento limitado entre hileras y una carga máxima controlada por parcela y por cepa. La calidad y la tipicidad de los vinos de la denominación de origen controlada "Pauillac" tienen su origen en la naturaleza de los suelos y en su situación topográfica cerca del estuario, que protege el viñedo de los excesos del clima.

Desde el inicio de la comercialización de los "Nuevos Clarets franceses" en el mercado londinense en el siglo XVIII, los vinos de Pauillac se encuentran entre los más reconocidos.

En 1787, la jerarquía de los crus establecida por Thomas Jefferson incluía los Châteaux Latour y Lafite entre los primeros crus. Incluso más que en las demás denominaciones vinícolas de la península del Médoc, los vinos del municipio de Pauillac han sido objeto de un gran reconocimiento a través de las diversas clasificaciones de propiedades realizadas desde finales del siglo XVII. Con 18 crecimientos clasificados en la actualidad (entre ellos el primer Lafite-Rothschild, Latour en 1855 y Mouton-Rothschild en 1973), esta comuna posee el mayor número de crecimientos clasificados.

Gracias a su puerto, cuya actividad comercial históricamente diversificada ha permitido su desarrollo, y a su situación geográfica, que ofrece las mejores condiciones para la expresión de las cepas bordelesas, y principalmente la Cabernet Sauvignon N, la zona de Pauillac ha unido a generaciones de viticultores y luego de inversores, que se encuentran e identifican con la denominación "Pauillac". La fama y la reputación mundial de todas las propiedades prestigiosas de esta zona están en el origen y contribuyen en gran medida a las de la denominación y de la región de Burdeos.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-115

APPELLATION OF ORIGIN

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
“Pomerol” controlled appellation of origin.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

**For the record, legal basis at the time of registration under the
Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30,
1935 (Art. 21); Decree of December 8, 1936 regarding the
definition of the “Pomerol” controlled appellation of origin.**

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

*This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement
and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.*

The production parcel area delimits the parcels that are healthy or easily drained, either because of the texture of the soil or because of their topographical position (croup or slope) allowing normal water drainage.

Excluded are plots located on hydromorphic soils and on soils on pseudogley which present an impermeable level at a shallow depth, and plots located in the bottoms of valleys presenting signs of hydromorphy and subject to an unfavourable microclimate (frosty, humid...). Also excluded are sandy plots with no slope on a clay subsoil. Furthermore, in order to preserve the essential characteristics of the physical and biological environment, any substantial modification of the morphology of the relief and the natural pedological sequence of the plots intended for the production of the controlled designation of origin as well as any contribution of exogenous soil are prohibited and the grassing of the slopes and "tournières", a vegetated strip around the plot, is obligatory in order to limit soil erosion.

These carefully selected plots of land allow for the optimal expression of local grape varieties, chosen throughout history for their aptitude for conservation and ageing, linked to the need to transport these products long distances. The tertiary clay substratum, a fresh horizon that induces a slow ripening of the grapes and a very regulated water supply to the vines, the more or less compact or sandy surface gravels, draining and reflecting the light towards the foliage, and the subsoil containing iron oxides or "crasse de fer", providing specific mineral elements which, with the benefit of a favourable climate, give Pomerol wines their irreplaceable personality. The red wines must have sufficient structure obtained by the optimal maturity of the Merlot N, the dominant grape variety, particularly on gravelly soils with a clay matrix where it best expresses the characteristics of the wines.

The Cabernet Franc N and Cabernet Sauvignon N grapes find their best expression on the gravelliest soils. The widespread use of trellising and a sufficiently severe pruning method guarantee a good distribution of the harvest and sufficient leaf surface for photosynthesis, ensuring optimal ripeness. In order to ensure a satisfactory harvest, without overloading the vines, which guarantees fruit concentration, the planting density is high. These rigorous production conditions must lead to wines that express all the qualities of the terroir from which they are made. They are matured at least until November 1st of the year following the harvest, this long period of maturation being necessary for their stabilisation, their maturation and their best expression before being put on the market. The reputation of Pomerol wines remained confidential until the second half of the 19th century. Today, it is the dynamism of the men who, overcoming difficult periods by improving their practices, have been able to find the ideal match between the soil and the grape variety at the origin of wines whose reputation is known throughout the world. The landscapes of this appellation are entirely devoted, without ostentation, to this unique production and all local activity is closely linked to it.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-115

APPELLATION D'ORIGINE

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 "Pomerol".

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 "Pomerol".

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

L'aire parcellaire de production délimite les parcelles saines ou d'assainissement facile, soit en raison de la texture du sol, soit de par leur position topographique (croupe ou pente) permettant un écoulement normal des eaux. Sont exclus, les parcelles situées sur les terrains hydromorphes et sur les sols sur pseudogley qui présentent un niveau imperméable à faible profondeur, et les parcelles situées dans les fonds de vallons présentant des signes d'hydromorphie et soumis à un microclimat défavorable (gélifs, humides...). Sont également exclues les parcelles sableuses et sans pente reposant sur un sous-sol argileux.

Par ailleurs, afin de préserver les caractéristiques essentielles du milieu physique et biologique, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ainsi que tout apport de terre exogène sont interdits et l'enherbement des talus et « tournières », bande végétalisée autour de la parcelle, est obligatoire afin de limiter l'érosion des

sols. Ces parcelles, soigneusement sélectionnées, permettent les expressions optimales des cépages locaux, choisis au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.

Ce sont le substrat argileux du tertiaire, horizon frais induisant une maturité lente des raisins et une alimentation en eau de la vigne très régulée, les graves de surface plus ou moins compactes ou sablonneuses, drainantes et réfléchissant la lumière vers le feuillage, et le sous-sol comportant des oxydes de fer ou « crasse de fer », apportant des éléments minéraux spécifiques qui, avec le bénéfice d'un climat favorable, assurent aux vins de Pomerol leur irremplaçable personnalité.

Les vins rouges se doivent de présenter une structure suffisante obtenue par la maturité optimale du merlot N, cépage dominant, en particulier sur les sols graveleux à matrice argileuse où il exprime au mieux les caractéristiques des vins. Les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N trouvent leur meilleure expression sur les sols les plus graveleux. La généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère permettent de garantir une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse assurant une maturité optimale.

Afin d'assurer une récolte satisfaisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de concentration des fruits, la densité de plantation est élevée. Ces conditions de production rigoureuses doivent conduire à des vins exprimant toutes les qualités du terroir dont ils sont issus. Ils sont élevés au moins jusqu'au 1er novembre de l'année qui suit celle de la récolte, cette longue période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, leur affinage et leur meilleure expression avant mise sur le marché.

La notoriété des vins de Pomerol est restée confidentielle jusqu'à la seconde moitié du XIXème siècle. Aujourd'hui, c'est le dynamisme des hommes qui, surmontant des périodes difficiles par l'amélioration de leurs pratiques, ont su trouver l'adéquation idéale du sol et du cépage à l'origine de vins dont la renommée fait le tour de la planète. Les paysages de cette appellation sont entièrement dévolus, sans ostentation, à cette unique production et toute l'activité locale lui est étroitement attachée.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-115

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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 “Pomerol”.

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); y Decreto de 8 de diciembre de 1936 sobre la definición de la denominación controlada “Pomerol”.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La zona de parcelas de producción delimita las parcelas que son sanas o fácilmente drenables, ya sea por la textura del suelo o por su posición topográfica (grupa o pendiente) que permite un drenaje normal del agua.

Se excluyen las parcelas situadas en suelos hidromorfos y en suelos sobre pseudogley que presenten un nivel impermeable a poca profundidad, y las parcelas situadas en los fondos de valles que presenten signos de hidromorfía y estén sujetas a un microclima desfavorable (helado, húmedo...). También se excluyen las parcelas arenosas sin pendiente sobre un subsuelo arcilloso. Además, con el fin de preservar las características esenciales del medio físico y biológico, se prohíbe cualquier modificación sustancial de la morfología del relieve y de la secuencia edafológica natural de las parcelas destinadas a la producción de la denominación de origen controlada, así como cualquier aportación de tierra exógena, y es obligatorio el césped

de los taludes y de las "tournières", una franja de vegetación alrededor de la parcela, con el fin de limitar la erosión del suelo.

Estas parcelas cuidadosamente seleccionadas permiten la expresión óptima de las variedades de uva locales, elegidas a lo largo de la historia por su aptitud para la conservación y el envejecimiento, ligada a la necesidad de transportar estos productos largas distancias. El sustrato arcilloso terciario, horizonte fresco que induce una maduración lenta de la uva y un aporte hídrico muy regulado a las cepas, las gravas superficiales más o menos compactas o arenosas, drenantes y que reflejan la luz hacia el follaje, y el subsuelo que contiene óxidos de hierro o "crasse de fer", aportan elementos minerales específicos que, con el beneficio de un clima favorable, confieren a los vinos de Pomerol su personalidad insustituible. Los vinos tintos deben tener una estructura suficiente obtenida por la madurez óptima del Merlot N, la variedad de uva dominante, en particular en los suelos cascajosos de matriz arcillosa, donde expresa mejor las características de los vinos.

Las uvas Cabernet Franc N y Cabernet Sauvignon N encuentran su mejor expresión en los suelos más gravosos. El uso generalizado de espalderas y un método de poda suficientemente severo garantizan una buena distribución de la cosecha y una superficie foliar suficiente para la fotosíntesis, asegurando una maduración óptima. Para asegurar una cosecha satisfactoria, sin sobrecargar las cepas, lo que garantiza la concentración de los frutos, la densidad de plantación es elevada. Estas rigurosas condiciones de producción deben dar lugar a vinos que expresen todas las cualidades del terruño del que proceden. Se crían como mínimo hasta el 1 de noviembre del año siguiente a la vendimia, siendo necesario este largo periodo de maduración para su estabilización, su maduración y su mejor expresión antes de salir al mercado. La reputación de los vinos de Pomerol fue confidencial hasta la segunda mitad del siglo XIX. Hoy en día, es el dinamismo de los hombres que, superando periodos difíciles mediante la mejora de sus prácticas, han sabido encontrar el maridaje ideal entre el suelo y la variedad de uva en el origen de unos vinos cuya reputación es conocida en todo el mundo. Los paisajes de esta denominación se dedican por entero, sin ostentación, a esta producción única y toda la actividad local está estrechamente ligada a ella.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-123

APPELLATION OF ORIGIN

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
“Saint-Emilion” controlled appellation of origin, completed by the
Decrees of October 7, 1954 and May 11, 1966.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

**For the record, legal basis at the time of registration under the
Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30,
1935 (Art. 21); Decree of November 14, 1936 regarding the
definition of the “Saint-Emilion” controlled appellation of
origin, supplemented by the Decrees of October 7, 1954 and
May 11, 1966.**

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

*This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement
and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.*

At the confluence of two rivers, the Isle and the Dordogne, the
great wine-growing soils of the plots of land delimited in the "Saint-
Emilion" appellation of origin are mostly limestone and clay-
limestone. Limestone, clay, gravel, sand ..., it is the quality of
these soils, combined with the mesoclimate very favorable to the
cultivation of the vine, which give the wines, richness and
complexity.

The Merlot N grape variety has found its preferred terrain on these
unique sites. It particularly appreciates the fresh and humid
character of the clay-textured soils where it matures well.

The Cabernet Franc N variety is preferred on limestone soils or
those with a slightly warmer texture (sand and gravel). The
Cabernet Sauvignon N is a late variety particularly adapted to hot
and dry soils (sandy-gravel or well exposed clay-limestone soils).

The adaptation of the work and the choice of grape varieties to the diversity of the soils are know-how acquired from the experience of several generations of wine growers always in search of improvement of their products. The climatic variations from one year to the next also result in marked organoleptic variations between vintages, a crucial notion in Bordeaux.

The first wine-producing landscape to be labeled a World Heritage Site by UNESCO in 1999, the exceptional universal value of the site is recognized: 5,000 hectares of vines located in the geographical area of the "Saint-Emilion" appellation of origin and eight municipalities forming the former jurisdiction of Saint-Emilion.

A site which constitutes the exceptional testimony of a cultural tradition and a living civilization, that of the vine and the wine, the combined work of the nature and the man. It is the work of generations of wine growers, who have shaped, by their work, over the centuries, the hillsides and coombes of "Saint-Emilion", that UNESCO has recognized.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-123

APPELLATION D'ORIGINE

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 "Saint-Emilion", complété par les décrets des 7 octobre 1954, 11 mai 1966.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 "Saint-Emilion", complété par les décrets des 7 octobre 1954, 11 mai 1966.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Au confluent de deux rivières, l'Isle et la Dordogne, les grands sols viticoles des parcelles délimitées en appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » sont en majorité calcaires et argilo-calcaires. Calcaires, argiles, graves, sables..., c'est la qualité de ces sols, alliée au mésoclimat très favorable à la culture de la vigne, qui confèrent, aux vins, richesse et complexité. Le cépage merlot N a trouvé sur ces sites uniques son terrain de prédilection. Il apprécie plus particulièrement le caractère frais et humide des sols à texture argileuse où il mûrit bien.

Le cépage cabernet franc N est préféré sur les sols calcaires ou à texture un peu plus chaude (sables et graves). Le cépage cabernet-sauvignon N est un cépage tardif particulièrement adapté aux sols chauds et secs (gravelo-sableux ou sols argilo-calcaires bien exposés). L'adaptation du travail et du choix des cépages à la diversité des sols sont des savoir-faire acquis de l'expérience de

plusieurs générations de viticulteurs toujours en quête d'amélioration de leurs produits. Les variations climatiques d'une année sur l'autre se traduisent aussi par des variations organoleptiques marquées entre millésimes, notion capitale en Bordelais.

Premier paysage viticole labellisé patrimoine mondial par l'UNESCO en 1999, la valeur universelle exceptionnelle du site est reconnue : 5000 hectares de vignes situées dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » et huit communes formant l'ancienne juridiction de Saint-Emilion. Un site qui constitue le témoignage exceptionnel d'une tradition culturelle et d'une civilisation vivante, celle de la vigne et du vin, l'œuvre conjuguée de la nature et de l'homme. C'est l'œuvre de générations de viticulteurs, qui ont façonné, par leur travail, au fil des siècles, les coteaux et les combes de « Saint-Emilion », que l'UNESCO a reconnue.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-123

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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 "Saint-Emilion", complementado por los Decretos de 7 de octubre de 1954 y de 11 de mayo 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 14 de noviembre de 1936 sobre la definición de la denominación controlada "Saint-Emilion", complementado por los decretos de 7 de octubre de 1954 y 11 de mayo de 1966.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

En la confluencia de dos ríos, el Isle y el Dordoña, los grandes suelos vitícolas de las parcelas con denominación de origen controlada "Saint-Emilion" son en su mayoría calcáreos y arcillo-calcáreos. Caliza, arcilla, grava, arena..., es la calidad de estos suelos, combinada con el mesoclima muy favorable al cultivo de la vid, lo que confiere a los vinos su riqueza y complejidad.

La variedad de uva Merlot N ha encontrado su terreno predilecto en estos parajes únicos. Aprecia especialmente el carácter fresco y húmedo de los suelos de textura arcillosa donde madura bien.

La variedad Cabernet Franc N se prefiere en suelos calcáreos o de textura ligeramente más cálida (arena y grava). La Cabernet Sauvignon N es una variedad tardía, especialmente adaptada a los suelos cálidos y secos (suelos arenosos-gravosos o arcillo-calcáreos bien expuestos).

La adaptación del trabajo y la elección de las variedades de uva a la diversidad de los suelos son habilidades adquiridas gracias a la experiencia de varias generaciones de viticultores que buscan siempre mejorar sus productos. Las variaciones climáticas de un año a otro también dan lugar a marcadas variaciones organolépticas entre añadas, una noción crucial en Burdeos.

Primer paisaje vitícola galardonado con la etiqueta de Patrimonio Mundial de la UNESCO en 1999, se reconoce el valor universal excepcional del lugar: 5.000 hectáreas de viñedos situados en la zona geográfica de la denominación de origen controlada "Saint-Emilion" y ocho municipios que formaban la antigua jurisdicción de Saint-Emilion.

Un lugar que constituye el testimonio excepcional de una tradición cultural y una civilización viva, la de la vid y el vino, obra conjunta de la naturaleza y el hombre. Es el trabajo de generaciones de viticultores, que han modelado las laderas y los valles de "Saint-Emilion" con su labor a lo largo de los siglos, lo que la UNESCO ha reconocido.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-124

APPELLATION OF ORIGIN

SAINT-ESTÈPHE

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
“Saint-Estèphe” controlled appellation of origin, as amended by the
Decrees of January 13, 1938, November 11, 1941, August 17,
1959 and August 29, 1961.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

**For the record, legal basis at the time of registration under the
Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30,
1935 (Art. 21); Decree of November 14, 1936 regarding the
definition of the “Saint-Estèphe” controlled appellation of
origin, as amended by the Decrees of January 13, 1938,
November 11, 1941, August 17, 1959 and August 29, 1961.**

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

*This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement
and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.*

The quality and originality of "Saint-Estèphe" AOC wines are rooted in the exceptional complementarity of the soils and the topographical location of the plots close to the estuary, which protects the vineyards from the excesses of the climate. In accordance with the practices already set out in the decree defining the "Saint-Estèphe" appellation d'origine contrôlée, the plots of land destined for harvesting the grapes are precisely demarcated. In the eastern part of the commune, parcels with naturally well-drained gravelly soils are included in the defined parcel area. These soils are perfectly suited to the Cabernet Sauvignon N grape variety. Parcels with soils developed on modern alluvium and sand are excluded from this parcel area, as are those with soils developed on impermeable subsoil. In the western part of the commune, on more or less "karstified"

limestone bedrock, parcels with naturally well-drained soils are included in the defined parcel area. The Merlot N grape variety is particularly well-suited to these conditions. Depressed, sandy soils with variable hydromorphy are excluded, as are clay soils with deep hydromorphy, and marshes and peat bogs. The way the vines are trained means that the grapes are very ripe and healthy, and yields are kept under control. Very long macerations are therefore possible to give the wines the structure they need to age. As a result, ageing for at least six months is essential to encourage the tannin-anthocyanin combinations needed to stabilise the colour and coat the tannins, which then lose their hardness. From the 18th century onwards, the wines of Saint-Estèphe played a key role in the growth of the Bordeaux wine trade in London, where they were described as the "New French Clarets". Notwithstanding the important role played by the Bordeaux wine trade in the reputation and renown of this appellation d'origine contrôlée, the great estates, several of which feature in the 1855 "Classement des vins de Bordeaux", make a major contribution to its renown and the dissemination of its image. Alongside these renowned châteaux, small and medium-sized estates, family-run structures and cooperatives, through specific labels such as "crus paysans" and "crus artisans", play a major role in the recognition of the specificity of this appellation within the Médoc.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-124

APPELLATION D'ORIGINE

SAINT-ESTÈPHE

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 "Saint-Estèphe", modifié par les décrets des 13 janvier 1938, 11 novembre 1941, 17 août 1959, 29 août 1961.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 "Saint-Estèphe", modifié par les décrets des 13 janvier 1938, 11 novembre 1941, 17 août 1959, 29 août 1961.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

La qualité et l'originalité des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » trouvent leurs racines dans l'exceptionnelle complémentarité des sols et par la situation topographique des parcelles à proximité de l'estuaire qui protège le vignoble des excès du climat.

Dans le respect des usages déjà transcrits dans le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe », les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées. Ainsi, dans la partie orientale de la commune, sont incluses dans l'aire parcellaire délimitée, les parcelles présentant des sols graveleux naturellement bien drainés. Ces sols sont parfaitement adaptés au cépage cabernet-sauvignon N. Les parcelles présentant des sols développés sur alluvions modernes

et sables sont exclues de cette aire parcellaire, ainsi que celles présentant des sols développés sur sous-sol imperméable.

Dans la partie occidentale de la commune, sur socle calcaire plus ou moins « karstifié », sont incluses dans l'aire parcellaire délimitée, les parcelles présentant des sols naturellement bien drainés. Le cépage merlot N est particulièrement bien adapté à ces situations. Les situations en dépression, avec comblement sableux et à hydromorphie variable sont exclues, tout comme les situations offrant des sols argileux à hydromorphie de profondeur, ainsi que les situations de marais et de tourbières.

Le mode de conduite du vignoble permet d'obtenir des raisins très mûrs et sains dont les rendements sont maîtrisés. Les macérations très longues sont ainsi possibles pour obtenir la structure nécessaire au vieillissement des vins. De ce fait, un élevage, fixé à au moins six mois, est indispensable pour favoriser les combinaisons tanins-anthocyanes nécessaires à la stabilisation de la couleur et à l'enrobage des tanins perdant ainsi leur dureté.

A partir du XVIIIème siècle, les vins de « Saint-Estèphe » participent à l'essor du commerce des vins de la région bordelaise sur les marchés londoniens qui les qualifient de « New French Clarets ». Nonobstant le rôle important joué par le négoce bordelais pour la réputation et la notoriété de cette appellation d'origine contrôlée, les grandes propriétés, dont plusieurs figurent dans le « Classement des vins de Bordeaux de 1855 », contribuent grandement à sa renommée et à la diffusion de son image.

A côté de ces châteaux réputés, les petites et moyennes propriétés, structures familiales et coopérateurs, à travers des mentions spécifiques telles que « crus paysans » et « crus artisans », participent largement à la reconnaissance de la spécificité de cette appellation au sein du Médoc.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-124

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAINT-ESTÈPHE

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 "Saint-Estèphe", modificado por los Decretos de 13 de enero de 1938, de 11 de noviembre de 1941, de 17 de agosto de 1959 y de 29 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 14 de noviembre de 1936 sobre la definición de la denominación controlada "Saint-Estèphe", modificado por los decretos de 13 de enero de 1938, 11 de noviembre de 1941, 17 de agosto de 1959 y 29 de agosto de 1961.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La calidad y la originalidad de los vinos de la DOC "Saint-Estèphe" tienen su origen en la excepcional complementariedad de los suelos y en la situación topográfica de las parcelas, cerca del estuario, que protege los viñedos de los excesos del clima. De acuerdo con las prácticas ya establecidas en el decreto que define la denominación de origen controlada "Saint-Estèphe", las parcelas destinadas a la vendimia están delimitadas con precisión. En la parte oriental del municipio, las parcelas con suelos de grava naturalmente bien drenados se incluyen en la zona parcelaria delimitada. Estos suelos se adaptan perfectamente a la variedad de uva Cabernet Sauvignon N. Quedan excluidas de esta zona parcelaria las parcelas con suelos desarrollados sobre aluviones modernos y arenas, así como las parcelas con suelos

desarrollados sobre subsuelos impermeables. En la parte occidental del municipio, sobre roca caliza más o menos "karstificada", las parcelas con suelos naturalmente bien drenados se incluyen en la zona de parcelas definida. La variedad de uva Merlot N se adapta especialmente bien a estas condiciones. Se excluyen los suelos arenosos deprimidos con hidromorfía variable, los suelos arcillosos con hidromorfía profunda, los pantanos y las turberas. El sistema de conducción de las viñas permite obtener uvas muy maduras y sanas, con rendimientos controlados. Esto permite realizar maceraciones muy largas para dar a los vinos la estructura necesaria para envejecer. En consecuencia, el envejecimiento durante al menos seis meses es indispensable para favorecer las combinaciones de taninos y antocianos necesarias para estabilizar el color y recubrir los taninos, que pierden así su dureza. A partir del siglo XVIII, los vinos de Saint-Estèphe desempeñaron un papel clave en el crecimiento del comercio de vinos de Burdeos en Londres, donde se les calificaba como los "nuevos Clarets franceses". No obstante el importante papel desempeñado por el comercio de vinos de Burdeos en la reputación y notoriedad de esta denominación de origen controlada, los grandes pagos, varios de los cuales figuran en el "Classement des vins de Bordeaux" de 1855, contribuyen en gran medida a su renombre y a la difusión de su imagen. Junto a estos châteaux de renombre, las pequeñas y medianas explotaciones, las estructuras familiares y las cooperativas, a través de etiquetas específicas como "crus paysans" y "crus artisans", desempeñan un papel importante en el reconocimiento de la especificidad de esta denominación dentro del Médoc.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-127

APPELLATION OF ORIGIN

SAINT-JULIEN

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
“Saint-Julien” controlled appellation of origin, as amended by the
Decrees of January 13, 1938, November 11, 1941, May 27, 1946,
April 29, 1953 and May 5, 1955.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Decree of November 14, 1936 regarding the definition of the “Saint-Julien” controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of January 13, 1938, November 11, 1941, May 27, 1946, April 29, 1953 and May 5, 1955.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The "Saint-Julien" appellation d'origine contrôlée has been built progressively in a rather original environment, as if all the necessary conditions for the development of a great quality vineyard had been met on the territory of the commune of Saint-Julien-Beychevelle. In a temperate climatic context, presenting a succession of topographic ridges very close to the estuary whose slopes, despite a slight difference in level, are well defined, the commune supports a vineyard with very favorable exposures, itself anchored in naturally well-drained soils with large pebbles. The winegrowers were able to define a common qualitative approach very early on; they are particularly attentive to the cultivation practices in order to adapt them to each soil situation (rootstock, grape variety) and even to the blending of the resulting wines. The

management of the vineyard is very selective with a limited spacing between the rows and a maximum load on the plot and on the vine. The way the vineyard is managed allows us to obtain very ripe, healthy and concentrated grapes thanks to controlled yields. Very long macerations and important extractions are thus possible to obtain the necessary structure for aging. Therefore, a long traditional maturation is essential to promote the tannin-anthocyanin combinations necessary to stabilize the color and to coat the tannins, thus losing their hardness. The historical development of the communal territory where the vine is omnipresent has been ensured by investors with substantial financial means. Privileging the Cabernet-Sauvignon N, the vineyard properties of this commune are also the largest on average in the Bordeaux vineyard. If we find some great properties in the neighboring communes, they have not benefited, as in Saint-Julien-Beychevelle, from a constant historical recognition among the elite of vineyards.

The 1855 Classification, like its predecessors, has recognized a large number of crus in the commune of Saint-Julien-Beychevelle. Regularly cited as a reference, often at the initiative of major quality initiatives, the winegrowers claiming the "Saint-Julien" AOC are regularly the ambassadors of an entire profession well beyond national borders.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-127

APPELLATION D'ORIGINE

SAINT-JULIEN

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 "Saint-Julien", modifié par les décrets des 13 janvier 1938, 11 novembre 1941, 27 mai 1946, 29 avril 1953, 5 mai 1955.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 "Saint-Julien", modifié par les décrets des 13 janvier 1938, 11 novembre 1941, 27 mai 1946, 29 avril 1953, 5 mai 1955.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Julien » s'est construite progressivement dans un milieu assez original, comme si toutes les conditions nécessaires au développement d'un grand vignoble de qualité avaient été réunies sur le territoire de la commune de Saint-Julien-Beychevelle.

Dans un contexte climatique tempéré, présentant une succession de croupes topographiques très proches de l'estuaire dont les pentes, malgré une dénivellation peu marquée, sont bien définies, la commune supporte un vignoble aux expositions très favorables, lui-même ancré dans des sols naturellement bien drainés à galets de fortes tailles. Les viticulteurs ont su très tôt définir une démarche qualitative commune ; ils sont particulièrement attentifs aux pratiques culturales afin de les adapter à chaque situation de sol (porte-greffe, cépage) et jusqu'aux assemblages des vins qui

en sont issus. La conduite du vignoble est très sélective par un écartement entre les rangs limités et une charge maximale à la parcelle et au pied de vigne maîtrisés.

Le mode de conduite du vignoble permet d'obtenir grâce à rendements maîtrisés, des raisins très mûrs, sains et très concentrés. Les macérations très longues et des extractions importantes sont ainsi possibles pour obtenir la structure nécessaire au vieillissement. De ce fait, un élevage traditionnel long est indispensable pour favoriser les combinaisons tannins-anthocyanes nécessaires à la stabilisation de la couleur et à l'enrobage des tanins perdant ainsi leur dureté.

La mise en valeur historique du territoire communal où la vigne est omniprésente a été assurée par des investisseurs aux moyens financiers conséquents. Privilégiant le cabernet-sauvignon N, les propriétés viticoles de cette commune sont également les plus grandes en moyenne dans le vignoble Bordelais. Si l'on retrouve quelques grandes propriétés dans les communes voisines, elles n'ont toutefois pas bénéficié, comme à Saint-Julien-Beychevelle, d'une reconnaissance historique constante parmi l'élite des vignobles. Le Classement de 1855, comme les précédents, a reconnu un grand nombre de crus dans la commune de Saint-Julien-Beychevelle.

Cités régulièrement en référence, souvent à l'initiative de grandes démarches en matière de qualité, les viticulteurs revendiquant l'AOC « Saint-Julien » sont régulièrement les ambassadeurs de toute une profession bien au-delà des frontières nationales.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-127

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAINT-JULIEN

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 "Saint-Julien", modificado por los Decretos de 13 de enero de 1938, de 11 de noviembre de 1941, de 27 de mayo de 1946, de 29 de abril de 1953 y de 5 de mayo 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 14 de noviembre de 1936 sobre la definición de la denominación controlada "Saint-Julien", modificado por los decretos de 13 de enero de 1938, 11 de noviembre de 1941, 27 de mayo de 1946, 29 de abril de 1953 y 5 de mayo de 1955.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La denominación de origen controlada "Saint-Julien" se ha ido construyendo poco a poco en un entorno bastante original, como si en el municipio de Saint-Julien-Beychevelle se dieran todas las condiciones necesarias para el desarrollo de un viñedo de gran calidad. En un clima templado, con una sucesión de crestas topográficas muy próximas al estuario, cuyas pendientes, a pesar de un ligero desnivel, están bien definidas, la comuna soporta un viñedo con una exposición muy favorable, anclado a su vez en suelos naturalmente bien drenados con grandes guijarros. Los viticultores supieron definir muy pronto un enfoque común de la calidad; están especialmente atentos a las prácticas de cultivo para adaptarlas a cada situación del suelo (portainjerto, variedad

de uva) e incluso al ensamblaje de los vinos resultantes. La gestión del viñedo es muy selectiva, con un espaciado limitado entre hileras y una carga máxima controlada en la parcela y en la vid. El manejo del viñedo permite obtener uvas muy maduras, sanas y concentradas gracias a rendimientos controlados. De este modo, son posibles maceraciones muy largas y extracciones importantes para obtener la estructura necesaria para la crianza. En consecuencia, una larga crianza tradicional es esencial para favorecer las combinaciones de taninos y antocianos necesarias para la estabilización del color y el recubrimiento de los taninos, que pierden así su dureza. El desarrollo histórico de la zona, donde la vid es omnipresente, fue asegurado por inversores con importantes medios financieros. Privilegiando el Cabernet-Sauvignon N, las propiedades vitícolas de este municipio son también las más grandes por término medio del viñedo bordelés. Aunque existen algunas grandes propiedades en los municipios vecinos, no se han beneficiado, como en Saint-Julien-Beychevelle, de un reconocimiento histórico constante entre la élite del viñedo.

La Clasificación de 1855, al igual que sus predecesoras, reconoció un gran número de crus en la comuna de Saint-Julien-Beychevelle. Citados regularmente como referencia, a menudo por iniciativa de grandes iniciativas de calidad, los viticultores que reivindican la DOC "Saint-Julien" son regularmente los embajadores de toda una profesión mucho más allá de las fronteras nacionales.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-128

APPELLATION OF ORIGIN

SAUTERNES

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 30, 1936 regarding the definition of the "Sauternes" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of June 23, 1947 (Art. 7), September 14, 1953 (Art. 2), December 8, 1954 (Art. 3) and October 9, 1956.

Newly recorded

Article 107 of R. (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 30, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Sauternes", modified by the decrees of June 23, 1947 (art. 7), September 14, 1953 (art. 2), December 8, 1954 (art. 3) and October 9, 1956.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-128

APPELLATION D'ORIGINE

SAUTERNES

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 30 septembre 1936 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Sauternes", modifié par les décrets des 23 juin 1947 (art. 7), 14 septembre 1953 (art. 2), 8 décembre 1954 (art. 3), 9 octobre 1956.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 30 septembre 1936 relatif à la définition de l'appellation contrôlée ""Sauternes"", modifié par les décrets des 23 juin 1947 (art. 7), 14 septembre 1953 (art. 2), 8 décembre 1954 (art. 3), 9 octobre 1956.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-128

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAUTERNES

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 30 de septiembre de 1936 sobre la definición de la denominación controlada "Sauternes", modificado por los Decretos de 23 de junio de 1947 (Art. 7), de 14 de septiembre de 1953 (Art. 2), de 8 de diciembre de 1954 (Art. 3) y de 9 de octubre de 1956.

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 30 de septiembre de 1936 relativo a la definición de la denominación controlada "Sauternes", modificado por los decretos de 23 de junio de 1947 (Art. 7), 14 de septiembre de 1953 (Art. 2), 8 de diciembre de 1954 (Art. 3), 9 de octubre de 1956.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-132

APPELLATION OF ORIGIN

BEAUJOLAIS

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 12, 1937 regarding the definition of the “Beaujolais” controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of August 26, 1946, October 14, 1943, March 3, 1952 and August 14, 1958.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Decree of September 12, 1937 regarding the definition of the “Beaujolais” controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of August 26, 1946, October 14, 1943, March 3, 1952 and August 14, 1958.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

Covering some 50 kilometres from the south of Mâcon to Lyon, ‘Beaujolais’ is an original wine-growing region. Although the hinterland reaches altitudes of 1 000 m, the vines are not found above 550 m. They mostly occupy the slopes exposed to the rising sun, enjoying a temperate climate, regular watering and a light environment reminiscent of the south and the Rhône valley. The shield formed by the ‘Monts du Beaujolais’ to the west gives the geographical area light and rainfall conditions that are particularly favourable to the ripeness, concentration and good health of the grapes.

However, beneath its apparent uniformity, the geographical area offers a certain diversity, in terms of both geology and landscape. This diversity is reflected in the range of wines, which are rather

powerful and coloured in the north, where they grow in acidic soils, and generally fruitier and lighter in the south, where they grow on mainly limestone substrates.

The parcels demarcated for grape harvesting are located on the poor, well-drained soils of the granite and clay-limestone slopes. The relief and the wide open landscape towards the east protect the grapes from morning dew, while the elevation of the hillsides shelters the vineyards from the winter fog that frequently envelops the Saône valley.

Vines intended for the production of wines bearing the term 'Villages' are planted only on parcels with acidic soils, in the northern part of the geographical area, on the Palaeozoic substrates or on the Quaternary fans issuing from them.

Over the generations, humans have learned to take advantage of the characteristics of the land and have adapted their wine-making techniques using the Gamay N variety. Thanks to the particular characteristics of this variety, the 'Beaujolais' vineyards are distinguished by their very strong orientation towards the production of young wines. These nouveau wines are, by their very nature, young wines which express the aromatic richness of the vintage and point to the qualities of strength and balance that will be brought out by a perhaps longer maceration process but above all by a period of ageing. Thus, for wines bearing the term 'primeur' or 'nouveau', the winemaking process is designed in such a way as to favour fruity, supple and fresh wines. The maceration of wines intended for ageing is generally more advanced in order to develop aromatic complexity and tannic structure, which are conducive to good ageing.

The clay soils of the geographical area of the 'Beaujolais' controlled designation of origin make it possible to produce cuvées which are rich in colour and supple. Parcels intended for the production of wines bearing the term 'Villages', which are located on sandy soils derived from crystalline rock, offer the possibility of producing balanced, harmonious and long-lasting aromatic wines.

Despite the Lyon agglomeration offering an easy market for the wines, these vineyards were able to channel a significant proportion of their production to Paris, well before the advent of the railways. In the 19th and 20th centuries, 'Beaujolais' wines used the momentum gained from their status in Paris and Lyon to spread throughout France and the world. 'Beaujolais' is sometimes called the 'third river of Lyon', alongside the Saône and the Rhône, in reference to its popularity. As early as the 19th century, producers and traders would put their harvest on the market very early. In the 1950s, local businesses organised and boosted the marketing of 'primeur' wines.

The numerous tasting cellars and the brand new wine route make it possible to attract consumers and introduce them to the riches of 'Beaujolais'.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-132

APPELLATION D'ORIGINE

BEAUJOLAIS

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 12 septembre 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Beaujolais", modifié par les décrets des 26 août 1946, 14 octobre 1943, 3 mars 1952, 14 août 1958.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 12 septembre 197 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Beaujolais", modifié par les décrets des 26 août 1946, 14 octobre 1943, 3 mars 1952, 14 août 1958.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

S'étendant sur une cinquantaine de kilomètres, du sud de Mâcon aux portes de Lyon, le « Beaujolais » est un vignoble original. Si le relief de l'arrière-pays atteint 1 000 mètres d'altitude, la vigne, elle, ne dépasse pas 550 mètres. Elle occupe largement les versants exposés au soleil levant, bénéficiant d'un climat tempéré, régulièrement arrosé et baignant dans une ambiance lumineuse rappelant déjà le Sud et la vallée du Rhône. L'écran formé par les « Monts du Beaujolais », à l'ouest, fait bénéficier la zone géographique de conditions de luminosité et de pluviométrie particulièrement favorables à la maturité, la concentration et le bon état sanitaire des raisins. Sous une apparente unité, la zone géographique offre pourtant une certaine diversité, à la fois dans la géologie et les paysages.

Cette diversité s'exprime dans la palette des vins. Plutôt puissants et colorés dans le Nord, sur des sols acides, ils sont généralement plus fruités et légers, dans le Sud, sur des substrats principalement calcaires. Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur les sols pauvres et bien drainés des coteaux granitiques et argilo-calcaires. Le relief et la large ouverture vers l'est, protègent le raisin des rosées matinales, tandis que l'altitude des coteaux préserve le vignoble des brouillards hivernaux qui inondent fréquemment la vallée de la Saône.

Les vignes destinées à la production de vins bénéficiant de la mention « Villages » sont uniquement implantées sur des parcelles présentant des sols acides, dans la partie nord de la zone géographique, sur les substrats du Paléozoïque ou les épandages quaternaires qui en sont issus.

Au fil des générations, les hommes ont appris à tirer parti des caractéristiques de leur territoire et ont adapté les techniques de vinification du cépage gamay N. Grâce à l'expression particulière de celui-ci, le vignoble du « Beaujolais » s'est individualisé par une orientation très affirmée vers la production de vins appréciés jeunes. Ces vins nouveaux sont par nature des vins juvéniles qui révèlent la richesse aromatique de l'année et laissent entrevoir les qualités de puissance et d'équilibre qui seront révélées par une macération peut-être plus longue mais surtout par une période d'élevage. Ainsi, pour les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau », la vinification est orientée de manière à privilégier fruité, souplesse et fraîcheur. La cuvaison des vins destinés à l'élevage est généralement plus poussée afin de développer complexité aromatique et structure tannique, favorable à un bon vieillissement.

Les sols argileux de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » permettent d'élaborer de cuvées riches en couleur et souples. Les parcelles destinées à la production de vins bénéficiant de la mention « Villages », implantées sur des sols sablonneux issus de la roche cristalline offrent la possibilité d'élaborer des vins équilibrés, harmonieux, et présentant une longue persistance aromatique.

Malgré la facilité de consommation des vins que représente l'agglomération lyonnaise, ce vignoble a pu, bien avant les chemins de fer, diriger vers Paris une part importante de sa production. Du XIX^{ème} siècle au XX^{ème} siècle, les vins du « Beaujolais » profitent de l'élan que représente leur positionnement à Paris et à Lyon pour s'assurer une diffusion sur la France et le monde entier. Le « Beaujolais » est parfois présenté comme « le troisième fleuve de Lyon », après la Saône et le Rhône, pour faire référence à sa popularité. Dès le XIX^{ème} siècle, les producteurs et négociants ont coutume de commercialiser très tôt leur récolte. Dans les années 1950, le négoce local organise et pousse la commercialisation des vins primeurs.

Les nombreux caveaux de dégustation et la toute nouvelle route des vins permettent d'attirer le consommateur et de lui faire découvrir les richesses du « Beaujolais ».

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-132

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BEAUJOLAIS

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 12 de septiembre de 1937 sobre la definición de la denominación controlada “Beaujolais”, modificado por los Decretos de 26 de agosto de 1946, de 14 de octubre de 1943, de 3 de marzo de 1952 y de 14 de agosto 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 12 de septiembre de 1937 sobre la definición de la denominación controlada “Beaujolais”, modificado por los decretos de 26 de agosto de 1946, 14 de octubre de 1943, 3 de marzo de 1952 y 14 de agosto de 1958.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

El «Beaujolais» es un viñedo original que se extiende a lo largo de unos 50 kilómetros, desde el sur de Mâcon hasta las puertas de Lyon. Si bien el relieve del interior alcanza los 1 000 metros de altitud, el viñedo no supera los 550 metros. Ocupa, en gran medida, las laderas expuestas al sol naciente, beneficiándose de un clima templado, con precipitaciones regulares y bañado por una atmósfera luminosa que recuerda al Sur y al valle del Ródano. La pantalla formada por los montes del Beaujolais, al oeste, proporciona a la zona geográfica unas condiciones de luminosidad y pluviometría especialmente favorables para la maduración, la concentración y el buen estado sanitario de las uvas.

Sin embargo, bajo una aparente unidad, la zona geográfica ofrece cierta diversidad, tanto en términos de geología como

paisajísticos. Esta diversidad se traduce en una amplia gama de vinos: especialmente potentes y coloridos en el norte, donde se plantan sobre suelos ácidos; y más frutados y ligeros en el sur, donde se plantan sobre sustratos principalmente calizos.

Las parcelas destinadas a la vendimia de la uva se encuentran principalmente en los suelos pobres y bien drenados de las laderas graníticas y arcillo-calcáreas. El relieve y la amplia apertura hacia el este de la zona protegen las uvas del rocío matinal, mientras que la altitud de las laderas preserva el viñedo de las nieblas invernales, que inundan con frecuencia el valle del Saona.

Los viñedos destinados a la producción de vinos con la mención «Villages» únicamente se plantan en parcelas con suelos ácidos de la parte norte de la zona geográfica, en los sustratos del Paleozoico o en los esparcimientos del Cuaternario que proceden de estos últimos.

A lo largo de las generaciones, los habitantes de la zona han aprendido a aprovechar las características de su territorio y han adaptado las técnicas de vinificación de la variedad de uva gamay N. Gracias a la expresión particular de esta variedad de uva, el viñedo «Beaujolais» se ha individualizado mediante una significativa orientación hacia la producción de apreciados vinos jóvenes. Estos vinos nuevos son, por naturaleza, vinos jóvenes que revelan la riqueza aromática de la añada y dejan entrever las cualidades de potencia y equilibrio que se verán acrecentadas por una maceración quizás más larga, pero sobre todo por un período de crianza. Así pues, en el caso de los vinos con la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo), el proceso de vinificación está orientado a favorecer su carácter frutado, ligero y fresco. La maceración de los vinos destinados a la crianza es generalmente mayor, con el fin de desarrollar una mayor complejidad aromática y una estructura tánica especialmente favorables para un buen envejecimiento.

Los suelos arcillosos de la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Beaujolais» permiten producir vinos ricos en color y ligeros. Las parcelas destinadas a la producción de vinos con la mención «Villages», implantadas en suelos arenosos resultantes de rocas cristalinas, ofrecen la posibilidad de elaborar vinos equilibrados y armoniosos con una larga persistencia aromática.

A pesar de la facilidad de consumo de los vinos que representa la aglomeración lionesa, este viñedo supo dirigir una parte importante de su producción hacia París, mucho antes del ferrocarril. Del siglo XIX al XX, los vinos de la región del Beaujolais aprovecharon el impulso de su posicionamiento en París y Lyon para asegurar su distribución por toda Francia y el resto del mundo. En ocasiones, el «Beaujolais» se presenta como «el tercer río de Lyon», en lo que a popularidad se refiere, por detrás del Saona y del Ródano. A partir del siglo XIX, los productores y comerciantes adquirieron la costumbre de comercializar el producto de la vendimia muy pronto. En los años

50 del siglo pasado, el comercio local del vino se organizó e impulsó la comercialización de los vinos tempranos.

Las numerosas bodegas de cata y la flamante ruta del vino atrajeron a un mayor número de consumidores, permitiéndoles descubrir las riquezas de la región del Beaujolais.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-135

APPELLATION OF ORIGIN

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 September 11, 1936 regarding the definition of the
“Beaune” controlled appellation of origin, as amended by the
Decrees of June 13, 1939, February 26, 1941 and March 16,
1963.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

**For the record, legal basis at the time of registration under the
Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30,
1935 (Art. 21); Decree of September 11, 1936 regarding the
definition of the “Beaune” controlled appellation of origin, as
amended by the Decrees of June 13, 1939, February 26, 1941
and March 16, 1963.**

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

*This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement
and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.*

The cool oceanic climate, counterbalanced by a particularly favourable topographical situation, contributes to the optimal development of the Chardonnay B and Pinot Noir N grape varieties, indigenous to Bourgogne. The opening of the slopes, towards the east, ensures a wide exposure to the sun's rays. The implementation of very demanding viticultural, vinification and maturing practices, ranging from high density planting to the conditions of conservation of the wines, applied to this particular geographical situation, favours the elaboration of wines with a strong personality, characterised by great longevity. The plots of land designated for the harvesting of the grapes are located on substrates that guarantee an optimal level of maturity and moderate production, either on the marly or calcareous subsoil

mixed with Jurassic dolomite, or on the gravelly, gently sloping outcrops.

Behind this unity, a great diversity of substrates and soils develops, as well as a rather complex topography. Different slopes and exposures, a mosaic of soils, give the wines from the different "climates" distinct characteristics. The practice of specifying on the label the name of the "climate" from which the grapes come enhances this diversity, offering the wine lover a wide range of nuances.

The plots of land classified as "Premier Cru" are located on the slopes with a limestone substratum, with the best exposure. They are characterised by a combination of superficial, well-drained soils, thanks to the slope, and a wide-open landscape, guaranteeing maximum sunshine. The wine-making practices developed over the generations have given rise to wines with an international reputation, as attested to by the famous annual sale of the Hospices de Beaune wines, the largest wine auction in the world.

The Bourgogne wine industry is also organised in Beaune, bringing together most of the trading houses, brokers and regional professional structures. In addition to a high-quality vineyard of international renown, Beaune is the capital of Bourgogne wines.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-135

APPELLATION D'ORIGINE

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 11 septembre 1936 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Beaune", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 26 février 1941, 16 mars 1963.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 "Beaune", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 26 février 1941, 16 mars 1963.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Le climat océanique frais, contrebalancé par une situation topographique particulièrement favorable, concourt à l'épanouissement optimal des cépages chardonnay B et pinot noir N, cépages autochtones bourguignons. L'ouverture des coteaux, vers l'orient, assure une exposition large aux rayons solaires.

La mise en œuvre de pratiques viticoles, de vinification et d'élevage très exigeantes, allant de plantations à densité élevée aux conditions de conservation des vins, appliquées à cette situation géographique particulière, favorise l'élaboration de vins à forte personnalité, caractérisés par une grande longévité.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur les substrats garantissant un niveau de maturité optimal et une production modérée, soit sur les coteaux au sous sol marneux ou calcaire mêlé de dolomie du Jurassique, soit sur les épandages

graveleux, en pente douce. Derrière cette unité, se développe une grande diversité des substrats et des sols, ainsi qu'une topographie assez complexe. Pentes et expositions variées, mosaïque de sols, impriment aux vins issus des différents "climats" des caractères distincts. L'usage de préciser, sur l'étiquette, le nom du "climat" de provenance des raisins valorise cette diversité, en offrant, à l'amateur, une large palette de nuances. Les parcelles classées pour le bénéfice de la mention "premier cru" sont situées sur les versants au substrat calcaire, dans les meilleures expositions. Elles se distinguent par la combinaison de sols superficiels, bien drainés, grâce à la pente et d'une grande ouverture du paysage, garantissant une insolation maximale.

Les pratiques vitivinicoles développées au fil des générations, donnent naissance à des vins à la réputation internationale comme l'atteste la célèbre vente annuelle des vins des Hospices de Beaune, plus grande vente aux enchères vinicole du monde. La filière bourguignonne s'est aussi organisée à Beaune, regroupant la plupart des maisons de négoce, les courtiers et les structures professionnelles régionales. Au delà d'un vignoble de haute qualité et de notoriété internationale, Beaune est la capitale des vins de Bourgogne.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-135

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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 11 de septiembre de 1936 sobre la definición de la denominación controlada “Beaune”, modificado por los Decretos de 13 de junio de 1939, de 26 de febrero de 1941 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 11 de septiembre de 1936 sobre la definición de la denominación controlada “Beaune”, modificado por los decretos de 13 de junio de 1939, 26 de febrero de 1941 y 16 de marzo de 1963.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

El clima oceánico fresco, contrarrestado por una situación topográfica especialmente favorable, contribuye al desarrollo óptimo de las variedades de uva Chardonnay B y Pinot Noir N, autóctonas de Bourgogne. La apertura de las laderas, hacia el este, garantiza una amplia exposición a los rayos del sol. La aplicación de prácticas vitícolas, de vinificación y de crianza muy exigentes, que van desde la plantación en alta densidad hasta las condiciones de conservación de los vinos, aplicadas a esta situación geográfica particular, favorece la elaboración de vinos de fuerte personalidad, caracterizados por una gran longevidad. Las parcelas destinadas a la recolección de la uva se sitúan en sustratos que garantizan un nivel óptimo de madurez y una producción moderada, ya sea en el subsuelo margoso o calcáreo

mezclado con dolomita jurásica, ya sea en los afloramientos gravosos de pendiente suave.

Detrás de esta unidad, se desarrolla una gran diversidad de sustratos y suelos, así como una topografía bastante compleja. Diferentes pendientes y exposiciones, un mosaico de suelos, confieren a los vinos de los distintos "climas" características diferenciadas. La práctica de especificar en la etiqueta el nombre del "clima" del que proceden las uvas realza esta diversidad, ofreciendo al amante del vino una amplia gama de matices.

Las parcelas clasificadas como "Premier Cru" están situadas en las laderas con sustrato calcáreo, con la mejor exposición. Se caracterizan por una combinación de suelos superficiales y bien drenados, gracias a la pendiente, y un paisaje muy abierto, que garantiza la máxima insolación. Las prácticas vinícolas desarrolladas a lo largo de generaciones han dado lugar a vinos de reputación internacional, como atestigua la famosa venta anual de los vinos de los Hospices de Beaune, la mayor subasta de vinos del mundo.

La industria vitivinícola de Bourgogne también se organiza en Beaune, reuniendo a la mayoría de las casas comerciales, corredores y estructuras profesionales regionales. Además de un viñedo de gran calidad y renombre internacional, Beaune es la capital de los vinos de Bourgogne.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-139

APPELLATION OF ORIGIN

BOURGOGNE

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
“Bourgogne” controlled appellation of origin, as amended by the
Decrees of February 24, 1942, March 16, 1943 and May 6, 1946.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

**For the record, legal basis at the time of registration under the
Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30,
1935 (Art. 21); Decree of July 31, 1937 regarding the definition
of the “Bourgogne” controlled appellation of origin, as
amended by the Decrees of February 24, 1942, March 16, 1943
and May 6, 1946.**

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

*This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement
and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.*

« Bourgogne » is a northern vineyard where the vine is subject to a strong climatic constraint. As a result, planting is limited to the most favourable situations, benefiting from warmer and drier mesoclimates than the regional climate, and draining soils, capable of evacuating excess water, while benefiting from good fertility and rapid warming.

The vineyards are therefore concentrated on the main hillsides, which are mostly limestone and of moderate altitude.

The "wine Bourgogne", an assembly of small regions with particular identities and profiles giving the regional production a certain diversity translated in the complementary geographical denominations, is grouped around important common characteristics:

- a little diversified and autochthonous grape variety, particularly adapted to the soil and climate conditions;
- the mono-varietal or quasi-mono-varietal character of the wines.

This agronomic unity is combined with the diversity of natural conditions and local customs to provide a wide range of white, red and rosé wines, sharing the characteristics of northern wines such as acidity and fruit, giving them a certain elegance, associated with good ageing capacity.

The climatic gradient, although discreet, is fully expressed thanks to the Pinot Noir N and Chardonnay B grape varieties, which are very reactive to variations in the natural environment.

The "winegrowing Bourgogne" as it exists is the result of a relatively recent collective dynamic. Although all the vineyards that make it up can boast a prestigious history, they only came together under a common name in the 19th century.

Jullien, in 1816, still feels obliged to justify, in his work "Topographie de tous les vignobles connus", his choice to gather in the same chapter the wines of "Basse Bourgogne" (department of Yonne), those of "Haute Bourgogne" (Côte d'Or and North of Saône-et-Loire), and finally, the "wines of Mâcon", where he groups together "Mâconnais" and part of "Beaujolais".

It is probable that the action of the wine trade, which was born in the 18th century, as well as the organisation of wine growing at the beginning of the 20th century, were decisive in the emergence of this Burgundian identity. The wine trade and then the producers themselves took the place of the nobility and the Church, historically promoters of the "Crus de Bourgogne", by taking in hand the economic dimension of winegrowing, and ensuring its influence, even beyond the European borders.

This is evidenced by Abbé Arnoux's "Dissertation on the situation of Bourgogne, on the wines it produces...", published in London in 1728, originally in French, then in English and German. Thomas Jefferson, the future President of the United States, visited Bourgogne in 1787 and remained a great promoter of Bourgogne wines until the end of his life, helping to make them known in America.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-139

APPELLATION D'ORIGINE

BOURGOGNE

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 "Bourgogne", modifié par les décrets des 24 février 1942, 16 mars 1943, 6 mai 1946.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 "Bourgogne", modifié par les décrets des 24 février 1942, 16 mars 1943, 6 mai 1946.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

La « Bourgogne » est un vignoble septentrional où la vigne subit une forte contrainte climatique. L'implantation se limite, de ce fait, aux situations les plus favorables, bénéficiant de mésoclimats plus chauds et secs que le climat régional, et de sols drainants, capables d'évacuer les excès hydriques, tout en bénéficiant d'une bonne fertilité et d'un réchauffement rapide. Le vignoble est de ce fait concentré sur les principaux reliefs, le plus souvent de nature calcaire, d'altitude modérée.

La « Bourgogne viticole », assemblage de petites régions aux identités et profils particuliers donnant à la production régionale une certaine diversité traduite dans les dénominations géographiques complémentaires, se regroupe autour d'importantes caractéristiques communes :

- un encépagement peu diversifié et autochtone, particulièrement adapté aux conditions de sol et de climat ;

- le caractère mono-cépage ou quasi mono-cépage des vins. Cette unité agronomique se combine à la diversité des conditions naturelles et des usages locaux pour fournir une large palette de vins blancs, rouges et rosés, partageant les caractères de vins septentrionaux comme l'acidité et le fruit, leur conférant une élégance certaine, associée à une bonne capacité de garde.

Le gradient climatique, bien que discret, s'exprime pleinement grâce aux cépages pinot noir N et chardonnay B, cépages très réactifs aux variations du milieu naturel.

La « Bourgogne viticole » telle qu'elle existe est issue d'une dynamique collective relativement récente. Si l'ensemble des vignobles qui la composent peuvent s'enorgueillir d'une histoire prestigieuse, ils se fédèrent effectivement, sous un nom commun, au XIXème siècle seulement. Jullien, en 1816, se croit encore obligé de justifier, dans son ouvrage « Topographie de tous les vignobles connus », son choix de rassembler dans un même chapitre les vins de la « Basse Bourgogne » (département de l'Yonne), ceux de « Haute Bourgogne » (Côte d'Or et Nord de la Saône-et-Loire), enfin, les « vins de Mâcon », où il regroupe « Mâconnais » et une partie du « Beaujolais ».

Il est probable que l'action du négoce en vins naissant au XVIIIème siècle, ainsi que l'organisation de la viticulture au début du XXème siècle, soient décisives dans l'émergence de cette identité bourguignonne. Le négoce puis les producteurs eux-mêmes se substituent à la noblesse et à l'Eglise, historiquement promoteurs des « Crus de Bourgogne », en prenant en main, la dimension économique de la viticulture, et assurant son rayonnement, au-delà même des frontières européennes. En témoigne l'ouvrage de l'Abbé Arnoux « Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit... », publié à Londres, en 1728, originellement en français, puis en anglais et en allemand. Thomas Jefferson, futur Président des Etats-Unis, visite la Bourgogne, en 1787, et reste, jusqu'à la fin de sa vie, un grand promoteur des « crus » bourguignons, qu'il contribue à faire connaître en Amérique.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-139

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BOURGOGNE

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 "Bourgogne", modificado por los Decretos de 24 de febrero de 1942, de 16 de marzo de 1943 y 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 31 de julio de 1937 sobre la definición de la denominación controlada "Bourgogne", modificado por los decretos de 24 de febrero de 1942, 16 de marzo de 1943 y 6 de mayo de 1946.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

« Bourgogne » es un viñedo septentrional en el que la vid está sometida a una fuerte restricción climática. En consecuencia, la plantación se limita a las situaciones más favorables, beneficiándose de mesoclimas más cálidos y secos que el clima regional, y de suelos drenantes, capaces de evacuar el exceso de agua, al tiempo que se benefician de una buena fertilidad y de un rápido calentamiento.

Por ello, los viñedos se concentran en las principales laderas, en su mayoría calizas y de altitud moderada.

La "Bourgogne vinícola", conjunto de pequeñas regiones con identidades y perfiles particulares que confieren a la producción regional una cierta diversidad traducida en las denominaciones

geográficas complementarias, se agrupa en torno a importantes características comunes:

- una variedad de uva poco diversificada y autóctona, particularmente adaptada a las condiciones edafoclimáticas;
- el carácter monovarietal o casi monovarietal de los vinos.

Esta unidad agronómica se combina con la diversidad de las condiciones naturales y las costumbres locales para ofrecer una amplia gama de vinos blancos, tintos y rosados, que comparten las características de los vinos del norte, como la acidez y la fruta, lo que les confiere cierta elegancia, asociada a una buena capacidad de envejecimiento.

El gradiente climático, aunque discreto, se expresa plenamente gracias a las variedades de uva Pinot Noir N y Chardonnay B, muy reactivas a las variaciones del entorno natural.

La "Bourgogne vitícola" tal como existe es el resultado de una dinámica colectiva relativamente reciente. Aunque todos los viñedos que la componen pueden presumir de una historia prestigiosa, no se agruparon bajo un nombre común hasta el siglo XIX.

Jullien, en 1816, aún se siente obligado a justificar, en su obra "Topographie de tous les vignobles connus", su elección de reunir en un mismo capítulo los vinos de la "Basse Bourgogne" (departamento del Yonne), los de la "Haute Bourgogne" (Côte d'Or y norte del Saône-et-Loire) y, por último, los "vinos de Mâcon", donde agrupa el "Mâconnais" y parte del "Beaujolais".

Es probable que la acción del comercio del vino, nacido en el siglo XVIII, así como la organización de la viticultura a principios del siglo XX, hayan sido determinantes en la aparición de esta identidad borgoñona. El comercio del vino y luego los propios productores ocuparon el lugar de la nobleza y de la Iglesia, históricas promotoras de los "Crus de Bourgogne", tomando en sus manos la dimensión económica de la viticultura y asegurando su influencia, incluso más allá de las fronteras europeas.

Prueba de ello es la "Disertación sobre la situación de Bourgogne, sobre los vinos que produce..." del abate Arnoux, publicada en Londres en 1728, originalmente en francés y después en inglés y alemán. Thomas Jefferson, futuro Presidente de los Estados Unidos, visitó Bourgogne en 1787 y siguió siendo un gran promotor de los vinos de Bourgogne hasta el final de su vida, contribuyendo a darlos a conocer en América.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-155

APPELLATION OF ORIGIN

CHABLIS

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 January 13, 1938 regarding the definition of the
"Chablis" controlled appellation of origin, as amended by the
Decree of January 2, 1967.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

**For the record, legal basis at the time of registration under the
Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30,
1935 (Art. 21); Decree of January 13, 1938 regarding the
definition of the "Chablis" controlled appellation of origin, as
amended by the Decree of January 2, 1967.**

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

*This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement
and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.*

The wines, exclusively white, benefiting from the appellation
d'origine contrôlée "Chablis" owe their lively and mineral character
to the cool oceanic climate of the geographical area.

The mesoclimatic conditions influence the viticultural potential, and
the expression of the wines is particularly sensitive to the
conditions of the vintage.

The parcel area defined for the harvest of the grapes thus favours
plots located on the hillsides, in order to ensure good drainage and
early warming of the soil.

"Chablis" occupies a special place within the Burgundy region, due
to the apparent simplicity of its "territory" with a simple geological
context, a single grape variety and a single type of wine. However,
the combination of a complex topography and a difficult climate,
generating mesoclimatic and pedological nuances, generates a
great diversity of environmental conditions.

Over the generations, producers have developed specific know-how to get the best out of the Chardonnay B grape in this particular environment. They have, for example, favoured pruning techniques that best regulate the yield and thus ensure optimal ripeness, and developed ways to combat frost.

This wide variety of conditions is evident in the nuances it brings to the wines. The original character of the wines of "Chablis" is thus expressed, ranging from fruity to mineral. The richness of this palette, supported by a long and prestigious history, has been enhanced by the recognition of numerous "climats" distinguished under the label "premier cru".

The strong personality of the wines, recognised over time, has made them the archetype of great dry white wines. The "Chablis type" is known all over the world and has often been misused, the name even being considered abusively as a generic term.

Chablis" wines are appreciated throughout the world. Exports represent 60% of sales.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-155

APPELLATION D'ORIGINE

CHABLIS

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 13 janvier 1938 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Chablis", modifié par le décret du 2 janvier 1967.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 13 janvier 1938 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Chablis", modifié par le décret du 2 janvier 1967.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Les vins, exclusivement blancs, bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Chablis » doivent leur caractère vif et minéral au climat océanique frais de la zone géographique. Les conditions mésoclimatiques marquent le potentiel viticole, et l'expression des vins est particulièrement sensible aux conditions du millésime.

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins privilégie ainsi les parcelles situées sur les coteaux, afin d'assurer un bon drainage et un réchauffement précoce du sol. « Chablis » occupe une place particulière au sein de l'ensemble bourguignon, par l'apparente simplicité de son « territoire » avec un contexte géologique simple, un seul cépage, un seul type de vin. Pourtant, la combinaison d'une topographie complexe et d'un climat difficile, engendrant des nuances mésoclimatiques et pédologiques, génère une grande diversité de conditions environnementales.

Les producteurs ont développé, au fil des générations, des savoir-faire spécifiques leur permettant de tirer le meilleur du cépage chardonnay B, dans cet un environnement particulier. Ils ont, par exemple, favorisé des techniques de taille régulant au mieux le rendement et assurant ainsi une maturité optimale, et développé des moyens de lutte contre les gelées.

Cette grande variété de conditions se manifeste dans les nuances qu'elle apporte aux vins. Le caractère original des vins de « Chablis » se décline alors, allant du fruité au minéral. La richesse de cette palette, soutenue par une histoire longue et prestigieuse, a été valorisée par la reconnaissance de nombreux « climats » distingués sous la mention « premier cru ».

La forte personnalité des vins, reconnue au cours du temps, en a fait l'archétype des grands vins blancs secs. Le « type Chablis » est connu dans le monde entier et a d'ailleurs souvent donné lieu à des usurpations, le nom étant même parfois considéré abusivement comme un terme générique.

Les vins de « Chablis » sont appréciés dans le monde entier. L'exportation représente 60 % des ventes.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-155

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHABLIS

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 13 de enero de 1938 sobre la definición de la denominación controlada "Chablis", modificado por el Decreto de 2 de enero de 1967.

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 13 de enero de 1938 sobre la definición de la denominación controlada "Chablis", modificado por el decreto de 2 de enero de 1967.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Los vinos, exclusivamente blancos, acogidos a la denominación de origen controlada "Chablis" deben su carácter vivo y mineral al clima oceánico fresco de la zona geográfica.

Las condiciones mesoclimáticas influyen en el potencial vitícola, y la expresión de los vinos es particularmente sensible a las condiciones de la añada.

Así, la superficie parcelaria delimitada para la vendimia favorece las parcelas situadas en las laderas, con el fin de garantizar un buen drenaje y un calentamiento precoz del suelo.

"Chablis" ocupa un lugar especial dentro de la región de Borgoña, debido a la aparente sencillez de su "territorio", con un contexto geológico simple, una sola variedad de uva y un solo tipo de vino. Sin embargo, la combinación de una topografía compleja y un

clima difícil, generador de matices mesoclimáticos y edafológicos, genera una gran diversidad de condiciones medioambientales.

A lo largo de las generaciones, los productores han desarrollado un saber hacer específico para obtener lo mejor de la uva Chardonnay B en este entorno particular. Por ejemplo, han favorecido las técnicas de poda que mejor regulan el rendimiento y garantizan así una maduración óptima, y han desarrollado medios para combatir las heladas.

Esta gran variedad de condiciones se manifiesta en los matices que aporta a los vinos. Se expresa así el carácter original de los vinos de Chablis, que va de lo afrutado a lo mineral. La riqueza de esta paleta, avalada por una larga y prestigiosa historia, se ha visto reforzada por el reconocimiento de numerosos "climats" distinguidos con la etiqueta "premier cru".

La fuerte personalidad de los vinos, reconocida a lo largo del tiempo, los ha convertido en el arquetipo de los grandes vinos blancos secos. El "tipo Chablis" es conocido en todo el mundo y a menudo ha sido mal utilizado, considerándose incluso abusivamente el nombre como un término genérico.

Los vinos de "Chablis" son apreciados en todo el mundo. Las exportaciones representan el 60% de las ventas.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-163

APPELLATION OF ORIGIN

CHASSAGNE-MONTRACHET

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the department of Côte-d'Or

Newly recorded

Department : Côte d'Or, Saône-et-Loire

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 “Chassagne-Montrachet” controlled appellations of origin, as amended by the Decrees of June 13, 1939, October 14, 1943, March 16, 1963, September 30, 1949 and November 9, 1962.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: 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 “Chassagne-Montrachet” controlled appellations of origin, as amended by the Decrees of June 13, 1939, October 14, 1943, March 16, 1963, September 30, 1949 and November 9, 1962.

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION
OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)**

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

Located in the south of the "Côte de Beaune", the geographical area of "Chassagne-Montrachet" benefits from environmental conditions that are particularly favourable to vine growing. Occupying a south-east facing slope and its foothills, the vineyard is well protected from the cold winds by the wooded plateaux of the "Hautes-Côtes" and benefits from morning sunshine favourable to the early warming of the soil.

The limestone substrate ensures efficient drainage and optimal regulation of water conditions. The soils, developed on a mantle of scree mixing limestone elements with clay and silt rich in iron oxide, are moderately fertile, with physical characteristics favourable to the regular production of a quality harvest with, in particular, a stoniness conducive to warming up, and an average water reserve.

Although the Chassagne-Montrachet vineyard has long been known for its white wines, of which "Montrachet" is the flagship, the production of red wines is well developed. The Pinot Noir N grape variety represents nearly 35% of the vineyard. The north of the commune is more specifically dedicated to the production of white wines.

In 1816, Jullien cites the red wines of "Chassagne" as being in third place among the "fine wines" of Burgundy, while giving certain sites first place, including the Clos de "Morgeot", "La Maltroie" and the "Clos Saint-Jean". For white wines, he of course cites "Mont-Rachet" as first class, specifying that it combines "all the qualities of a perfect wine...".

In 1860, the classification of the Viticulture Committee of the Beaune district noted some 260 hectares of "fine wine" vineyards, of which 76 hectares merited the "1st class". These will guide the recognition of future "climats" classified as "premier cru" and "grand cru".

The wines benefiting from the "Chassagne-Montrachet" appellation d'origine contrôlée are among the most renowned "crus" of the "Côte de Beaune".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)**23.07.2021**

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-163

APPELLATION D'ORIGINE

CHASSAGNE-MONTRACHET

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans le département de la Côte-d'Or

Nouvelle inscription **Département : Côte d'Or, Saône et Loire**

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 "Chassagne-Montrachet", modifié
par les décrets des 13 juin 1939, 14 octobre 1943, 16 mars 1963,
30 septembre 1949, 9 novembre 1962.

Nouvelle inscription **Article 107 du R. (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 "Chassagne-Montrachet", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 14 octobre 1943, 16 mars 1963, 30 septembre 1949, 9 novembre 1962.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Située dans le sud de la « Côte de Beaune », la zone géographique de « Chassagne-Montrachet » bénéficie de conditions environnementales particulièrement favorables à la vigne. Occupant un coteau exposé au sud-est, et son piémont, le vignoble est bien protégé des vents froids par les plateaux boisés des « Hautes-Côtes » et bénéficie d'un ensoleillement matinal favorable au réchauffement précoce des sols.

Le substrat calcaire assure un drainage efficace et une régulation optimale des conditions hydriques. Les sols, développés sur un manteau d'éboulis mêlant des éléments calcaires, à des argiles et des limons riches en oxyde de fer, sont dotés d'une fertilité modérée, associée à des caractéristiques physiques favorables à la production régulière d'une vendange de qualité avec, notamment, une pierrosité propice au réchauffement, et une réserve hydrique moyenne.

Si le vignoble de Chassagne-Montrachet est très anciennement connu pour ses vins blancs, dont « Montrachet » est le fleuron, la production de vins rouges est pourtant bien développée. Le cépage pinot noir N représente près de 35 % de l'encépagement. Le nord de la commune est plus spécifiquement voué à la production de vins blancs.

En 1816, Jullien cite les vins rouges de « Chassagne » en troisième classe parmi les « vins fins » de Bourgogne, en donnant à certains lieudits la première classe, parmi lesquels le clos de « Morgeot », « La Maltroie », le « Clos Saint-Jean ». Pour les vins blancs, il cite bien sûr le « Mont-Rachet » en première classe, en précisant qu'il réunit « toutes les qualités d'un vin parfait... ».

Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 260 hectares de vignobles de « vins fins » dont 76 hectares méritent la « 1ère classe ». Ceux-ci orienteront la reconnaissance des futurs « climats » classés sous la mention « premier cru » et « grand cru ».

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Chassagne-Montrachet » se placent parmi les « crus » les plus réputés de la « Côte de Beaune ».

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-163

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHASSAGNE-MONTRACHET

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en el departamento de Côte-d'Or

Nueva inscripción

Departamentos : Côte d'Or, 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 31 de julio de 1937 sobre la definición de las denominaciones controladas "Côte-de-Beaune" y "Chassagne-Montrachet", modificado por los Decretos de 13 de junio de 1939, de 14 de octubre de 1943, de 16 de marzo de 1963, de 30 de septiembre de 1949 y de 9 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 sobre la definición de las denominaciones controladas "Côte-de-Beaune" y "Chassagne-Montrachet", modificado por los decretos de 13 de junio de 1939, 14 de octubre de 1943, 16 de marzo de 1963, 30 de septiembre de 1949 y 9 de noviembre de 1962.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Situada al sur de la "Côte de Beaune", la zona geográfica de "Chassagne-Montrachet" se beneficia de unas condiciones medioambientales especialmente favorables para el cultivo de la vid. Ocupando una ladera orientada al sureste y sus estribaciones, el viñedo está bien protegido de los vientos fríos por las mesetas

boscosas de las "Hautes-Côtes" y se beneficia de una insolación matinal favorable al calentamiento precoz del suelo.

El sustrato calcáreo garantiza un drenaje eficaz y una regulación óptima de las condiciones hídricas. Los suelos, desarrollados sobre un manto de pedregal que mezcla elementos calcáreos con arcilla y limo rico en óxido de hierro, son moderadamente fértiles, con características físicas favorables a la producción regular de una cosecha de calidad con, en particular, una pedregosidad propicia al calentamiento y una reserva hídrica media.

Aunque el viñedo de Chassagne-Montrachet es conocido desde hace mucho tiempo por sus vinos blancos, de los que "Montrachet" es el buque insignia, la producción de vinos tintos está bien desarrollada. La variedad de uva Pinot Noir N representa cerca del 35% del viñedo. El norte del municipio se dedica más específicamente a la producción de vinos blancos.

En 1816, Jullien cita los vinos tintos de "Chassagne" en tercer lugar entre los "vinos finos" de Borgoña, al tiempo que otorga el primer lugar a ciertos lugares, entre ellos el Clos de "Morgeot", "La Maltroie" y el "Clos Saint-Jean". Para los vinos blancos, cita por supuesto "Mont-Rachet" como primera clase, precisando que reúne "todas las cualidades de un vino perfecto...".

En 1860, la clasificación del Comité de Viticultura del distrito de Beaune señala unas 260 hectáreas de viñedos de "vino fino", de las que 76 hectáreas merecen la "1ª clase". Éstas guiarán el reconocimiento de los futuros "climats" clasificados como "premier cru" y "grand cru".

Los vinos acogidos a la denominación de origen controlada "Chassagne-Montrachet" figuran entre los "crus" más renombrados de la "Côte de Beaune".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-211

APPELLATION OF ORIGIN

POMMARD

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
“Pommard” controlled appellation of origin, as amended by the
Decrees of October 14, 1943 (Art. 2) and March 16, 1963 (Art. 3).

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

**For the record, legal basis at the time of registration under the
Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30,
1935 (Art. 21); Decree of September 11, 1936 regarding the
definition of the “Pommard” controlled appellation of origin,
as amended by the Decrees of October 14, 1943 (Art. 2) and
March 16, 1963 (Art. 3).**

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

*This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement
and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.*

The cool oceanic climate, the topography of the "Côte", marked out by a succession of "combes" and valleys and the Jurassic limestone soils, contribute to the optimal blossoming of the Pinot Noir N grape variety. The limestone nature of the substratum, combined with the clayey texture of the colluviums that cover most of the territory of the commune, gives the wines of "Pommard" their particular characteristics. The rock ensures efficient drainage, while the clay and silt of the surface layer ensure fertility and good water reserve. These natural conditions are favorable to a moderate production of concentrated wines with a strong tannic structure. The exposure of the plots and the natural drainage of the soils allow a thorough ripening, giving the necessary suppleness to the tannins. Behind these general characteristics appear differences linked to the distribution and the variable nature of the surface formations, to the diversity of the exposures and the

slopes, which are declined in a pallet of nuances quite sensitive in the wines. In the firm register that characterizes the wines of "Pommard", the wines from grapes harvested in the north of the commune are generally more elegant and expressive in their youth. The know-how of the producers is expressed, both in the vineyard and in the cellar, by their ability, acquired from the experience of several generations, to express the full potential of the natural environment. High planting densities, control of yields, care taken during the harvest, are complemented by traditional winemaking techniques and long maturation.

According to the practices, the indication, on the label, of the name of the "climate" of origin of the grapes, emphasizes the nuances resulting from the diversity of the environmental conditions. Moreover, the mention "premier cru" enhances the names of the most famous "climats", often known for a long time. Since the French revolution of 1789, the extreme valuation of the land and the international reputation of the wines of "Pommard" have led to a very important parcelling of the land.

to a very important parcelling out of the land. No less than 341 winegrowers exploit and develop the 320 hectares planted. History also demonstrates this fine reputation, since as early as 1816, JULLIEN cites the red wines of "Pommard" as "second class" wines among the "fine wines" of Burgundy, having "more color and body" than the wines of "Pommard".

color and body" than the wines produced in the neighboring "crus". The "fine wines" of "Pommard" are among the most famous "crus" of the "Côte de Beaune", a reputation confirmed by the price reached by the vintages during the sale of the wines of the Hospices de Beaune. "Pommard is an archetype among Burgundy wines, for its character of a colored and powerful red wine, with good ageing potential.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-211

APPELLATION D'ORIGINE

POMMARD

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 "Pommard", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 2), 16 mars 1963 (art. 3).

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 "Pommard", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 2), 16 mars 1963 (art. 3).

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Le climat océanique frais, la topographie de « la Côte » jalonnée d'une succession de « combes » et de vallées et les sols calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N. La nature calcaire du substrat, combinée à la texture argileuse des colluvions qui le recouvrent sur la plus grande partie du territoire de la commune, apporte aux vins de « Pommard » leurs caractéristiques particulières. La roche assure un drainage efficace, alors que les argiles et limons de la couche superficielle assurent fertilité et bonne réserve hydrique. Ces conditions naturelles sont favorables à une production modérée de vins concentrés et à forte structure tannique. L'exposition des parcelles et le drainage naturel des sols permettent une maturité poussée, donnant la souplesse nécessaire aux tanins.

Derrière ces caractéristiques générales apparaissent des différences liées à la distribution et la nature variable des

formations superficielles, à la diversité des expositions et des pentes, qui se déclinent en une palette de nuances bien sensibles dans les vins.

Dans le registre ferme qui caractérise les vins de « Pommard », les vins issus de raisins récoltés au nord de la commune sont généralement plus élégants et expressifs dans leur jeunesse. Le savoir-faire des producteurs s'exprime, tant à la vigne qu'en chai, par leur capacité, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer tout le potentiel du milieu naturel. Densités de plantation élevées, maîtrise des rendements, soins apportés à la vendange, sont complétés par des techniques de vinification traditionnelles et des élevages longs. Selon les usages, l'indication, sur l'étiquetage, du nom du « climat » de provenance des raisins, met en valeur les nuances résultant de la diversité des conditions environnementales.

De surcroît, la mention « premier cru » valorise les noms des « climats » les plus réputés, souvent anciennement connus. Depuis la révolution française de 1789, l'extrême valorisation du patrimoine foncier et la réputation internationale des vins de « Pommard » ont conduit à un très important morcellement des terres. Pas moins de 341 exploitants valorisent et exploitent les quelques 320 hectares plantés. L'Histoire démontre aussi cette belle réputation, puisque dès 1816, JULLIEN cite les vins rouges de « Pommard » en vins de « seconde classe » parmi les « vins fins » de Bourgogne, ayant « plus de couleur et de corps » que les vins produits dans les « crus » voisins.

Les « vins fins » de « Pommard » se placent parmi les « crus » les plus réputés de la « Côte de Beaune », notoriété confirmée par le prix atteint par les cuvées lors de la vente des vins des Hospices de Beaune. « Pommard » est un archétype parmi les vins de Bourgogne, pour son caractère de vin rouge coloré et puissant, de bonne garde.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-211

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POMMARD

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 "Pommard", modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943 (Art. 2) y de 16 de marzo de 1963 (Art. 3).

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 "Pommard", modificado por los decretos de 14 de octubre de 1943 (art. 2) y 16 de marzo de 1963 (art. 3).

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

El clima oceánico fresco, la topografía de la "Côte", marcada por una sucesión de "combes" y valles, y los suelos calcáreos del Jurásico contribuyen al desarrollo óptimo de la variedad de uva Pinot Noir N. La naturaleza calcárea del sustrato, combinada con la textura arcillosa del coluvión que cubre la mayor parte del municipio, confiere a los vinos de Pommard sus características particulares. La roca garantiza un drenaje eficaz, mientras que la arcilla y el limo de la capa superficial aseguran la fertilidad y buenas reservas de agua. Estas condiciones naturales favorecen la producción de vinos concentrados con una fuerte estructura tánica. La exposición de las parcelas y el drenaje natural de los suelos permiten un alto nivel de madurez, dando la necesaria flexibilidad a los taninos. Detrás de estas características generales aparecen diferencias ligadas a la distribución y a la naturaleza

variable de las formaciones superficiales, a la diversidad de las exposiciones y de las pendientes, que se declinan en una paleta de matices muy sensibles en los vinos. En el firme registro que caracteriza a los vinos de "Pommard", los vinos procedentes de uvas cosechadas en el norte del municipio son generalmente más elegantes y expresivos en su juventud. El saber hacer de los productores se expresa, tanto en el viñedo como en la bodega, por su capacidad, adquirida a lo largo de varias generaciones de experiencia, de expresar todo el potencial del entorno natural. Las altas densidades de plantación, el control de los rendimientos, el cuidado de la vendimia, se complementan con técnicas tradicionales de vinificación y largas maduraciones.

Según la costumbre, la indicación en la etiqueta del nombre del "clima" de origen de las uvas pone de relieve los matices resultantes de la diversidad de condiciones ambientales. Además, el término "premier cru" realza los nombres de los "climats" más famosos, que suelen ser muy conocidos en el pasado. Desde la Revolución Francesa de 1789, el valor extremo de la tierra y la reputación internacional de los vinos de Pommard han dado lugar a una división muy importante de la tierra.

de la tierra ha conducido a una fragmentación muy significativa de la misma. No menos de 341 viticultores desarrollan y explotan las 320 hectáreas plantadas. La historia también demuestra esta buena reputación, puesto que ya en 1816, JULLIEN cita los vinos tintos de "Pommard" como "de segunda clase" entre los "vinos finos" de Borgoña, teniendo "más color y cuerpo" que los vinos de "Pommard

color y cuerpo" que los vinos producidos en los "crus" vecinos. Los "vinos finos" de Pommard figuran entre los "crus" más famosos de la Côte de Beaune, reputación confirmada por los precios alcanzados por las cosechas en la subasta de vinos de los Hospices de Beaune. "Pommard" es un arquetipo entre los vinos de Borgoña, por su carácter de tinto coloreado y potente, con buen potencial de envejecimiento.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-214

APPELLATION OF ORIGIN

POUILLY-VINZELLES

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 April 27, 1940 regarding the definition of the "Pouilly-Vinzelles" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of August 4, 1961.

Newly recorded

Article 107 of R. (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 April 27, 1940 relating to the definition of the controlled appellation "Pouilly-Vinzelles", modified by the decree of August 4, 1961.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-214

APPELLATION D'ORIGINE

POUILLY-VINZELLES

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 27 avril 1940 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Pouilly-Vinzelles", modifié par le décret du 4 août 1961.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 27 avril 1940 relatif à la
définition de l'appellation contrôlée "Pouilly-Vinzelles",
modifié par le décret du 4 août 1961.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-214

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POUILLY-VINZELLES

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 27 de abril de 1940 sobre la definición de la denominación controlada "Pouilly-Vinzelles", modificado por el Decreto de 4 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 27 de abril de 1940 relativo a la definición de la denominación controlada "Pouilly-Vinzelles", modificado por el Decreto de 4 de agosto de 1961.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-216

APPELLATION OF ORIGIN

RICHEBOURG

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
"Richebourg" controlled appellation of origin, as amended by the
Decrees of October 14, 1943 (Art. 18) and March 16, 1963 (Art. 9).

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Decree of September 11, 1936 regarding the definition of the "Richebourg" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of October 14, 1943 (Art. 18) and March 16, 1963 (Art. 9).

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

Within the Burgundy vineyards, exceptional "climats" (a common name, most often a locality name), such as "Richebourg", have emerged over the years. They are located in the heart of privileged situations where the soil and climate conditions are optimal. Identified and named for centuries, they enjoy the greatest respect and are the object of the greatest care of the producers, both in the vineyard and in the cellar. They produce, year after year, the most perfect wines and have been placed for several centuries at the top of the classification of the great wines of Burgundy.

The mention "grand cru" which is associated with them, appeared at the beginning of the XXth century and its indication on the label is a well established practice. The "climat" "Richebourg" benefits from an ideal situation, in the heart of the vineyard of the

commune of Vosne-Romanée, where all the assets for the elaboration of great wines are gathered.

On a gentle slope, facing the east, slightly overlooking the plain, it is sheltered from morning fog and spring frosts, while benefiting from generous sunshine. The soils are fertile, but not excessive, thanks to clays rich in iron oxides, well structured, with an optimal water balance due to the combination of a surface layer retaining water and a limestone subsoil ensuring efficient drainage. These characteristics of the soil and subsoil ensure, over the years, a regularity of excellence.

The territory of "Richebourg" is one of the sites of predilection for the pinot noir N grape variety, a native Burgundian variety. It develops its full potential here, which is expressed with particular finesse and elegance. The vineyard is managed with the objective of producing small yields and is the object of all the producer's care. Heirs to a multi-century history, the successive owners have always been keen to make the most of this site through rigorous practices, both in the vineyard and in the cellar. In particular, the wines are aged for a long period of time, which ensures that they are exceptionally well suited to being kept in the bottle. Camille Rodier, founder of the "Confrérie des Chevaliers du Tastevin", wrote in 1920, in his book "Le Vin de Bourgogne", about "Richebourg": "This splendid vintage, which has a velvety and rich bouquet, is one of the most sumptuous wines of Burgundy".

The wines of the appellation d'origine contrôlée "Richebourg" are sold on all continents. These wines, rare and sought after, contribute greatly to the reputation of Burgundy throughout the world.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-216

APPELLATION D'ORIGINE

RICHEBOURG

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 "Richebourg", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 18), 16 mars 1963 (art. 9).

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 "Richebourg", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 18), 16 mars 1963 (art. 9).

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « climats » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) d'exception, comme « Richebourg », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales. Identifiés et nommés depuis des siècles, ils jouissent du plus grand respect et font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne. La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Le « climat » « Richebourg » bénéficie d'une situation idéale, au cœur du vignoble de la commune de Vosne-Romanée, où sont rassemblés tous les atouts pour l'élaboration de grands vins.

En pente douce, en direction du levant, dominant légèrement la plaine, il est abrité des brouillards matinaux et des gelées printanières, tout en bénéficiant d'une insolation généreuse.

Les sols sont fertiles, mais sans excès, grâce aux argiles riches en oxydes de fer, bien structurées, dotés d'un équilibre hydrique optimal par la combinaison d'une couche superficielle retenant l'eau et d'un sous-sol calcaire assurant un drainage efficace. Ces caractéristiques du sol et du sous-sol assurent, au fil des années, une régularité dans l'excellence.

Le territoire de « Richebourg » est un des sites de prédilection pour le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime ici avec une finesse et une élégance particulières. Conduite avec l'objectif de produire de petits rendements, la vigne fait l'objet de tous les soins du producteur. Héritiers d'une histoire multiséculaire, les quelques propriétaires successifs ont toujours eu à cœur de valoriser au mieux ce site par des pratiques rigoureuses, tant à la vigne qu'au chai. Les vins font l'objet en particulier d'un élevage long qui leur assure une aptitude exceptionnelle à la conservation en bouteille. Camille Rodier, fondateur de la « Confrérie des Chevaliers du Tastevin », écrit, en 1920, dans son ouvrage « Le Vin de Bourgogne », à propos de « Richebourg » : « Ce cru splendide, qui possède un velouté et une richesse de bouquet incomparables, est un des plus somptueux vins de Bourgogne ».

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Richebourg » sont commercialisés sur tous les continents. Ces vins, rares et recherchés, contribuent largement à la renommée de la Bourgogne dans le monde entier.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-216

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RICHEBOURG

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 "Richebourg", modificado por los Decretos 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 (Aart. 21); decreto de 11 de septiembre de 1936 sobre la definición de la denominación controlada "Richebourg", modificado por los decretos de 14 de octubre de 1943 (art. 18) y 16 de marzo de 1963 (art. 9).

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Dentro de los viñedos de Borgoña, han surgido con el tiempo "climats" excepcionales, como "Richebourg". Se encuentran en el corazón de situaciones privilegiadas en las que las condiciones edafoclimáticas son óptimas. Identificadas y nombradas desde hace siglos, gozan del mayor respeto y son objeto de los mayores cuidados por parte de los productores, tanto en el viñedo como en la bodega. Año tras año, producen los vinos más perfectos y desde hace varios siglos ocupan los primeros puestos en la clasificación de los grandes vinos de Borgoña.

El término "grand cru", que se les asocia, apareció a principios del siglo XX y su indicación en la etiqueta es una práctica consolidada. El "climat" "Richebourg" se beneficia de una ubicación ideal, en el corazón del viñedo de Vosne-Romanée,

donde se reúnen todas las bazas para la producción de grandes vinos.

En una suave pendiente, orientada hacia el este, ligeramente dominando la llanura, está al abrigo de la niebla matinal y de las heladas primaverales, al tiempo que se beneficia de una generosa insolación. Los suelos son fértiles, pero no excesivos, gracias a las arcillas bien estructuradas y ricas en óxidos de hierro, con un equilibrio hídrico óptimo debido a la combinación de una capa superficial que retiene el agua y un subsuelo calcáreo que garantiza un drenaje eficaz. Estas características del suelo y del subsuelo garantizan, a lo largo de los años, una regularidad de excelencia.

La zona de "Richebourg" es uno de los lugares preferidos para la variedad de uva Pinot Noir N, una variedad autóctona de Borgoña. Aquí desarrolla todo su potencial, que se expresa con especial finura y elegancia. El viñedo se gestiona con el objetivo de producir pequeñas cosechas y es objeto del máximo cuidado por parte del productor. Herederos de una historia de varios siglos, los sucesivos propietarios siempre han querido sacar el máximo partido de este lugar mediante prácticas rigurosas, tanto en el viñedo como en la bodega. En particular, los vinos se envejecen durante un largo periodo de tiempo, lo que garantiza su excepcional conservación en botella.

Camille Rodier, fundador de la "Confrérie des Chevaliers du Tastevin", escribió en 1920, en su libro "Le Vin de Bourgogne", acerca de "Richebourg": "Este espléndido cru, que posee una ternura y una riqueza de aromas incomparables, es uno de los vinos más suntuosos de Borgoña".

Los vinos de la denominación "Richebourg" se venden en todos los continentes. Estos vinos raros y codiciados contribuyen en gran medida a la reputación de Borgoña en todo el mundo.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-217

APPELLATION OF ORIGIN

LA ROMANÉE

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 “La Romanée” controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of October 14, 1943 (Art. 18) and March 16, 1963 (Art. 9).

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Decree of September 11, 1936 regarding the definition of the “La Romanée” controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of October 14, 1943 (Art. 18) and March 16, 1963 (Art. 9).

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

In the heart of the Burgundy vineyard, exceptional "climats" (a common name, most often a locality name), such as "La Romanée", have emerged over the years. They are located in the heart of privileged situations where the soil and climate conditions are optimal.

Identified and named for centuries, they enjoy the greatest respect and are the object of the greatest care of the producers, both in the vineyard and in the cellar. They produce, year after year, the most perfect wines and have been placed for several centuries at the top of the classification of the great wines of Burgundy.

The term "grand cru" associated with them appeared at the beginning of the 20th century and its indication on the label is a well-established practice.

The "climat" of "La Romanée" is ideally situated in the heart of the Vosne-Romanée vineyard, where all the assets for the production of great wines are gathered.

On a gentle slope, facing the east, slightly overlooking the plain, it is sheltered from morning fog and spring frosts, while benefiting from generous sunshine.

The characteristics of the soil and subsoil ensure, over the years, a regularity in the excellence. This natural environment is fertile, but not excessive, thanks to the well-structured clays rich in iron oxides, and has an optimal water balance, thanks to the combination of a surface layer that retains water and a limestone subsoil that ensures efficient drainage.

The territory of "La Romanée" is one of the sites of predilection for the pinot noir N grape variety, a native Burgundian variety. It develops its full potential here, which is expressed with particular finesse and elegance. The vineyard management and the preservation of the soil are the object of all the care of the producer, with the objective of producing small yields. Heirs to a multi-century history, the few successive producers have always had at heart to enhance the value of this site through rigorous practices, both in the vineyard and in the cellar. In particular, the wines are aged for a long period of time, which ensures that they are exceptionally well-suited to being kept in the bottle.

"La Romanée" represents the ultimate achievement of the original Burgundian concept of "climat", with a surface area of less than one hectare, a centuries-old history, a single producer, a single wine and a worldwide reputation.

La Romanée" wines are sold in more than 30 countries on all continents. A mythical wine, just like all the wines with the "grand cru" label, it contributes greatly to the reputation of Burgundy throughout the world.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-217

APPELLATION D'ORIGINE

LA ROMANÉE

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 "La Romanée", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 18), 16 mars 1963 (art. 9).

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 "La Romanée", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 18), 16 mars 1963 (art. 9).

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « climats » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) d'exception, comme « La Romanée », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales. Identifiés et nommés depuis des siècles, ils jouissent du plus grand respect et font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne. La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Le « climat » « La Romanée » bénéficie d'une situation idéale, au cœur du vignoble de la commune de Vosne-Romanée, où sont

rassemblés tous les atouts pour l'élaboration de grands vins. En pente douce, en direction du levant, dominant légèrement la plaine, il est abrité des brouillards matinaux et des gelées printanières, tout en bénéficiant d'une insolation généreuse.

Les caractéristiques du sol et du sous-sol assurent, au fil des années, une régularité dans l'excellence. Ce milieu naturel est fertile, mais sans excès, grâce aux argiles riches en oxydes de fer et bien structurées, et doté d'un équilibre hydrique optimal, par la combinaison d'une couche superficielle retenant l'eau et d'un sous-sol calcaire assurant un drainage efficace.

Le territoire de « La Romanée » est un des sites de prédilection pour le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime ici avec une finesse et une élégance particulières. La conduite de la vigne et la préservation du sol font l'objet de tous les soins de la part du producteur, avec l'objectif de produire de petits rendements.

Héritiers d'une histoire multiséculaire, les quelques producteurs successifs ont toujours eu à cœur de valoriser au mieux ce site par des pratiques rigoureuses, tant à la vigne qu'au chai. Les vins font l'objet en particulier d'un élevage long qui leur assure une aptitude exceptionnelle à la conservation en bouteille. « La Romanée » représente l'ultime aboutissement de la notion bourguignonne originale de « climat », avec une superficie de moins d'un hectare, une histoire pluriséculaire, un seul producteur, un seul vin et une réputation mondiale.

Les vins de « La Romanée » sont commercialisés dans plus de 30 pays répartis sur tous les continents. Vin mythique, au même titre que tous les vins bénéficiant de la mention « grand cru », il contribue largement à la renommée de la Bourgogne dans le monde entier.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-217

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LA ROMANÉE

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 “La Romanée”, modificado por los Decretos 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 sobre la definición de la denominación controlada “La Romanée”, modificado por los decretos de 14 de octubre de 1943 (art. 18) y 16 de marzo de 1963 (art. 9).

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Dentro de los viñedos de Borgoña, han surgido con el tiempo "climats" excepcionales, como "La Romanée". Se encuentran en el corazón de situaciones privilegiadas en las que las condiciones edafoclimáticas son óptimas.

Identificadas y nombradas desde hace siglos, gozan del mayor respeto y son objeto de los mayores cuidados por parte de los productores, tanto en el viñedo como en la bodega. Año tras año, producen los vinos más perfectos y desde hace varios siglos ocupan los primeros puestos en la clasificación de los grandes vinos de Borgoña.

El término "grand cru", que se les asocia, apareció a principios del siglo XX y su indicación en la etiqueta es una práctica consolidada.

El "climat" "La Romanée" se beneficia de una ubicación ideal, en el corazón del viñedo de Vosne-Romanée, donde se reúnen todas las bazas para elaborar grandes vinos.

Situado en una suave pendiente, orientado al este y dominando ligeramente la llanura, está protegido de la niebla matinal y de las heladas primaverales, al tiempo que se beneficia de una generosa insolación.

Las características del suelo y del subsuelo garantizan, a lo largo de los años, una regularidad de excelencia. Este entorno natural es fértil, pero no en exceso, gracias a las arcillas bien estructuradas y ricas en óxidos de hierro, y presenta un equilibrio hídrico óptimo, gracias a la combinación de una capa superficial que retiene el agua y un subsuelo calcáreo que garantiza un drenaje eficaz.

La zona de "La Romanée" es uno de los lugares preferidos para la variedad de uva Pinot Noir N, una variedad autóctona de Borgoña. Aquí desarrolla todo su potencial, que se expresa con especial finura y elegancia. La gestión del viñedo y la preservación del suelo son objeto de todos los cuidados del productor, con el objetivo de producir pequeños rendimientos. Herederos de una historia de varios siglos, los pocos productores que se han sucedido siempre han querido sacar el máximo partido de este emplazamiento mediante prácticas rigurosas, tanto en el viñedo como en la bodega. En particular, los vinos se envejecen durante mucho tiempo, lo que garantiza su excepcional conservación en botella.

"La Romanée" representa el máximo logro del concepto original borgoñón de "climat", con una superficie inferior a una hectárea, una historia centenaria, un único productor, un único vino y una reputación mundial.

Los vinos de "La Romanée" se venden en más de 30 países de todos los continentes. Vino mítico, como todos los vinos con la etiqueta "grand cru", contribuye en gran medida a la reputación de Borgoña en todo el mundo.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-231

APPELLATION OF ORIGIN

CHAMPAGNE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the departments of Marne, Aisne, Aube and Seine-et-Marne

Newly recorded

Departments : Aisne, Haute-Marne, Marne, Aube, Seine-et-Marne

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Law of July 22, 1927;
Decree of September 28, 1935;
Decree of June 29, 1936;
Decree of August 26, 1936;
Decree of June 17, 1938;
Law of February 11, 1951.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Law of July 22, 1927; Decree of September 28, 1935; Decree of June 29, 1936; Decree of August 26, 1936; Decree of June 17, 1938; Law of February 11, 1951.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The fact that the landscapes formed by the three cuestas, both on the plains and in the valleys, are so open and exposed ensures that the vines receive enough sunlight for the berries to ripen properly, even in north-facing vineyards. It also prevents cold air from stagnating, reducing the risk of frosts.

The slope of the hillside vineyards ensures optimum natural drainage which the various layers of the soil profile also guarantee, regulating the vines' water supply. The porosity and permeability of chalk eliminates excess water, while capillary action ensures that the soil is rehydrated in dry weather. The other types of substrata found in the area combine marly layers, which provide a water reserve, with either calcareous layers or carbonate sands, which allow excess water from wet periods to permeate the soil. This type of substratum and the delicate climate conditions have influenced the choice of vine varieties planted in the different regions of the winegrowing area.

The unique climate of the Champagne region gives the grapes, and the must obtained from them, a natural acidity level, ideal for making the very best sparkling wines. The balance between this acidity – which gives an indispensable freshness – and the ripeness of the grapes produces the best vintages and wines with good ageing potential.

All the different natural factors form a veritable 'mosaic', utilised at parcel level by the grower, an expert in all the growing practices needed to really bring out the grapes' specific character.

Preventing any damage to the grapes from the moment they are harvested, pressing them gently and keeping the juices from the different pressing stages separate prevents the juice from becoming coloured and keeps it clear, which is essential for foam quality. Separating the juices from the different pressing stages also adds another level of aromatic complexity.

The cuvée or juice from the first pressing, which is rich in acidity, gives fresh and lively aromas. Adding it to blends makes it possible to fully bring out the tertiary aromas that develop during ageing on the lees.

The taille or juice from the subsequent pressing is fruitier and much richer in tannins.

'Reserve wine' set aside in previous years brings the more mature characteristics of developed wines to the blend (reserve wine is not used in vintage wines). The winemaker's craft in selecting the wines for the desired blend is expressed throughout ageing on lees to result in the final 'Champagne'. This continuous ageing process can, for the most prestigious wines, continue for many decades in the Champagne cellars, with their relatively cool temperature ensuring good secondary fermentation.

The fact that the 'Champagne' production process is so highly technical means that specific and costly infrastructure is needed. The winemaking, handling and packaging facilities are located close to the vineyards.

While the Champagne winegrowing area dates back to the beginning of our era, the reputation of the name 'Champagne' as a high-class beverage was formed particularly in the seventeenth century, as the technique of secondary bottle fermentation was gradually mastered. By the end of that same century, 'Champagne' producers were bottling their wines rather than

transporting them in barrels in order to preserve their quality and characteristics in full.

The foam and fine bubbles trapped in the bottles were transferred to drinkers' glasses and the wine was an immediate success. Young aristocrats – keen adopters of the latest innovations – praised 'Champagne', poets sang its praises and writers made a place for it in their works. It became the drink of choice at the court of the Regency, of Louis XV and Madame de Pompadour. Financiers and town officials imitated the aristocracy; the provinces copied the capital. Under Louis XV and Louis XVI, the wine industry flourished and Champagne's reputation grew considerably, both in France and abroad. Sparkling wine came into vogue anywhere that French fashion was aspired to, and throughout eighteenth-century Europe, 'Champagne' adorned parties and feasts. It continues to enjoy this reputation today. Winegrowers, cooperatives and Champagne houses continue their efforts to improve the collective rules in order to promote the 'Champagne' controlled designation of origin – their shared heritage – aiming for excellence and striving to ensure that the name and character are respected.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-231

APPELLATION D'ORIGINE

CHAMPAGNE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans les départements de la Marne, de l'Aisne, de l'Aube et de la Seine-et-Marne

Nouvelle inscription **Départements : Aisne, Haute-Marne, Marne, Aube, Seine-et-Marne**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919;
loi du 22 juillet 1927;
décret du 28 septembre 1935;
décret du 29 juin 1936;
décret du 26 août 1936;
décret du 17 juin 1938;
loi du 11 février 1951.

Nouvelle inscription **Article 107 du R. (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; loi du 22 juillet 1927; décret du 28 septembre 1935; décret du 29 juin 1936; décret du 26 août 1936; décret du 17 juin 1938; loi du 11 février 1951.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

La large ouverture paysagère des trois cuestas sur la plaine et les vallées garantit aux vignobles une luminosité suffisante pour la maturation des baies et ce, même pour les expositions nord. Cette ouverture paysagère évite, de surcroît, la stagnation de l'air froid et diminue alors les risques de gelées. La pente des coteaux

viticoles assure un drainage naturel optimal, garanti également par les différents substrats qui permettent une régulation hydrique naturelle de la vigne.

La craie, par sa porosité et sa perméabilité, élimine l'eau en excès, tout en assurant une réhydratation du sol par temps sec, par remontées capillaires. Les autres sous-sols associent des niveaux marneux, qui fournissent la réserve en eau, et soit des bancs calcaires, soit des sables carbonatés, qui permettent l'infiltration de l'eau excédentaire des périodes humides. Cette nature du sous-sol et les délicates conditions climatiques ont guidé l'implantation des cépages dans les différentes régions du vignoble.

La situation climatique unique de la Champagne confère aux raisins puis aux moûts une acidité naturelle idéale pour l'élaboration de grands vins mousseux. En effet, l'équilibre entre cette acidité — gage de fraîcheur indispensable — et le niveau de maturité des raisins produit les meilleurs millésimes et assure un bon potentiel de garde.

Véritable mosaïque, la diversité des facteurs naturels est exploitée à l'échelle de la parcelle par le vigneron qui maîtrise toutes les pratiques culturales pour exprimer la spécificité des raisins. La préservation de l'intégrité du raisin dès la récolte, le pressurage doux et le fractionnement des jus permettent d'éviter la coloration de ces derniers et ainsi de garantir leur limpidité, indispensable à la qualité de la mousse. Le fractionnement apporte également une complexité supplémentaire dans les arômes. La «cuvée», riche en acidité, donne des arômes frais et vifs; l'associer dans les assemblages permet de révéler pleinement les arômes tertiaires se développant lors de la maturation sur lies. La «taille» est plus fruitée et présente une plus grande richesse tannique.

Les vins de réserve (sauf pour les vins millésimés), issus des vendanges précédentes, apportent à l'assemblage des caractères plus mûrs de vins évolués. Le talent de l'élaborateur, sélectionnant les vins pour l'assemblage recherché, s'exprime tout au long du mûrissement sur lies pour donner naissance au «Champagne». Ce processus de maturation continu peut, pour les vins de grande constitution, se poursuivre pendant plusieurs dizaines d'années dans les caves champenoises, leur relative fraîcheur garantissant une bonne prise de mousse.

Cette grande technicité dans l'élaboration du «Champagne» demande des infrastructures particulières et coûteuses. Les sites d'élaboration, de manipulation et de conditionnement se situent dans des communes proches des vignobles. L'existence du vignoble champenois remonte au début de notre ère, mais le «Champagne» a acquis ses titres de noblesse, notamment au XVII^e siècle, avec la maîtrise progressive de la prise de mousse par seconde fermentation en bouteille.

À la fin de ce même siècle, les producteurs champenois conditionnent leurs vins en bouteilles plutôt que de les transporter en tonneaux, afin de préserver toutes leur qualité et leurs caractéristiques. La mousse et les fines bulles enfermées dans les flacons se révèlent dans les verres, et le succès du vin est

immédiat. Les jeunes nobles, avides de nouveauté, lui font fête, les poètes le chantent, les écrivains lui font une place dans leurs ouvrages. Il devient le favori de la cour du Régent, de Louis XV, de Madame de Pompadour. Financiers et administrateurs imitent les nobles, la province copie la capitale. Sous Louis XV et Louis XVI, l'industrie vinicole devient très florissante et la réputation du «Champagne» s'accroît considérablement en France comme à l'étranger. Le vin mousseux est en vogue là où il est bon ton de suivre la mode française et dans toute l'Europe du XVIIIe siècle, le «Champagne» est l'ornement des fêtes et des soupers.

Cette notoriété perdue encore aujourd'hui. Les vigneronnes, les coopératives et Maisons de Champagne poursuivent leurs efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir l'appellation d'origine contrôlée «Champagne», leur patrimoine commun, vers l'excellence et s'efforcent d'en faire respecter le nom et sa personnalité.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-231

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHAMPAGNE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en los departamentos de Marne, Aisne, Aube, y Sena y Marne

Nueva inscripción

Departamentos: Aisne, Alto-Marne, Marne, Aube, y Sena y Marne

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Ley de 22 de julio de 1927;
Decreto de 28 de septiembre de 1935;
Decreto de 29 de junio de 1936;
Decreto de 26 de agosto de 1936;
Decreto de 17 de junio de 1938;
y Ley de 11 de febrero de 1951.

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; ley de 22 de julio de 1927; decreto de 28 de septiembre de 1935; decreto de 29 de junio de 1936; decreto de 26 de agosto de 1936; decreto de 17 de junio de 1938; ley de 11 de febrero de 1951.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La gran amplitud paisajística de las tres «cuestas» sobre la llanura y los valles aporta a los viñedos una luminosidad suficiente para la maduración incluso en exposiciones al norte. Esta apertura paisajística evita, por añadidura, el estancamiento del aire frío y reduce el riesgo de heladas.

La pendiente de las laderas vitícolas garantiza un drenaje natural óptimo, favorecido también por los distintos sustratos, que hacen posible la regulación hídrica natural de la vid. La creta, por su porosidad y permeabilidad, elimina el agua en exceso y, en tiempo seco, permite la rehidratación del suelo por capilaridad. Los demás subsuelos combinan niveles margosos, que proporcionan la reserva de agua, con bancos calcáreos o arenas carbonatadas, que permiten la infiltración del exceso de agua de los períodos húmedos. Esta naturaleza del subsuelo y las delicadas condiciones climáticas han orientado la implantación de las variedades de vid en las distintas regiones del viñedo.

La situación climática única de Champaña confiere a las uvas y, por lo tanto, a los mostos, una acidez natural ideal para la elaboración de grandes vinos espumosos. El equilibrio entre esta acidez, prueba de frescura indispensable, y el nivel de madurez de las uvas produce las mejores añadas y garantiza un buen potencial de conservación.

La diversidad de factores naturales, constitutiva de un auténtico mosaico, es explotada en cada parcela por el viticultor, dominador de todas las prácticas de cultivo, para expresar la especificidad de las uvas.

La preservación de la integridad de la uva desde la vendimia, el prensado suave y el fraccionamiento de los vinos evitan su coloración y garantizan su carácter límpido, indispensable para una espuma de calidad. Además, el fraccionamiento aporta una complejidad adicional a los aromas.

La fracción «cuvée», rica en acidez, brinda unos aromas frescos y vivos; su inclusión en las mezclas permite revelar plenamente los aromas terciarios que se desarrollan durante la maduración sobre lías.

La fracción «taille» es más afrutada y presenta una mayor riqueza tánica.

Los vinos de reserva (salvo los de añada), procedentes de vendimias anteriores, aportan a la mezcla caracteres más maduros de vinos evolucionados. El talento del productor, que selecciona los vinos para obtener la mezcla buscada, se expresa durante toda la maduración sobre lías para dar nacimiento al «Champagne». Para los vinos de gran constitución, este proceso de maduración incesante puede prolongarse durante varias décadas en las bodegas, pues su relativo frescor garantiza una buena formación de espuma.

La gran tecnicidad de la elaboración del «Champagne» requiere infraestructuras especiales y costosas. Los puntos de elaboración, manipulación y acondicionamiento se sitúan en municipios próximos a los viñedos.

La existencia del viñedo en la zona se remonta al comienzo de nuestra era, pero el «Champagne» adquirió su título de nobleza, en especial en el siglo XVII, con el dominio progresivo de la formación de espuma mediante la segunda fermentación en botella. A finales de ese siglo, los productores de la región iniciaron el envasado en botellas, en lugar de toneles, para preservar toda la calidad y características del vino.

La espuma y las finas burbujas encerradas en los frascos se expresaban en el vaso y el éxito del vino fue inmediato. Los jóvenes nobles, ávidos de novedad, lo celebraron, los poetas lo cantaron y los escritores le reservaron un lugar en sus obras. Se convirtió en el favorito de la corte del Regente, de Luis XV, y la Pompadour. Financieros y administradores imitaron a los nobles: la provincia copiaba a la capital. Con Luis XV y Luis XVI, la industria vinícola floreció y la reputación del «Champagne» aumentó de forma considerable tanto en Francia como en el extranjero. El vino espumoso estaba en boga allí donde se consideraba de buen gusto seguir la moda francesa y en toda la Europa del siglo XVIII el «Champagne» se convirtió en el ornamento de las fiestas y las cenas. Esta notoriedad todavía perdura. Los viticultores, las cooperativas y las casas de «Champagne» se siguen esforzando por mejorar las normas colectivas para llevar a la excelencia la denominación de origen controlada «Champagne», su patrimonio común, y se esfuerzan por hacer que se respete su nombre y su personalidad.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-239

APPELLATION OF ORIGIN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

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 2, 1966 regarding the definition of the
“Châteauneuf-of-Pape” controlled appellation of origin.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Decree of November 2, 1966 regarding the definition of the “Châteauneuf-du-Pape” controlled appellation of origin.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

Reflecting custom, the parcel area delimited for the harvesting of grapes includes parcels with soils with numerous rolled pebbles mixed with a reddish clay matrix of the famous Villafranchian terraces, and soils with a sandy and sandstone texture. The interaction between the Mediterranean climate, hot and dry in summer, and these stony soils is at the origin of the phenomenon of restitution, during the night, of the heat stored during the day by the rolled pebbles ("caïau frejaü"), thus favouring the complete ripening and concentration of the berries.

In addition, the dry climate, reinforced by the Mistral wind, limits the development of fungal diseases and favours the healthy state of the harvest. In these situations, the winegrowers' practices have led to a control of the production translated by low yields (35 hectolitres per hectare), while respecting the integrity of the potential of the raw material, in particular by the prohibition of submergence, by the obligation of manual harvesting and sorting of the grapes and by privileging the concentration and the maturity.

This know-how in the management of the vineyard goes hand in hand with the know-how of the producers, acquired over generations, in mastering the varied soils and sub-soils and the blending of grape varieties, with the aim of long vinifications, capable of revealing all the richness, structure and ageing potential of the wines, reds, powerful and concentrated, and whites, rich and complex.

Strong and proud of this history, the producers take care to maintain the identity of their wines and, through it, to maintain their own identity, their heritage. Sales outside the national territory and exports, which are always on the way to conquering new countries, are a testimony to this desire on the part of the producers and represent the major part of the production. Bottled sales are by far the majority.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-239

APPELLATION D'ORIGINE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

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 2 novembre 1966 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Châteauneuf-du-Pape".

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 2 novembre 1966 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Châteauneuf-du-Pape".

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins retient les parcelles présentant des sols avec de nombreux galets roulés mêlés à une matrice argileuse rougeâtre des fameuses terrasses villafranchiennes, et des sols à texture sableuse et gréseuse.

L'interaction entre le climat méditerranéen, chaud et sec en été, et ces sols caillouteux est à l'origine du phénomène de restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour par les galets roulés (« caïau frejaü »), favorisant ainsi la maturité complète et la concentration des baies. De plus, le climat sec, renforcé par l'action du Mistral, limite le développement des maladies cryptogamiques et favorise le bon état sanitaire de la vendange.

Dans ces situations, les usages vignerons ont conduit à une maîtrise de la production traduite par des rendements faibles (35 hectolitres par hectare), tout en respectant l'intégrité du potentiel de la matière première, notamment par l'interdiction de

submersion, par l'obligation de récolte manuelle et de tri de la vendange et en privilégiant la concentration et la maturité.

Ce savoir-faire dans la conduite du vignoble va de pair avec le savoir-faire des producteurs, acquis au fil des générations, à maîtriser les sols et sous-sols variés et l'assemblage de cépages, dans l'objectif de vinifications longues, aptes à révéler toute la richesse, la structure et l'aptitude au vieillissement des vins, rouges, puissants et concentrés, et blancs, riches et complexes.

Forts et fiers de cette histoire, les producteurs veillent au maintien de l'identité de leurs vins et, à travers elle, au maintien de leur propre identité, de leur patrimoine. La vente hors des frontières du territoire national et l'exportation, toujours en conquête de nouveaux pays, témoigne de cette volonté des producteurs et représente la majeure partie de la production. La vente en bouteille est très largement majoritaire.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-239

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

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 2 de noviembre de 1966 sobre la definición de la denominación controlada “Châteauneuf-du-Pape”.

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 2 de noviembre de 1966 sobre la definición de la denominación controlada “Châteauneuf-du-Pape”.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Reflejo de la costumbre, la zona parcelaria delimitada para la vendimia incluye parcelas con suelos de numerosos guijarros rodados mezclados con una matriz de arcilla rojiza de las famosas terrazas villafranquinas, y suelos de textura arenosa y arenisca. La interacción entre el clima mediterráneo, caluroso y seco en verano, y estos suelos pedregosos está en el origen del fenómeno de restitución, durante la noche, del calor almacenado durante el día por los guijarros rodados (“caïau frejaü”), favoreciendo así la maduración completa y la concentración de las bayas. Además, el clima seco, reforzado por el viento del Mistral, limita el desarrollo de enfermedades fúngicas y favorece el estado saludable de la cosecha. En estas situaciones, las prácticas de los viticultores han conducido a un control de la producción traducido por rendimientos bajos (35 hectolitros por hectárea), respetando al mismo tiempo la integridad del potencial de la materia prima, en particular por la prohibición de la sumersión, por la obligación de

vendimiar y seleccionar manualmente las uvas y privilegiando la concentración y la madurez.

Este saber hacer en la gestión del viñedo va de la mano del saber hacer de los productores, adquirido a lo largo de generaciones, en el dominio de los variados suelos y subsuelos y en la mezcla de variedades de uva, con el objetivo de vinificaciones largas, capaces de revelar toda la riqueza, estructura y aptitud para el envejecimiento de los vinos, tanto tintos, potentes y concentrados, como blancos, ricos y complejos.

Fuertes y orgullosos de esta historia, los productores cuidan de mantener la identidad de sus vinos y, a través de ella, de mantener su propia identidad, su patrimonio. Las ventas fuera del territorio nacional y las exportaciones, siempre a la conquista de nuevos países, son testimonio de esta voluntad de los productores y representan la mayor parte de la producción. Las ventas embotelladas representan la gran mayoría.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-246

APPELLATION OF ORIGIN

CÔTES DU RHÔNE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the departments of Ardèche, Drôme, Gard, Loire and Vaucluse

Newly recorded

Departments: Ardèche; Drôme; Gard; Loire; Rhône; Vaucluse

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of November 19, 1937 regarding the definition of the "Côtes du Rhône" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of June 28, 1949, October 3, 1957, November 9, 1962, August 6, 1964, June 16, 1965, November 2, 1966 and December 21, 1966.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Decree of November 19, 1937 regarding the definition of the "Côtes du Rhône" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of June 28, 1949, October 3, 1957, November 9, 1962, August 6, 1964, June 16, 1965, November 2, 1966 and December 21, 1966.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

A vineyard unique in its diversity, the "Côtes du Rhône" vineyards are the result of a combination of history and shared know-how, gradually creating a community of producers keen to preserve the unity provided by the river while respecting the identities of the many micro-regions that make it up or border it. The wines

produced are the result of this "unique diversity" brought to life by producers who have been able to adapt the grape varieties and choose the locations, take advantage of favourable climatic conditions, and make the most of the presence of the Rhône. Historically, the Grenache N grape variety is found in the southern part of the geographical area, while in the northern part, the Syrah N grape variety is favoured, as it is less demanding in terms of temperature. The range of grape varieties available to winegrowers allows them to optimise their location according to the soil type and exposure of each plot. The climate of the Rhône favours good growing conditions, thanks to the 'sanitary' effect of the violent, cold and dry Mistral wind, which protects the vines from fungal attacks, thanks to plenty of sunshine, which ensures that the grapes ripen well, and thanks to the appropriate rainfall and the concentration induced by the constant Mistral wind. This specific climate produces generous, colourful, well-structured red wines with fruity aromas, and floral aromas in rosé and white wines. The Rhone furrow, a major communication route by sea and then by rail and land, has enabled wine to be traded since the Greek colonisation of the region, and has thus maintained a wine-growing tradition for over 2,000 years. The combination of producers' know-how, acquired over generations, and the land available to them, with a selection of demarcated plots, has created the identity and family of "Côtes du Rhône" wines. Within this family, the "Côtes du Rhône Villages" Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), with or without an additional geographical denomination, and the "Crus des Côtes du Rhône" AOCs, both in the southern and northern parts of the geographical area, have been distinguished.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-246

APPELLATION D'ORIGINE

CÔTES DU RHÔNE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans les départements de l'Ardèche, de la Drôme, du Gard, de la Loire et du Vaucluse

Nouvelle inscription **Départements : Ardèche; Drôme; Gard; Loire; Rhône; Vaucluse**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 19 novembre 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Côtes du Rhône", modifié par les décrets des 28 juin 1949, 3 octobre 1957, 9 novembre 1962, 6 août 1964, 16 juin 1965, 2 novembre 1966, 21 décembre 1966.

Nouvelle inscription **Article 107 du R. (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 novembre 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Côtes du Rhône", modifié par les décrets des 28 juin 1949, 3 octobre 1957, 9 novembre 1962, 6 août 1964, 16 juin 1965, 2 novembre 1966, 21 décembre 1966.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Vignoble unique dans sa diversité, le vignoble des « Côtes du Rhône » résulte de la conjonction entre une histoire et un partage de savoir-faire créant progressivement une communauté de producteurs soucieuse de préserver l'unité apportée par le fleuve

tout en respectant les identités propres aux multiples microrégions qui la composent ou qui la bordent. Ainsi, les vins produits sont ainsi le témoignage et la résultante de cette « diversité unique » mise en oeuvre par les producteurs qui ont su adapter l'encépagement et choisir les lieux d'implantation, profiter des conditions climatiques favorables, et valoriser la présence du Rhône.

Historiquement, le cépage grenache N est localisé dans la partie méridionale de la zone géographique, tandis que dans la partie septentrionale, le cépage syrah N est privilégié, car moins exigeant au regard de la somme de température. La palette des cépages à disposition du vigneron permet à celui-ci d'optimiser leur emplacement en fonction de la nature des sols et des expositions de chaque parcelle.

Le climat rhodanien favorise les bonnes conditions culturales, grâce à l'effet « sanitaire » du Mistral, violent, froid et sec, qui protège les vignes des attaques cryptogamiques, grâce à un ensoleillement important, qui assure une bonne maturité des raisins, et grâce à une pluviométrie adaptée et à la concentration induite, elle aussi, par la constance du mistral. Ce climat spécifique conduit à des vins rouges généreux, colorés, bien structurés avec des notes aromatiques fruitées ; il permet l'expression des arômes floraux dans les vins rosés et blancs.

Le sillon rhodanien, voie de communication majeure, maritime puis ferroviaire et terrestre, a permis le commerce des vins dès la colonisation grecque et donc le maintien d'une tradition viticole depuis plus de 2000 ans. L'association entre, le savoir-faire des producteurs, acquis au fil des générations, et le territoire mis à leur disposition, avec une sélection de parcelles délimitées, crée l'identité et la famille des vins des « Côtes du Rhône ». Au sein de cette famille, ont pu être distinguées l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages », complétée ou non par le nom d'une dénomination géographique complémentaire, ainsi que les appellations d'origine contrôlées dites « Crus des Côtes du Rhône », tant dans la partie méridionale que dans la partie septentrionale de la zone géographique.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-246

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÔTES DU RHÔNE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en los departamentos de Ardèche, Drôme, Gard, Loira y Vaucluse

Nueva inscripción

Departamentos: Ardèche, Drôme, Gard, Loira, Ródano y Vaucluse

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 noviembre de 1937 sobre la definición de la denominación controlada "Côtes du Rhône", modificado por los Decretos de 28 de junio de 1949, de 3 de octubre de 1957, de 9 de noviembre de 1962, de 6 de agosto de 1964, de 16 de junio de 1965, de 2 de noviembre de 1966 y de 21 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 19 de noviembre de 1937 sobre la definición de la denominación controlada "Côtes du Rhône", modificado por los decretos de 28 de junio de 1949, 3 de octubre de 1957, 9 de noviembre de 1962, 6 de agosto de 1964, 16 de junio de 1965, 2 de noviembre de 1966 y 21 de diciembre de 1966.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Único en su diversidad, el viñedo de las "Côtes du Rhône" es el resultado de una combinación de historia y saber hacer compartido, que ha creado poco a poco una comunidad de

productores deseosos de preservar la unidad que proporciona el río, respetando al mismo tiempo las identidades de las numerosas microrregiones que lo componen o lo bordean. Los vinos producidos son el resultado de esta "diversidad única" a la que han sabido dar vida productores que han sabido adaptar las variedades de uva y elegir los lugares, aprovechar las condiciones climáticas favorables y sacar el máximo partido de la presencia del Ródano. Históricamente, la variedad de uva Garnacha N se ha cultivado en la parte sur de la zona geográfica, mientras que en la parte norte se favorece la variedad de uva Syrah N porque es menos exigente en cuanto a temperatura. La gama de variedades de uva a disposición de los viticultores les permite optimizar su implantación en función del tipo de suelo y de la exposición de cada parcela. El clima del Ródano favorece unas buenas condiciones de cultivo, gracias al efecto "sanitario" del viento Mistral, violento, frío y seco, que protege las vides de los ataques fúngicos, gracias a una insolación abundante, que garantiza una buena maduración de la uva, y gracias a una pluviometría adecuada y a la concentración inducida por el viento Mistral constante. Este clima específico produce vinos tintos generosos, coloridos y bien estructurados, con aromas afrutados, y aromas florales en los rosados y blancos. El surco del Ródano, importante vía de comunicación por mar y luego por ferrocarril y tierra, ha permitido el comercio del vino desde la época de la colonización griega, y ha contribuido así a mantener una tradición vitivinícola desde hace más de 2.000 años. La combinación del saber hacer de los productores, adquirido a lo largo de generaciones, y de las tierras de que disponen, con una selección de parcelas delimitadas, ha creado la identidad y la familia de los vinos "Côtes du Rhône". Dentro de esta familia se han distinguido las denominaciones de origen controladas (AOC) "Côtes du Rhône Villages", con o sin denominación geográfica adicional, y las AOC "Crus des Côtes du Rhône", tanto en el sur como en el norte de la zona geográfica.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-247

APPELLATION OF ORIGIN

CÔTE RÔTIE

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 18, 1940 regarding the definition of the "Côte Rôtie" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of December 21, 1966.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Decree of October 18, 1940 regarding the definition of the "Côte Rôtie" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of December 21, 1966.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

On the right bank of the Rhône, the combination of a meso-climate described as "Lyonnais", a topographical situation of very steep hillsides overlooking the Rhône river, and a geo-pedological complex of metamorphic origin which requires the permanent intervention of man for the harmonious development of terraces and low walls, offers the Syrah N grape variety, the "king" of the "Côte Rôtie" appellation d'origine contrôlée, as well as the Viognier B grape variety, optimal conditions for development and ripeness, and allows the production of an original red wine combining robustness and elegance.

These two grape varieties, planted at the limit of their cultivation possibilities, can express their potential when they are planted on carefully delimited plots on the best exposed slopes and protected from the harmful effects of cold winds.

The anteriority of this pre-Roman vineyard is matched only by its reputation, attested to under the name of "Côte Rôtie" at least since the 17th century.

The tradition of growing vines on stakes and safeguarding fragile soils, made of leucogneiss or micaschist and migmatite, by building terraces or high walls, has allowed this vineyard to keep its particular appearance since Antiquity. This, as well as the associated landscape, is part of its legendary reputation, built on the duality of the "Côte Brune" and the "Côte Blonde", linked to contrasts in the soils, the vinification and the structure of the wines.

By maintaining the tradition of hand-picking the grapes, the winegrowers of "Côte Rôtie" contribute to preserving the originality and characteristics of this hillside vineyard.

The exposure of these sunburnt hillsides is probably the origin of the name "Côte Rôtie".

Notwithstanding the writings of many ancient authors, including the physician CELSE, the naturalist PLINO THE ANCIENT, the historian PLUTARCH, the agronomist COLUMELLE and the poet MARTIAL, who mention Allobrogica, a wine from Vienne produced in the Allobroges, One of the oldest written traces relating to the established reputation of the wines of Ampuis dates from 1592, when the inhabitants of this commune received Laurent de Maugiron accompanied by the Duke of Mayenne to whom they made "a present of their renowned wine" (Histoire et généalogie de la famille de Maugiron, en Viennois, 1257-1767, by H. de TERREBASSE Ed.1905).

The fame of the wines of "Côte Rôtie" is summarised in a 1781 edition of the Histoire naturelle de la province du Dauphiné (preface - volume 1 FAUJAS de SAINT-FONDS): "The wines of Côte Rôtie (and those of Hermitage) have enjoyed a sustained reputation for such a long time, that they deserved particular details on the species of grapes, the exposure and the cultivation of the vineyards that produce them". Further on in the same work, two laudatory passages corroborate the reputation of this wine, classified by the first Echevin of Vienne (February 1780) as the first among those of Vienne and considered as the equal of the greatest French wines.

This reputation is often inseparable from that of the other "crus of the northern Côtes du Rhône" as shown by this extract from the Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne (Volume 1 - CHAPTAL, PARMENTIER, DUSSIEUX -1801): "The famous wines of Hermitage, Côte Rôtie and Condrieu are produced on the hillsides bordering the Rhône.

The fame of this wine has continued to grow, built on its quality and finesse and based as much on a landscape, on a spectacular vineyard recognised as an appellation d'origine contrôlée since 1940, as on the appropriation of a whole "country" through the annual organisation of the "Marché aux vins d'Ampuis" since 1928.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-247

APPELLATION D'ORIGINE

CÔTE RÔTIE

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 18 octobre 1940 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Côte Rôtie", modifié par le décret du 21 décembre 1966.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 18 octobre 1940 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Côte Rôtie", modifié par le décret du 21 décembre 1966.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Sur la rive droite du Rhône, la conjonction, d'un méso-climat qualifié de « lyonnais », d'une situation topographique de coteaux très abrupts surplombant le fleuve Rhône, et d'un complexe géopédologique d'origine métamorphique qui nécessite l'intervention permanente de l'homme pour l'aménagement harmonieux de terrasses et de murets, offre au cépage syrah N, cépage « roi » de l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » ainsi qu'au cépage viognier B, les conditions optimales de développement et de maturité et permet la production d'un vin rouge original alliant robustesse et élégance. Ces deux cépages, implantés en limite de leurs possibilités culturelles, peuvent exprimer leurs potentialités dès lors qu'ils sont implantés sur des parcelles soigneusement délimitées sur les pentes les mieux exposées et protégées des effets néfastes des vents froids.

L'antériorité de ce vignoble préromain n'a d'égale que sa renommée attestée sous ce nom de « Côte Rôtie » au moins depuis le XVII^{ème} siècle. La transmission des usages de culture de la vigne sur échelas et de sauvegarde de sols fragiles, issus de leucogneiss ou de micaschistes et de migmatite, par l'aménagement de terrasses ou de hauts murets a permis à ce vignoble de garder, depuis l'Antiquité, une physionomie particulière. Celle-ci, ainsi que le paysage associé, participe de sa notoriété légendaire construite notamment sur la dualité de la « Côte Brune » et de la « Côte Blonde », liée à des contrastes dans les sols, la vinification et la structure des vins. En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de « Côte Rôtie » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

L'exposition de ces coteaux brûlés par le soleil est probablement à l'origine du nom « Côte Rôtie ». Nonobstant les écrits laissés par de nombreux auteurs de l'Antiquité dont le médecin CELSE, le naturaliste PLINE L'ANCIEN, l'historien PLUTARQUE, l'agronome COLUMELLE et le poète MARTIAL qui mentionnent l'Allobroga, un vin de Vienne produit dans les Allobroges, l'une des traces écrites les plus anciennes afférant à la réputation établie des vins d'Ampuis date de 1592, date à laquelle les habitants de cette commune reçoivent Laurent de Maugiron accompagné du Duc de Mayenne à qui ils font « présent de leur vin renommé » (Histoire et généalogie de la famille de Maugiron, en Viennois, 1257-1767, par H. de TERREBASSE Ed.1905).

Toute la renommée des vins de « Côte Rôtie » est résumée dans une édition de 1781 de l'Histoire naturelle de la province du Dauphiné (préface – tome 1 FAUJAS de SAINT-FONDS) : « Les vins de Côte Rôtie (et ceux de l'Hermitage) jouissent depuis si longtemps d'une réputation soutenue, qu'ils méritaient des détails particuliers sur les espèces de raisins, sur l'exposition et la culture des vignobles qui les produisent ». Plus loin dans ce même ouvrage, deux passages élogieux corroborent la réputation de ce vin classé, par le premier Echevin de Vienne (Février 1780), comme le premier parmi ceux de Vienne et considéré comme l'égal des plus grands vins français.

Cette réputation est souvent indissociable de celle des autres « crus des Côtes du Rhône septentrionales » comme en témoigne cet extrait du Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne (Tome 1 - CHAPTAL, PARMENTIER, DUSSIEUX -1801) : « Les vins célèbres de l'Hermitage, de Côte Rôtie et de Condrieu sont produits sur les coteaux qui bordent le Rhône ».

La renommée de ce vin ne cesse de croître, bâtie sur sa qualité et sa finesse et s'appuyant tout autant sur un paysage, sur un vignoble spectaculaire reconnu en appellation d'origine contrôlée dès 1940 que sur l'appropriation de tout un « pays » au travers de l'organisation annuelle du « Marché aux vins d'Ampuis » depuis 1928.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-247

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÔTE RÔTIE

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 18 de octubre de 1940 sobre la definición de la denominación controlada "Côte Rôtie", modificado por el Decreto de 21 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 18 de octubre de 1940 sobre la definición de la denominación controlada "Côte Rôtie", modificado por el decreto de 21 de diciembre de 1966.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

En la orilla derecha del Ródano, la combinación de un mesoclima calificado de "Lyonnais", una situación topográfica de laderas muy empinadas que dominan el río Ródano y un complejo geopedológico de origen metamórfico que requiere la intervención permanente del hombre para el desarrollo armonioso de terrazas y muros bajos, ofrece a la variedad de uva Syrah N, el "rey" de la denominación de origen controlada "Côte Rôtie", así como a la variedad de uva Viognier B, unas condiciones óptimas de desarrollo y maduración, y permite la elaboración de un vino tinto original que combina robustez y elegancia.

Estas dos variedades de uva, plantadas al límite de sus posibilidades de cultivo, pueden expresar su potencial cuando se plantan en parcelas cuidadosamente delimitadas, en las laderas mejor expuestas y protegidas de los efectos nocivos de los vientos fríos.

La antigüedad de este viñedo prerromano sólo es igualada por su reputación, atestiguada bajo el nombre de "Côte Rôtie" al menos desde el siglo XVII.

La tradición de cultivar la vid en estacas y de proteger los suelos frágiles, de leucogneiss o micasquitos y migmatitas, mediante la construcción de terrazas o altos muros ha permitido a este viñedo conservar su aspecto particular desde la Antigüedad. Esto, así como el paisaje asociado, forma parte de su legendaria reputación, construida sobre la dualidad de la "Côte Brune" y la "Côte Blonde", ligada a los contrastes de los suelos, la vinificación y la estructura de los vinos.

Al mantener la tradición de la vendimia manual, los viticultores de la "Côte Rôtie" contribuyen a preservar la originalidad y las características de este viñedo de ladera.

La exposición de estas laderas quemadas por el sol es probablemente el origen del nombre "Côte Rôtie".

A pesar de los escritos de numerosos autores antiguos, entre ellos el médico CELSE, el naturalista PLINO EL ANCIANO, el historiador PLUTARCO, el agrónomo COLUMELLE y el poeta MARTIAL, que mencionan la Allobrogica, un vino de Vienne producido en los Allobroges, Uno de los testimonios escritos más antiguos de la notoriedad de los vinos de Ampuis data de 1592, cuando los habitantes de este municipio recibieron a Laurent de Maugiron acompañado del duque de Mayenne a quien hicieron "obsequio de su renombrado vino" (Histoire et généalogie de la famille de Maugiron, en Viennois, 1257-1767, de H. de TERREBASSE Ed.1905).

La fama de los vinos de "Côte Rôtie" se resume en una edición de 1781 de la Histoire naturelle de la province du Dauphiné (prefacio - tomo 1 FAUJAS de SAINT-FONDS): "Los vinos de Côte Rôtie (y los de Hermitage) gozan de una reputación sostenida desde hace tanto tiempo, que merecían detalles particulares sobre las especies de uva, la exposición y el cultivo de los viñedos que los producen". Más adelante en la misma obra, dos pasajes laudatorios corroboran la reputación de este vino, clasificado por el primer Echevin de Vienne (febrero de 1780) como el primero entre los de Vienne y considerado como igual a los más grandes vinos franceses.

Esta reputación es a menudo inseparable de la de los otros "crus de las Côtes du Rhône septentrionales", como lo demuestra este extracto del Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne (Tomo 1 - CHAPTAL, PARMENTIER, DUSSIEUX -1801): "Los famosos vinos de Hermitage, Côte Rôtie y Condrieu se producen en las laderas que bordean el Ródano.

La fama de este vino no ha dejado de crecer, cimentada en su calidad y finura y basada tanto en un paisaje, en un viñedo espectacular reconocido como denominación de origen controlada desde 1940, como en la apropiación de todo un "país" a través de la organización anual del "Marché aux vins d'Ampuis" desde 1928.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-259

APPELLATION OF ORIGIN

TAVEL

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 "Tavel"
controlled appellation of origin, as amended by the Decree of
January 13, 1938.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

**For the record, legal basis at the time of registration under the
Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30,
1935 (Art. 21); Decree of May 15, 1936 regarding the definition
of the "Tavel" controlled appellation of origin, as amended by
the Decree of January 13, 1938.**

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

*This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement
and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.*

The specifications only authorize the vinification of rosé wine, not
as a response to recent response to the recent evolution of the
markets or consumption habits but as an original identity.

Professor Jacques MABY explains this particularity in the following
way: "the Tavel vineyard is the only one that we know of to have
specialized entirely in rosé, to the point of forbidding itself any
other production... hence the need for great technical mastery and
original solutions to vinify the entire production in rosé". The length
of the vatting period for "Tavel" wines, which is longer than that of
a white wine and shorter than that of a red wine, is probably the
consequence of the maturities offered by the natural environment.
Indeed, the hydric and thermal constraints, to which the grapes are
subjected, are very particular. The ripeness of polyphenols is
delicate to obtain because the sugar concentration can be
exponential. For example, a wilting of the berries can occur before
the phenolic maturity is satisfactory to vinify red wines, which

imposes a vinification in rosé wine. In addition, the geographical area benefits from climatic conditions that are very favorable to the sanitary state of the harvests, one of the main effects of which is to limit phytosanitary treatments. In his book "Le mangeur du XIX^{ème} siècle" (The Eater of the 19th Century), Jean-Paul ARON, cites the wine of "Tavel" among the wines on the menu of the prestigious Parisian gastronomic establishment "Les trois frères provençaux" (The Three Provençal Brothers), whose fame was immense during the first half of the 19th century.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-259

APPELLATION D'ORIGINE

TAVEL

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 de l'appellation contrôlée "Tavel", modifié par le décret du 13 janvier 1938.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 15 mai 1936 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Tavel", modifié par le décret du 13 janvier 1938.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Le cahier des charges n'autorise que la vinification en vin rosé, non comme une réponse à l'évolution récente des marchés ou des usages de consommation mais bien comme une identité originelle.

Le professeur Jacques MABY explique cette particularité de la façon suivante : « le vignoble de Tavel est le seul à notre connaissance à s'être entièrement spécialisé dans le rosé, au point de s'interdire toute autre production ... d'où la nécessité d'une grande maîtrise technique et de solutions originales permettant de vinifier l'ensemble de la production en rosé ».

La durée de cuvaison des vins de « Tavel », qui est plus longue que celle d'un vin blanc, et plus courte que celle d'un vin rouge, est probablement la conséquence des maturités offertes par le milieu naturel. En effet, les contraintes hydriques et thermiques, auxquelles les raisins sont soumis, sont très particulières. La maturité des polyphénols est délicate à obtenir car la

concentration en sucre peut être exponentielle. Par exemple, un flétrissement des baies peut se produire avant que la maturité phénolique ne soit satisfaisante pour vinifier des vins rouges, ce qui impose une vinification en vin rosé.

S'ajoute le fait que la zone géographique bénéficie de conditions climatiques très favorables à l'état sanitaire des récoltes dont l'un des principaux effets est de limiter les traitements phytosanitaires. Dans son livre « Le mangeur du XIX^{ème} siècle », Jean-Paul ARON, cite le vin de « Tavel » parmi les vins de la carte du prestigieux établissement gastronomique parisien « Les trois frères provençaux » dont la notoriété fut immense durant la première moitié du XIX^{ème} siècle.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-259

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

TAVEL

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 la denominación controlada "Tavel", modificado por el Decreto de 13 de enero de 1938.

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 15 de mayo de 1936 sobre la definición de la denominación controlada "Tavel", modificado por el decreto de 13 de enero de 1938.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

El pliego de condiciones sólo autoriza la producción de vino rosado, no como respuesta a la evolución reciente de los mercados o de los hábitos de consumo, sino como identidad original.

El profesor Jacques MABY explica esta particularidad de la siguiente manera: "el viñedo de Tavel es el único, que sepamos, que se ha especializado totalmente en el rosado, hasta el punto de prohibirse a sí mismo cualquier otra producción... de ahí la necesidad de un gran dominio técnico y de soluciones originales para vinificar toda la producción en rosado". La duración del periodo de encubado de los vinos "Tavel", más larga que la de un vino blanco y más corta que la de un vino tinto, es probablemente consecuencia de las maduraciones que ofrece el entorno natural. En efecto, las limitaciones hídricas y térmicas a las que están sometidas las uvas son muy particulares. La maduración de los

polifenoles es difícil de alcanzar porque la concentración de azúcar puede ser exponencial. Por ejemplo, el marchitamiento de las bayas puede producirse antes de que la madurez fenólica sea satisfactoria para la vinificación en tinto, lo que impone la vinificación en rosado. Además, la zona geográfica se beneficia de condiciones climáticas muy favorables para el estado sanitario de los cultivos, uno de cuyos principales efectos es la limitación de los tratamientos fitosanitarios. En su libro "Le mangeur du XIX ème siècle", Jean-Paul ARON, cita el vino de "Tavel" entre los vinos de la carta del prestigioso establecimiento gastronómico parisino "Les trois frères provençaux", cuya fama fue inmensa durante la primera mitad del siglo XIX.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-260

APPELLATION OF ORIGIN

ANJOU

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 31, 1957 regarding the definition of the “Anjou” and “Rosé d'Anjou” controlled appellations of origin, as amended by the Decrees of November 19, 1962 and August 6, 1964.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Decree of December 31, 1957 regarding the definition of the “Anjou” and “Rosé d'Anjou” controlled appellations of origin, as amended by the Decrees of November 19, 1962 and August 6, 1964.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

Still wines

The combination of a northern vineyard with a distinctive landscape, a mild climate and an original geology and pedology, gives the wines a taste identity that is expressed through their freshness. The diversity of the wine-growing areas, with their varied geological and pedological situations, has given producers the opportunity to find the best conditions for each of the grape varieties to express themselves. The observation and analysis carried out by the winegrowers on the behaviour of their vines has enabled them to define an appropriate vineyard layout. So, while the Anjou region allows the Chenin B grape variety to express its main characteristics in dry white wines, the sunny, south-facing hillsides allow it to express the complexity of a more mature wine, and if the late-season weather conditions are favourable, it can be

the source of "sweet" or "mellow" wines. The Cabernet Franc N and Cabernet Sauvignon N varieties thrive in shallow or brown soils with a regulated water supply for the production of red wines whose slight rusticity is refined by a short ageing period as stipulated in the specifications. Finally, the planting of the Gamay N grape variety favours plots with soils developed on Precambrian rocks in the heart of "Anjou noir" to the exclusion of all situations in "Anjou blanc", as shown by the geographical unit defined more specifically in the specifications for red wines benefiting from the "Gamay" indication, within the geographical area. The expertise of the producers, acquired through generations of experience, is also expressed in the choice of technical winemaking methods and grape variety blends, depending on the production objective and the vintage. The diversity of our production is an asset when it comes to conquering different markets. Not only on a national level, where the wines are particularly appreciated by the inhabitants of Angers and the surrounding area, or in the French regions of Brittany and Normandy, but also beyond national borders, as wines with the "Anjou" appellation d'origine contrôlée (AOC) play a significant role in the Loire Valley's ranking as France's 7th largest export region. The wines of the Anjou region have been honoured in numerous writings, as illustrated by these words from the 16th century poet Joachim DU BELLAY: "May the savoury flavour of the plantful vine, in the grapes of your divine eye, its nectar season us Nectar, such as my sweet Anjou vineyard gives".

Sparkling wines

The production of sparkling wines is part of the same context. Producers discovered that wines that had been conditioned and kept in the cellar could undergo a new fermentation at the end of winter. The empirical mastery of this "spontaneous second fermentation" first led to the production of "sparkling" wines, notably with the Chenin B grape variety. This late-ripening variety has characteristics, freshness and subtle aromas that make it particularly well-suited to the production of sparkling wines. These qualities have been exploited since the beginning of the 19th century, particularly under the impetus of Jean-Baptiste ACKERMAN, who mastered the "second fermentation in the bottle" process for the production of sparkling wines. Particular attention is paid to the grape harvest, and the annual determination of a starting date for the harvest (ban des vendanges) ensures optimum ripeness and a good sugar/acidity balance, which is necessary for guaranteed freshness, good mousse formation and good ageing potential. What's more, the presence of underground cellars, particularly in the heart of the "Anjou blanc", is a favourable factor for the production of these wines, which require vast areas for storage and handling in ideal conditions of light, air humidity and temperature. The same rigour and technical itinerary have been applied to black grape varieties, for the more confidential production of rosé sparkling wines. Thanks to the experience they have acquired over more than a century, today's sparkling wine producers have perfectly mastered

the composition of their cuvées. Ageing on the lees for a minimum of 9 months helps to develop the complexity of the wines.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-260

APPELLATION D'ORIGINE

ANJOU

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 décembre 1957 relatif à la définition des appellations contrôlées “Anjou” et “Rosé d'Anjou”, modifié par les décrets des 19 novembre 1962, 6 août 1964.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 décembre 1957 relatif à la définition des appellations contrôlées “Anjou” et “Rosé d'Anjou”, modifié par les décrets des 19 novembre 1962, 6 août 1964.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Vins tranquilles

La combinaison d'un vignoble septentrional possédant un paysage particulier, avec une climatologie empreinte de douceur, une géologie et une pédologie originale, confère aux vins une identité gustative qui s'exprime au travers de la fraîcheur des vins. La diversité des situations viticoles présentant des situations géopédologiques variées a offert aux producteurs la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale.

L'observation et l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent alors de définir une implantation juste du vignoble. Ainsi, si l'ensemble angevin permet au cépage chenin B d'exprimer ses principales caractéristiques en

vin blanc sec, les coteaux ensoleillés et exposés au midi lui permettent d'exprimer la complexité d'un vin à la maturité plus poussée et si les conditions climatiques d'arrière saison sont favorables, il peut être à l'origine de vins « moelleux » ou « doux ». Les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N apprécient les situations présentant des sols peu profonds ou des sols bruns et à l'alimentation hydrique régulée pour la production de vins rouges dont la légère rusticité est affinée par une courte période d'élevage prévue dans le cahier des charges.

Enfin, l'implantation du cépage gamay N privilégie les parcelles présentant des sols développés sur les roches précambriennes au coeur de « l'Anjou noir » à l'exclusion de toutes les situations de « l'Anjou blanc », comme en témoigne l'unité géographique définie plus particulièrement dans le cahier des charges pour les vins rouges bénéficiant de l'indication « gamay », au sein de la zone géographique. Le savoir-faire des producteurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime également dans le choix des itinéraires techniques d'élaboration et des assemblages de cépage, en fonction de l'objectif de production et du millésime.

La diversité de la production est un atout pour la conquête de différents marchés. Non seulement au niveau national où les vins sont plus particulièrement appréciés par les habitants de la ville d'Angers et ses environs ou bien des régions françaises bretonnes et normandes, mais également hors des frontières nationales, les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou », participant pour une part non négligeable au rang de 7ème région exportatrice française occupée par le « Val de Loire ». De nombreux écrits ont honoré les vins de la région « Anjou », comme en témoigne ces quelques mots du poète Joachim DU BELLAY écrits au XVIème siècle :

« Fais que l'humeur savoureuse,
De la vigne plantureuse,
Au rais de ton œil divin,
Son nectar nous assaisonne Nectar,
tel comme le donne
Mon doux vignoble Angevin. »

Vins mousseux

La production de vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. Les producteurs ont pu faire le constat que des vins conditionnés et conservés en cave pouvaient faire l'objet, à la sortie de l'hiver, d'une nouvelle fermentation. La maîtrise empirique de cette « deuxième fermentation spontanée » a d'abord conduit à la production de vins « pétillants », notamment avec le cépage chenin B.

Ce cépage, tardif, dispose de caractéristiques, d'une fraîcheur et d'arômes subtils qui lui confèrent une aptitude particulière pour la production de vins mousseux. Ces aptitudes ont été exploitées dès le début du XIXème siècle, notamment sous l'impulsion de Jean-Baptiste ACKERMAN, avec la maîtrise de l'élaboration par

« seconde fermentation en bouteille » pour la production de vins mousseux.

Une attention particulière est apportée à la vendange, et la détermination annuelle d'une date de début de récolte (ban des vendanges) assure une maturité optimale et un bon équilibre sucre/acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde. De surcroît, la présence de caves souterraines, notamment au coeur de « l'Anjou blanc », constitue un facteur favorable à l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes lieux de stockage et de manipulation dans des conditions de lumière, d'humidité de l'air et de température idéales.

Cette rigueur et cet itinéraire technique ont été appliqués aux cépages noirs, pour une production plus confidentielle de vins mousseux rosés. Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent aujourd'hui un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lies d'une durée minimale de 9 mois contribue à développer la complexité des vins.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-260

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ANJOU

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 diciembre de 1957 sobre la definición de las denominaciones controladas “Anjou” y “Rosé d'Anjou”, modificado por los Decretos de 19 de noviembre de 1962 y de 6 de agosto 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 diciembre de 1957 sobre la definición de las denominaciones controladas “Anjou” y “Rosé d'Anjou”, modificado por los decretos de 19 de noviembre de 1962 y 6 de agosto de 1964.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Vinos tranquilos

La combinación de un viñedo septentrional con un paisaje característico, un clima suave y una geología y edafología originales, confiere a los vinos una identidad gustativa que se expresa a través de su frescura. La diversidad de las zonas vitícolas, con sus variadas situaciones geológicas y edafológicas, ha dado a los productores la oportunidad de encontrar las mejores condiciones para que se exprese cada una de las variedades de uva. La observación y el análisis realizados por los viticultores sobre el comportamiento de sus vides les ha permitido definir una disposición adecuada de los viñedos. Así, mientras que la región de Anjou permite a la variedad Chenin B expresar sus principales características en vinos blancos secos, las laderas soleadas y orientadas al sur le permiten expresar la complejidad de un vino

más maduro y, si las condiciones climáticas de final de temporada son favorables, puede ser el origen de vinos "dulces" o "melosos". Las variedades Cabernet Franc N y Cabernet Sauvignon N prosperan en suelos poco profundos o pardos con un aporte hídrico regulado para la producción de vinos tintos cuya ligera rusticidad se afina con un periodo de envejecimiento corto, tal como estipula el pliego de condiciones. Por último, la plantación de la variedad Gamay N favorece las parcelas con suelos desarrollados sobre rocas precámbricas en el corazón del "Anjou noir", con exclusión de todas las situaciones del "Anjou blanc", como demuestra la unidad geográfica definida más específicamente en el pliego de condiciones para los vinos tintos que se benefician de la indicación "Gamay", dentro de la zona geográfica. La pericia de los productores, adquirida a lo largo de generaciones de experiencia, se expresa también en la elección de métodos técnicos de vinificación y de mezclas de variedades de uva, en función del objetivo de producción y de la añada. La diversidad de nuestra producción es una ventaja a la hora de conquistar diferentes mercados. No sólo a escala nacional, donde los vinos son especialmente apreciados por los habitantes de Angers y alrededores, o en las regiones francesas de Bretaña y Normandía, sino también más allá de las fronteras nacionales, ya que los vinos con denominación de origen controlada (DOC) "Anjou" desempeñan un papel importante en la clasificación del Valle del Loira como 7ª región exportadora de Francia. Los vinos de la región de Anjou han sido homenajeados en numerosos escritos, como ilustran estas palabras del poeta del siglo XVI Joachim DU BELLAY: "Que el sabroso sabor de la vid plantada, en las uvas de tu divino ojo, su néctar nos sazone Néctar, como el que da mi dulce viñedo de Anjou".

Vinos espumosos

La producción de vinos espumosos se inscribe en el mismo contexto. Los productores descubrieron que los vinos acondicionados y conservados en bodega podían experimentar una nueva fermentación al final del invierno. El dominio empírico de esta "segunda fermentación espontánea" condujo primero a la producción de vinos "espumosos", en particular con la variedad de uva Chenin B. Esta variedad de maduración tardía posee características, fresca y aromas sutiles que la hacen especialmente apta para la producción de vinos espumosos. Estas cualidades se vienen explotando desde principios del siglo XIX, especialmente bajo el impulso de Jean-Baptiste ACKERMAN, que dominó el proceso de "segunda fermentación en botella" para la elaboración de vinos espumosos. Se presta especial atención a la vendimia, y la determinación anual de una fecha de inicio de la cosecha (ban des vendanges) garantiza una maduración óptima y un buen equilibrio azúcar/acidez, necesarios para garantizar la fresca, una buena formación de espuma y un buen potencial de envejecimiento. Además, la presencia de bodegas subterráneas, sobre todo en el corazón del "Anjou blanc", es un factor favorable para la producción de estos vinos, que requieren grandes superficies para su almacenamiento y manipulación en

condiciones ideales de luz, humedad ambiental y temperatura. El mismo rigor y el mismo itinerario técnico se han aplicado a las variedades de uva negra, para la producción más confidencial de vinos espumosos rosados. Gracias a la experiencia adquirida a lo largo de más de un siglo, los productores actuales de vinos espumosos dominan a la perfección la composición de sus vinos base. El envejecimiento sobre lías durante un mínimo de 9 meses contribuye a desarrollar la complejidad de los vinos.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-288

APPELLATION OF ORIGIN

SANCERRE

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 January 23, 1959 regarding the definition of the
“Sancerre” controlled appellation of origin, as amended by the
Decree of August 24, 1961.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

**For the record, legal basis at the time of registration under the
Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30,
1935 (Art. 21); Decree of January 23, 1959 regarding the
definition of the “Sancerre” controlled appellation of origin,
as amended by the Decree of August 24, 1961.**

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

*This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement
and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.*

The combination of the degraded oceanic climate, the location sheltered from the southwest winds, the proximity of the Loire River which plays a determining role in regulating the temperature, and the location of the vineyard on steep slopes, gives this geographical area good pedo-climatic conditions for the Sauvignon B and Pinot Noir N grape varieties, which are at the beginning of their ripening period.

The low temperatures during the vegetative cycle of the vine ensure a regular maturity of the grapes. According to the customs, the delimited parcel area retains only the shallow soils, often with a strong slope. These situations impose an optimal management of the plant and its potential of production translated by a high density at the plantation, by the conduct of the vine and a rigorous size. This management illustrates the know-how of a stubborn human community, attached to its winegrowing traditions and its winegrowing landscape. This know-how is also expressed by the

winemaker's ability, acquired from the experience of several generations, to express the richness and originality of the natural environment: elegant wines, with accents of red fruits and flowers from the "caillotes", powerful wines from the "terres blanches", wines from the "chailloux" or "silex", with nuances of white and yellow flowers.

The fame and reputation of the wines of "Sancerre" already mentioned by Jules GUYOT, in 1873: "At the first glance at the vines of Saint-Satur and Sancerre, one recognizes a vineyard precious by the extreme cleanliness of the land, by the lifting, joining and trimming done with extreme care; one understands that there are, long hand, good practices, well paid by good products " have not been denied since the Renaissance and the international trade that is attached to them since that time is an excellent illustration.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-288

APPELLATION D'ORIGINE

SANCERRE

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 23 janvier 1959 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Sancerre", modifié par le décret du 24 août 1961.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 23 janvier 1959 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Sancerre", modifié par le décret du 24 août 1961.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

La conjonction, du climat océanique dégradé, de la situation à l'abri des vents du sud-ouest, de la proximité de la Loire qui joue un rôle déterminant de régulateur thermique, de l'implantation du vignoble sur de fortes pentes, confère à cette zone géographique de bonnes conditions pédo-climatiques pour les cépages sauvignon B et pinot noir N, cépages de première époque de maturité. Les températures atténuées, lors du cycle végétatif de la vigne, assurent une maturité régulière des raisins.

Selon les usages, l'aire parcellaire délimitée ne retient que les sols peu profonds, en pente souvent forte. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par une densité à la plantation élevée, par la conduite de la vigne et une taille rigoureuse.

Cette gestion illustre le savoir-faire d'une communauté humaine obstinée, attachée à ses traditions vigneronnes et à son paysage

viticole. Ce savoir-faire s'exprime également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel : vins élégants, aux accents de fruits rouges et de fleurs blanches des « caillotes », vins puissants des « terres blanches », vins des « chailloux » ou « silex », aux nuances de fleurs blanches et jaunes.

La notoriété et la réputation des vins de « Sancerre» déjà évoquées par Jules GUYOT, en 1873 : « Au premier coup d'œil jeté sur les vignes de Saint-Satur et de Sancerre, on reconnaît un vignoble précieux par l'extrême propreté de la terre, par les relevages, les accolages et les rognages faits avec un soin extrême; on comprend qu'il y a là, de longue main, de bonnes pratiques, bien payées par de bons produits » ne se sont pas démenties depuis la Renaissance et le commerce international qui leur est attaché depuis cette époque en est une excellente illustration.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-288

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SANCERRE

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 23 de enero de 1959 sobre la definición de la denominación controlada “Sancerre”, 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 23 de enero de 1959 sobre la definición de la denominación controlada “Sancerre”, modificado por el decreto de 24 de agosto de 1961.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La combinación del clima oceánico degradado, el emplazamiento al abrigo de los vientos del suroeste, la proximidad del río Loira, que desempeña un papel decisivo en la regulación de la temperatura, y la ubicación de los viñedos en pendientes pronunciadas, confieren a esta zona geográfica buenas condiciones edafoclimáticas para las variedades de uva Sauvignon B y Pinot Noir N, que se encuentran al principio de su periodo de maduración.

Las bajas temperaturas durante el ciclo vegetativo de la vid garantizan una maduración regular de las uvas. Según la costumbre, la zona delimitada de la parcela sólo conserva los suelos poco profundos, a menudo en fuerte pendiente. Estas situaciones requieren una gestión óptima de la planta y de su potencial de producción, que se traduce en una elevada densidad de plantación, un emparrado y una poda rigurosa. Esta gestión

ilustra el saber hacer de una comunidad humana obstinada, apegada a sus tradiciones vitícolas y a su paisaje vitícola. Este saber hacer se expresa también en la capacidad del viticultor, adquirida a lo largo de varias generaciones de experiencia, para expresar la riqueza y la originalidad del entorno natural: vinos elegantes, con acentos de frutos rojos y flores de los "caillotes", vinos potentes de las "terres blanches", vinos de los "chailloux" o "silex", con matices de flores blancas y amarillas...

La fama y la reputación de los vinos de "Sancerre" ya fueron mencionadas por Jules GUYOT, en 1873: "A primera vista, en las viñas de Saint-Satur y Sancerre, se reconoce un viñedo precioso por la extrema limpieza del suelo, por el levantamiento, el atado y el recorte realizados con sumo cuidado; se comprende que allí hay buenas prácticas, bien pagadas por buenos productos" no han sido desmentidas desde el Renacimiento y el comercio internacional que se les atribuye desde entonces es una excelente ilustración.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-291

APPELLATION OF ORIGIN

SAUMUR

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 31, 1957 regarding the definition of the
“Saumur” or “Saumur mousseux” controlled appellation of origin.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Decree of December 31, 1957 regarding the definition of the “Saumur” or “Saumur mousseux” controlled appellation of origin.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

Still wines

In the climate of the Saumur region, geological and soil formations from the Middle and Upper Turonian, the Jurassic, the Senonian and the Eocene have allowed the Chenin B and Cabernet Franc N varieties to be grown, varieties which are essential for production of the region’s white, rosé and red wines. Located at an altitude of over 40 m, these formations moderate the water supply to the vines and their growth rate, allowing the grapes to ripen perfectly so red and white wines with a variety of fruity aromas can be produced.

The vine varieties used, mainly Chenin B and Cabernet Franc N, combined with the well-suited physical environment, have encouraged the development of particular production practices. Shallow soils, which heat up faster, are prioritised for the production of the wines. This ensures the grapes achieve excellent phenolic ripeness for the production of aromatic wines. Over the

generations, producers have built up expertise, demonstrated in particular by their yield management, tailored pruning, and harvesting at optimum ripeness.

Special attention is paid to the winemaking and ageing processes, carried out slowly in the unchanging light, humidity and temperature conditions observed in the underground cellars hollowed out in the chalky marl rock. This allows all the organoleptic qualities of the white and red wines to be revealed, whilst preserving, in particular, their aromatic complexity and producing soft, silky tannins in the red wines.

The history and development of grape varieties in the various sectors of the Saumur region have led to the definition of distinct geographical units according to the type and colour of the wines, thus recognising specific red wine production areas. It was within this unit that the complementary geographical denomination "Puy-Notre-Dame" was recognised in 2007, with special parcel demarcation and strict production rules (shorter pruning and compulsory thinning of the canopy). All the parcels are located on slopes with clay-limestone soils, ensuring an optimal concentration of anthocyanins and aroma precursors in the grapes that gives the wines a deep colour and aromas of ripe fruit, and even black fruit.

Due to the natural sugar content of the grapes used to make wines covered by the supplementary geographical designation, there is no need for enrichment of any kind. Nevertheless, ageing at least until 1 June of the year following that of the harvest, as stated in the specification, remains necessary in order to round off the tannins in these wines, known as 'vins de tuffe'.

The producers perpetuate the "Saumur" vineyard in the greatest tradition, echoing the words of Antoine CRISTAL, a winegrower from the Saumur region at the beginning of the 19th century: "I want to show that the Saumur vineyard is capable of producing a wine that can compete with the greatest vintages. A soil like this should produce a natural wine that ranks among the best".

Sparkling wines

Sparkling wine production is part of the same context. Producers have discovered that wines that have been conditioned and kept in the cellar can undergo a new fermentation at the end of winter. The empirical mastery of this "spontaneous second fermentation" first led to the production of "sparkling" wines, in particular with the Chenin B grape variety. This late-ripening variety, planted in the environmental conditions of the Saumur region, develops proven aptitudes for the production of fresh sparkling wines with fine bubbles and aromas of fruit, flowers and pastries. These skills have been exploited since the beginning of the 19th century, particularly under the impetus of Jean-Baptiste ACKERMAN, who mastered the "second fermentation in the bottle" process for producing sparkling wines. Particular attention is paid to the harvest to ensure optimum ripeness and a good sugar/acidity balance, which is necessary for guaranteed freshness, good mousse formation and good ageing potential. In addition, the

presence of underground cellars, particularly in the heart of the "Anjou blanc", is a factor in the development of these wines, which require extensive storage and handling facilities in ideal conditions of light, air humidity and temperature.

The same rigour and technical approach have been applied to black grape varieties, for the more confidential production of rosé sparkling wines. With over a century's experience behind them, our sparkling wine producers have perfected their know-how in the composition of their cuvées. Ageing on the lees for a minimum of 9 months helps to develop the complexity of the wines. In 2009, 100,000 hectolitres of sparkling wine were produced under the "Saumur" controlled appellation of origin.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-291

APPELLATION D'ORIGINE

SAUMUR

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 décembre 1957 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Saumur" ou "Saumur mousseux".

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 décembre 1957 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Saumur" ou "Saumur mousseux".

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Vins tranquilles

Sous le climat du Saumurois, les formations géo-pédologiques du Turonien moyen et supérieur, du Jurassique, du Sénonien et de l'Eocène, ont permis l'implantation des cépages chenin B et cabernet franc N, cépages essentiels des vins blancs, rosés et rouges de la région de Saumur. Situées à plus de 40 mètres d'altitude, ces formations permettent une alimentation hydrique et une vigueur modérées de la vigne, autant d'éléments assurant une maturité parfaite des raisins qui permet l'obtention de vins rouges et blancs aux arômes fruités variés. L'encépagement, essentiellement en chenin B et cabernet franc N, associé à ces conditions favorables du milieu physique, ont favorisé le développement d'usages de production particuliers. La production de ces vins est privilégiée sur des sols superficiels se réchauffant plus vite, assurant ainsi une maturité phénolique excellente des raisins pour obtenir des vins aromatiques.

Les producteurs ont développé, au fil des générations, un savoir-faire se traduisant notamment par la maîtrise des rendements, une taille adaptée, une récolte à maturité optimale. Une attention particulière est portée à la vinification et à l'élevage des vins qui se déroulent en douceur dans des conditions de lumière, d'humidité de l'air et de température constantes, telles qu'il est possible de les observer dans les caves souterraines creusées dans la craie tuffeau, et permettant de révéler toutes les qualités organoleptiques des vins blancs et rouges, notamment en préservant leur complexité aromatique et en favorisant, pour les vins rouges, une expression tannique souple et soyeuse.

L'histoire et l'évolution de l'encépagement des différents secteurs du Saumurois ont permis d'aboutir à la définition d'unités géographiques distinctes selon le type et la couleur des vins, reconnaissant ainsi des zones de production de vin rouge particulières. C'est d'ailleurs au sein de cet ensemble qu'a été reconnue la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » en 2007, avec une délimitation parcellaire particulière et des règles de production rigoureuses (taille plus courte et dédoublement obligatoire). Ces parcelles sont toutes situées sur des coteaux et présentent des sols argilo-calcaires, assurant ainsi, dans les raisins, une concentration en anthocyanes et en précurseurs d'arômes optimale qui confère aux vins qui en sont issus une robe soutenue et permet le développement d'arômes de fruits mûrs voire de fruits noirs.

La richesse naturelle en sucre des raisins destinés à la vinification de ladite dénomination géographique complémentaire rend inutile toute opération d'enrichissement. Une période d'élevage, au moins jusqu'au 1er juin de l'année suivant celle de la récolte, et traduite dans le cahier des charges, est néanmoins nécessaire pour arrondir les tanins de ces vins dits de « tuffe ».

Les producteurs perpétuent le vignoble de « Saumur » dans la plus grande tradition, faisant ainsi écho aux propos d'Antoine CRISTAL, vigneron du saumurois au début du XIX^{ème} siècle : « Je veux montrer que le vignoble Saumurois est capable de produire un vin qui fasse concurrence aux plus grands crus. Un sol comme celui-ci doit donner un vin naturel qui se classe parmi les meilleurs. »

Vins mousseux

La production de vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. Les producteurs ont pu faire le constat que des vins conditionnés et conservés en cave pouvaient faire l'objet, à la sortie de l'hiver, d'une nouvelle fermentation. La maîtrise empirique de cette « deuxième fermentation spontanée » a d'abord conduit à la production de vins « pétillants », notamment avec le cépage chenin B. Ce cépage, tardif, implanté dans les conditions environnementales du Saumurois, développe des aptitudes avérées pour la production de vins mousseux frais à fines bulles aux arômes de fruits, de fleurs et de pâtisserie.

Ces aptitudes ont été exploitées dès le début du XIX^{ème} siècle, notamment sous l'impulsion de Jean-Baptiste ACKERMAN, avec la maîtrise de l'élaboration par « seconde fermentation en bouteille » pour la production de vins mousseux. Une attention particulière est apportée à la vendange afin d'assurer une maturité optimale et un bon équilibre sucre/acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde.

De surcroît, la présence de caves souterraines, notamment au cœur de « l'Anjou blanc », constitue un facteur favorable à l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes lieux de stockage et de manipulation dans des conditions de lumière, d'humidité de l'air et de température idéales.

Cette rigueur et cet itinéraire technique ont été appliqués aux cépages noirs, pour une production plus confidentielle de vins mousseux rosés. Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lies d'une durée minimale de 9 mois contribue à développer la complexité des vins. En 2009, la production de vins mousseux bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » est de 100000 hectolitres.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-291

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAUMUR

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 diciembre de 1957 sobre la definición de la denominación controlada “Saumur” o “Saumur mousseux”.

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 diciembre de 1957 sobre la definición de la denominación controlada “Saumur” o “Saumur mousseux”.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Vinos tranquilos

Con el clima de la región de Saumur, las formaciones geodafológicas del Turoniense medio y superior, del Jurásico, del Senoniense y del Eoceno han permitido la implantación de vides de la variedad chenin B y cabernet franc N, esenciales en los vinos blancos, rosados y tintos de la región del Saumur. Situadas a más de 40 metros de altitud, estas formaciones permiten una alimentación hídrica y un vigor moderados de la viña, mientras que otros elementos garantizan una madurez perfecta de la uva que permite la obtención de vinos tintos y blancos con aromas afrutados variados.

La repoblación, compuesta esencialmente por chenin B y cabernet franc N, asociada a estas condiciones favorables del medio físico, ha favorecido el desarrollo de usos de producción particulares. La producción de esos vinos es privilegiada en suelos superficiales que se calientan más de prisa, asegurando así una madurez

fenólica excelente de las uvas para obtener vinos aromáticos. A lo largo de generaciones, los productores han desarrollado un saber hacer que se traduce principalmente en el dominio del rendimiento, unas dimensiones adaptadas y una cosecha con una madurez óptima.

Se presta una atención especial a la vinificación y la cría de los vinos cuyo dulzor evoluciona en función de las condiciones de luz, de humedad del aire y de temperatura constantes, como las que se pueden mantener en las bodegas subterráneas excavadas en la greda tuffeau, y permiten revelar todas las cualidades organolépticas de los vinos blancos y tintos, preservando sobre todo su complejidad aromática y favoreciendo, para los vinos tintos, una expresión tánica suave y sedosa.

La historia y la evolución de las variedades de uva en los distintos sectores de la región de Saumur han conducido a la definición de unidades geográficas diferenciadas según el tipo y el color de los vinos, reconociendo así zonas específicas de producción de vino tinto. Dentro de esta unidad se reconoció en 2007 la denominación geográfica complementaria "Puy-Notre-Dame", con una delimitación parcelaria especial y unas reglas de producción rigurosas (talla más corta y desdoblamiento obligatorio). Estas parcelas están todas situadas en laderas y presentan suelos arcilloso-calcáreos, lo que garantiza en las uvas una concentración óptima de antocianinas y precursores de aromas que confiere a los vinos que producen un aspecto sostenido y permite el desarrollo de aromas de fruta madura, sobre todo frutos negros.

La riqueza natural en azúcar de las uvas destinadas a la vinificación de dicha denominación geográfica complementaria hace inútil toda operación de enriquecimiento. Es necesario un período de crianza que se prolongue como mínimo hasta el 1 de junio del año siguiente al de la cosecha, como se indica en el pliego de condiciones, para complementar los taninos de estos vinos denominados «vins de tuffe».

Los productores perpetúan el viñedo de "Saumur" en la mayor tradición, haciéndose eco de las palabras de Antoine CRISTAL, viticultor de la región de Saumur a principios del siglo XIX: "Quiero demostrar que el viñedo de Saumur es capaz de producir un vino que puede competir con las más grandes cosechas. Un suelo como éste debe producir un vino natural que figure entre los mejores".

Vinos espumosos

La producción de vinos espumosos se inscribe en el mismo contexto. Los productores han descubierto que los vinos acondicionados y conservados en bodega pueden experimentar una nueva fermentación al final del invierno. El dominio empírico de esta "segunda fermentación espontánea" condujo primero a la producción de vinos "espumosos", en particular con la variedad de uva Chenin B. Esta variedad de maduración tardía, plantada en las condiciones medioambientales de la región de Saumur, ha

desarrollado aptitudes demostradas para la producción de vinos espumosos frescos, con burbujas finas y aromas de frutas, flores y pastelería. Estas aptitudes se explotan desde principios del siglo XIX, en particular bajo el impulso de Jean-Baptiste ACKERMAN, que domina el proceso de "segunda fermentación en botella" para la producción de vinos espumosos. Se presta especial atención a la vendimia para garantizar una madurez óptima y un buen equilibrio azúcar/acidez, necesario para garantizar la frescura, una buena formación de espuma y un buen potencial de envejecimiento. Además, la presencia de bodegas subterráneas, sobre todo en el corazón del "Anjou blanc", es un factor determinante para el desarrollo de estos vinos, que requieren amplias instalaciones de almacenamiento y manipulación en condiciones ideales de luz, humedad del aire y temperatura.

El mismo rigor y el mismo enfoque técnico se han aplicado a las variedades de uva negra, para la producción más confidencial de vinos espumosos rosados. Con más de un siglo de experiencia a sus espaldas, nuestros productores de vinos espumosos han perfeccionado su saber hacer en la composición de sus vinos base. La crianza sobre lías durante un mínimo de 9 meses contribuye a desarrollar la complejidad de los vinos. En 2009, se produjeron 100.000 hectolitros de vino espumoso bajo la denominación de origen controlada "Saumur".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-295

APPELLATION OF ORIGIN

TOURAINÉ

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 24, 1939 regarding the definition of the
“Touraine” controlled appellation of origin, as amended by the
Decrees of March 16, 1943 (Art. 23), January 5, 1944, February
23, 1949, February 23, 1953, August 26, 1953, November 20,
1962 and November 7, 1966.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

**For the record, legal basis at the time of registration under the
Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30,
1935 (Art. 21); Decree of December 24, 1939 regarding the
definition of the “Touraine” controlled appellation of origin,
as amended by the Decrees of March 16, 1943 (Art. 23),
January 5, 1944, February 23, 1949, February 23, 1953, August
26, 1953, November 20, 1962 and November 7, 1966.**

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

*This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement
and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.*

Still wines

In the climate of the Saumur region, geological and soil formations from the Middle and Upper Turonian, the Jurassic, the Senonian and the Eocene have allowed the Chenin B and Cabernet Franc N varieties to be grown, varieties which are essential for production of the region’s white, rosé and red wines. Located at an altitude of over 40 m, these formations moderate the water supply to the vines and their growth rate, allowing the grapes to ripen perfectly so red and white wines with a variety of fruity aromas can be produced.

The vine varieties used, mainly Chenin B and Cabernet Franc N, combined with the well-suited physical environment, have encouraged the development of particular production practices. Shallow soils, which heat up faster, are prioritised for the production of the wines. This ensures the grapes achieve excellent phenolic ripeness for the production of aromatic wines. Over the generations, producers have built up expertise, demonstrated in particular by their yield management, tailored pruning, and harvesting at optimum ripeness.

Special attention is paid to the winemaking and ageing processes, carried out slowly in the unchanging light, humidity and temperature conditions observed in the underground cellars hollowed out in the chalky marl rock. This allows all the organoleptic qualities of the white and red wines to be revealed, whilst preserving, in particular, their aromatic complexity and producing soft, silky tannins in the red wines.

The history and development of grape varieties in the various sectors of the Saumur region have led to the definition of distinct geographical units according to the type and colour of the wines, thus recognising specific red wine production areas. It was within this unit that the complementary geographical denomination "Puy-Notre-Dame" was recognised in 2007, with special parcel demarcation and strict production rules (shorter pruning and compulsory thinning of the canopy). All the parcels are located on slopes with clay-limestone soils, ensuring an optimal concentration of anthocyanins and aroma precursors in the grapes that gives the wines a deep colour and aromas of ripe fruit, and even black fruit.

Due to the natural sugar content of the grapes used to make wines covered by the supplementary geographical designation, there is no need for enrichment of any kind. Nevertheless, ageing at least until 1 June of the year following that of the harvest, as stated in the specification, remains necessary in order to round off the tannins in these wines, known as 'vins de tuffe'.

The producers perpetuate the "Saumur" vineyard in the greatest tradition, echoing the words of Antoine CRISTAL, a winegrower from the Saumur region at the beginning of the 19th century: "I want to show that the Saumur vineyard is capable of producing a wine that can compete with the greatest vintages. A soil like this should produce a natural wine that ranks among the best".

Sparkling wines

Sparkling wine production is part of the same context. Producers have discovered that wines that have been conditioned and kept in the cellar can undergo a new fermentation at the end of winter. The empirical mastery of this "spontaneous second fermentation" first led to the production of "sparkling" wines, in particular with the Chenin B grape variety. This late-ripening variety, planted in the environmental conditions of the Saumur region, develops proven aptitudes for the production of fresh sparkling wines with fine bubbles and aromas of fruit, flowers and pastries. These skills have been exploited since the beginning of the 19th century,

particularly under the impetus of Jean-Baptiste ACKERMAN, who mastered the "second fermentation in the bottle" process for producing sparkling wines. Particular attention is paid to the harvest to ensure optimum ripeness and a good sugar/acidity balance, which is necessary for guaranteed freshness, good mousse formation and good ageing potential. In addition, the presence of underground cellars, particularly in the heart of the "Anjou blanc", is a factor in the development of these wines, which require extensive storage and handling facilities in ideal conditions of light, air humidity and temperature.

The same rigour and technical approach have been applied to black grape varieties, for the more confidential production of rosé sparkling wines. With over a century's experience behind them, our sparkling wine producers have perfected their know-how in the composition of their cuvées. Ageing on the lees for a minimum of 9 months helps to develop the complexity of the wines. In 2009, 100,000 hectolitres of sparkling wine were produced under the "Saumur" controlled appellation of origin.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-295

APPELLATION D'ORIGINE

TOURAINÉ

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 24 décembre 1939 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Touraine", modifié par les décrets des 16 mars 1943 (art. 23), 5 janvier 1944, 23 février 1949, 23 février 1953, 26 août 1953, 20 novembre 1962, 7 novembre 1966.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 24 décembre 1939 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Touraine", modifié par les décrets des 16 mars 1943 (art. 23), 5 janvier 1944, 23 février 1949, 23 février 1953, 26 août 1953, 20 novembre 1962, 7 novembre 1966.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Vins tranquilles

Le réseau hydrographique important que constituent la Loire, la Vienne, le Cher et l'Indre, a modelé, au fil du temps, un plateau ondulé de roches tendres du Tertiaire et du Secondaire. Sous l'influence de l'Eglise, au Moyen-Âge, les hommes ont implanté le vignoble le long des coteaux ainsi ciselés et sur les rebords de plateau. Cette proximité des cours d'eau constitue déjà, à la Renaissance, un atout important qui favorise l'exportation des vins de « Touraine ». Ainsi, la permanence de la barrière douanière d'Ingrandes-sur-Loire d'où les vins sont exportés vers la Hollande et l'application de l'Edit des vingt lieues, en 1577, façonnent le vignoble ligérien et favorisent une production de qualité. Sous

l'influence du climat, un encépagement reposant sur les cépages chenin B et cabernet franc N est développé dans la partie occidentale de la zone géographique tandis que les cépages sauvignon B, cot N et gamay N sont privilégiés dans la partie orientale de la zone géographique. Le méridien de Tours marque cette limite climatique naturelle. Les cépages se sont naturellement imposés dans cette diversité de situations viticoles offertes aux producteurs.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols drainants développés principalement sur turonien et sénonien. L'argile à silex, riche en pierres siliceuses couvre majoritairement les sols des vallées intermédiaires. Ces silex, nombreux en surface, jouent alors un rôle important lors de la maturité en augmentant les taux d'échanges de chaleur du sol. Ces conditions participent grandement à la qualité des vins blancs et des vins rouges.

Le cépage sauvignon B se plaît notamment sur les parcelles présentant des sols de « perruches » et « d'aubuis ». Il trouve dans ces situations les bases essentielles à une maturité constante, au fil des ans. Les vins qui en sont issus, expriment, sur ces sols, et sous ce climat, des caractères frais et originaux. Ils représentent les 2/3 de la production de l'appellation d'origine contrôlée, en 2009. Le cépage gamay N, cépage noir de la reconstruction phylloxérique, repose principalement sur les parcelles présentant des sols d'« argiles à silex » et les vins qui en sont issus sont fruités et alertes. Les vins rouges à l'est du méridien de Tours ont le cépage cot N comme colonne vertébrale, tandis que le cabernet franc N s'impose à l'ouest de celui-ci. Ils apportent une belle structure tannique.

Au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » et exprimant la diversité des milieux naturels, 5 dénominations géographiques complémentaires sont reconnues avec des règles de production plus restrictives. La « Touraine », héritière des vignobles et vallées chantés par les Rois, est encore l'un des fleurons des vignobles septentrionaux et ses paysages culturels vivants, préservés par l'exploitation séculaire de la vigne ont favorisé l'inscription de la Vallée de Loire au Patrimoine historique de l'UNESCO.

Vins mousseux

La production des vins mousseux s'inscrit dans le contexte décrit ci-dessus. Constatant que des vins mis en bouteilles dans les caves avaient parfois tendance à fermenter à nouveau, les producteurs tourangeaux ont souhaité maîtriser ce phénomène de « mousseux naturels » et en tirer parti. Sont ainsi nés les vins offerts au consommateur comme « pétillants », à partir du XIX^{ème} siècle.

La présence de caves creusées dans le tuffeau a alors constitué un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces

vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent maintenant un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'originalité territoriale des vins blancs est traduite par l'obligation de la présence de 60% de cépage chenin B ou d'orbois B. L'élevage long « sur lattes » contribue à développer les arômes briochés et la complexité des vins.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-295

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

TOURAINÉ

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 24 de diciembre de 1939 sobre la definición de la denominación controlada “Touraine”, modificado por los Decretos de 16 de marzo de 1943 (Art. 23), de 5 de enero de 1944, de 23 de febrero de 1949, de 23 de febrero de 1953, de 26 de agosto de 1953, de 20 de noviembre de 1962 y de 7 de noviembre 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 24 de diciembre de 1939 sobre la definición de la denominación controlada “Touraine”, modificado por los decretos de 16 de marzo de 1943 (art. 23), 5 de enero de 1944, 23 de febrero de 1949, 23 de febrero de 1953, 26 de agosto de 1953, 20 de noviembre de 1962 y 7 de noviembre de 1966.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Vinos tranquilos

Con el paso del tiempo, la extensa red hidrográfica formada por los ríos Loira, Vienne, Cher e Indre ha modelado una meseta ondulada de roca blanda terciaria y secundaria. En la Edad Media, bajo la influencia de la Iglesia, se plantaron viñedos a lo largo de las laderas cinceladas y en los bordes de la meseta. En el Renacimiento, esta proximidad a las vías fluviales era ya una baza importante que favorecía la exportación de los vinos de Touraine. La barrera aduanera permanente de Ingrandes-sur-Loire, desde donde se exportaban vinos a Holanda, y la aplicación del Edicto de las Veinte Leguas en 1577, modelaron los viñedos del Loira y

favorecieron la producción de calidad. Bajo la influencia del clima, en la parte occidental de la zona geográfica se desarrolla un viñedo basado en las variedades chenin B y cabernet franc N, mientras que en la parte oriental se favorecen las variedades sauvignon B, cot N y gamay N. El meridiano de Tours marca esta frontera climática natural. En esta diversidad de situaciones vitícolas a disposición de los productores han surgido de forma natural variedades de uva. En consonancia con la costumbre, la superficie parcelaria destinada a la vendimia sólo incluye parcelas con suelos drenantes desarrollados principalmente sobre suelos turonianos y senonianos. Las arcillas pedregosas, ricas en piedras silíceas, cubren la mayor parte de los suelos de los valles intermedios. Este sílex, abundante en superficie, desempeña un papel importante durante la maduración al aumentar la tasa de intercambio térmico del suelo. Estas condiciones desempeñan un papel fundamental en la calidad de los vinos blancos y tintos.

La uva Sauvignon B se adapta especialmente bien a las parcelas con suelos "perruche" y "aubuis". En estas situaciones, encuentra las bases indispensables para una madurez constante a lo largo de los años. Los vinos producidos a partir de estos suelos en este clima expresan un carácter fresco y original. En 2009, representaron 2/3 de la producción de la DOC. La Gamay N, variedad de uva negra utilizada en la época de la filoxera, se cultiva principalmente en parcelas con suelos "arcillosos pedregosos", y los vinos elaborados a partir de ella son afrutados y vivos. Los vinos tintos al este del meridiano de Tours tienen como columna vertebral la Cot N, mientras que la Cabernet Franc N domina al oeste. Aportan una estructura tánica fina. Dentro de la zona geográfica de la denominación de origen controlada Touraine, y reflejando la diversidad del entorno natural, se reconocen otras 5 denominaciones geográficas con normas de producción más restrictivas. Touraine", heredera de los viñedos y valles cantados por los Reyes, sigue siendo una de las joyas de la corona del viñedo septentrional, y sus paisajes culturales llenos de vida, preservados por siglos de viticultura, han hecho que el Valle del Loira sea declarado Patrimonio Mundial de la Humanidad por la UNESCO.

Vinos espumosos

La producción de vinos espumosos se inscribe en el contexto descrito anteriormente. Observando que los vinos embotellados en bodega tenían a veces tendencia a fermentar de nuevo, los productores de Touraine quisieron controlar este fenómeno de "espumoso natural" y aprovecharlo. Así surgieron, a partir del siglo XIX, los vinos ofrecidos a los consumidores como "pétillants". La presencia de bodegas excavadas en la roca de toba fue un factor determinante en el desarrollo de estos vinos, que requieren grandes y templadas zonas de almacenamiento y manipulación. Con más de un siglo de experiencia a sus espaldas, los productores de vinos espumosos dominan a la perfección la composición de sus vinos base. La originalidad territorial de los vinos blancos se refleja en la exigencia de un 60% de uvas

Chenin B u Orbois B. La larga maduración en lías contribuye a desarrollar los sabores a brioche y la complejidad de los vinos.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-301

APPELLATION OF ORIGIN

BERGERAC

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
“Bergerac” controlled appellation of origin, as amended by the
Decrees of June 8, 1957 and January 25, 1967.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

**For the record, legal basis at the time of registration under the
Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30,
1935 (Art. 21); Decree of September 11, 1936 regarding the
definition of the “Bergerac” controlled appellation of origin,
as amended by the Decrees of June 8, 1957 and January 25,
1967**

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

*This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement
and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.*

The Bergerac vineyard is an example of a commercial vineyard from the Middle Ages, whose development is linked to the presence of a river port and the difficulties of navigation explain the current location of the vineyard downstream from Bergerac.

Playing a major economic role from the Middle Ages until the crises of the 19th century, the Bergerac wine trade has always been able to forge commercial links with Northern Europe. Shipping to these distant countries required the development of a particular know-how in terms of blending and conservation of wines. In a particular geo-pedological and climatic context, the winegrowers were able to develop black grape varieties that were not very susceptible to grey rot: Cabernet Franc N, Merlot N, Cabernet Sauvignon N and, to a lesser extent, the Cot N grape variety and, secondarily, the Iron N grape variety and the Merille N grape variety, known locally as Périgord N. The good hydric

regime of the soils, associated with the mild oceanic climate, ensures a good phenolic maturity of the grapes, which is notably reflected in the tannic structure of the red wines.

For the white grape varieties, the winegrowers have chosen the Muscadelle B and Semillon B grape varieties, but above all the Sauvignon B and more recently the Sauvignon Gris G grape varieties, which are adapted to the leached Tertiary formations. Ugni blanc B and Chenin B and Ondenc B are accepted as complementary grape varieties. The wines derive their acidity and floral and/or fruity characteristics from the soils, characteristics due to the blending of the grape varieties. The delimited area of land is based on the poor soils of the slopes and hillsides of the Dordogne valley and its secondary hydrographic network. It excludes the overly clayey and deep soils of the plains and plateaus. The plots selected for grape production are generally located on hillsides where the topography provides interesting exposure and natural drainage potential. Similarly, in the Dordogne valley, only the islands with a gravelly base are selected. The human community thus organised itself very early on to preserve the history and know-how of the Bergerac vineyard, which in 2010 has 1300 hectares of vines for producing white wines and 7200 hectares of vines for producing red and rosé wines. The average production of this vineyard is 70,000 hectolitres of dry white wine, 300,000 hectolitres of red wine and 50,000 hectolitres of rosé wine.

In 1936, the appellation d'origine contrôlée "Bergerac" was one of the very first appellations d'origine contrôlée recognised for red and white wines by the Comité National des Appellations d'Origine des Vins et Eaux de Vie on 11 September 1936. The historical commercial links, quality and reputation of Bergerac wines are confirmed today by the marketing of more than 15% of the production to Northern Europe.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-301

APPELLATION D'ORIGINE

BERGERAC

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 "Bergerac", modifié par les décrets des 8 juin 1957, 25 janvier 1967.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 "Bergerac", modifié par les décrets des 8 juin 1957, 25 janvier 1967.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Le vignoble de Bergerac est un exemple de vignoble commercial du Moyen-Âge dont le développement est lié à la présence d'un port fluvial et les difficultés de navigation expliquent l'implantation actuelle du vignoble en aval de Bergerac. Jouant un rôle économique majeur du Moyen-Âge jusqu'aux crises du XIXème siècle, le négoce Bergeracois a toujours su tisser des liens commerciaux avec l'Europe du Nord. L'expédition vers ces pays lointains nécessitait le développement d'un savoir-faire particulier en matière d'assemblage et de conservation des vins.

Les viticulteurs ont su développer dans un contexte géo-pédologique et climatique particulier, les cépages noirs peu sensibles à la pourriture grise : cabernet franc N, merlot N, cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure le cépage cot N et accessoirement, le cépage fer N et le cépage mérille N dénommé localement périgord N.

Le bon régime hydrique des sols, associé au climat océanique atténué, assure une bonne maturité phénolique des raisins qui se traduit notamment dans la structure tannique des vins rouges.

Pour les cépages blancs les viticulteurs ont choisi les cépages muscadelle B et sémillon B, mais surtout le cépage sauvignon B et plus récemment le cépage sauvignon gris G, cépages adaptés aux formations lessivées du Tertiaire. En cépage complémentaire l'ugni blanc B et en cépages accessoires le chenin B et l'ondenc B sont acceptés. Les vins tirent des sols leur acidité et leurs caractéristiques florales et/ou fruitées, caractéristiques dues à l'assemblage des cépages.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée privilégie les sols pauvres des coteaux et croupes de la vallée de la Dordogne et de son réseau hydrographique secondaire. Elle exclue les terrains trop argileux et profonds de plaine ou de plateaux. Les parcelles sélectionnées pour la production de raisins s'inscrivent ainsi généralement dans les coteaux où la topographie permet de dégager des expositions et des potentialités de drainage naturel intéressantes. De même, dans la vallée de la Dordogne, seuls les îlots au soubassement graveleux sont retenus. La communauté humaine s'est ainsi organisée très tôt pour préserver l'histoire et les savoir-faire du vignoble bergeracois qui compte en 2010, 1300 hectares de vignes destinées à élaborer des vins blancs et 7200 hectares de vigne destinées à produire des vins rouges et rosés. La production moyenne de ce vignoble est de 70 000 hectolitres de vins blancs secs, 300 000 hectolitres de vins rouges et 50 000 hectolitres de vins rosés.

En 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Bergerac » est une des toutes premières appellations d'origine contrôlées reconnue pour les vins rouges et blancs par le comité national des appellations d'origine des vins et eaux de vie, le 11 septembre 1936.

Les liens historiques commerciaux, la qualité et la réputation des vins de Bergerac sont confirmés aujourd'hui par la commercialisation de plus de 15 % de la production vers l'Europe du Nord.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-301

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BERGERAC

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 “Bergerac”, modificado por los Decretos de 8 de junio de 1957 y de 25 de enero de 1967.

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 “Bergerac”, modificado por los decretos de 8 de junio de 1957 y 25 de enero de 1967.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

El viñedo de Bergerac es un ejemplo de viñedo comercial de la Edad Media, cuyo desarrollo está ligado a la presencia de un puerto fluvial y las dificultades de navegación explican la ubicación actual del viñedo aguas abajo de Bergerac.

Desempeñando un papel económico importante desde la Edad Media hasta las crisis del siglo XIX, el comercio del vino de Bergerac siempre ha sabido establecer vínculos comerciales con el norte de Europa. El envío a estos países lejanos exigía el desarrollo de un saber hacer particular en materia de mezcla y conservación de los vinos. En un contexto geopedológico y climático particular, los viticultores pudieron desarrollar variedades de uva negra poco sensibles a la podredumbre gris: Cabernet Franc N, Merlot N, Cabernet Sauvignon N y, en menor medida, la variedad de uva Cot N y, secundariamente, la variedad de uva Iron N y la variedad de uva Merille N, conocida localmente como

Périgord N. El buen régimen hídrico de los suelos, asociado al suave clima oceánico, garantiza una buena madurez fenólica de las uvas, que se refleja notablemente en la estructura tánica de los vinos tintos.

Para las variedades de uva blanca, los viticultores han elegido las variedades Muscadelle B y Semillon B, pero sobre todo las variedades Sauvignon B y, más recientemente, Sauvignon Gris G, adaptadas a las formaciones terciarias lixiviadas. Ugni blanc B y Chenin B y Ondenc B se aceptan como variedades de uva complementarias. Los vinos derivan su acidez y sus características florales y/o afrutadas de los suelos, características debidas a la mezcla de las variedades de uva. La superficie delimitada se basa en los suelos pobres de las laderas y colinas del valle del Dordoña y su red hidrográfica secundaria. Se excluyen los suelos excesivamente arcillosos y profundos de las llanuras y mesetas. Las parcelas seleccionadas para la producción de uva se sitúan generalmente en laderas donde la topografía ofrece una exposición interesante y un potencial de drenaje natural. Del mismo modo, en el valle del Dordoña, sólo se seleccionan las islas con una base de grava. De este modo, la comunidad humana se organizó muy pronto para preservar la historia y el saber hacer del viñedo de Bergerac, que en 2010 cuenta con 1300 hectáreas de viñas para la producción de vinos blancos y 7200 hectáreas de viñas para la producción de vinos tintos y rosados. La producción media de este viñedo es de 70.000 hectolitros de vino blanco seco, 300.000 hectolitros de vino tinto y 50.000 hectolitros de vino rosado.

En 1936, la denominación de origen controlada "Bergerac" fue una de las primeras denominaciones de origen controladas reconocidas para los vinos tintos y blancos por el Comité Nacional de Denominaciones de Origen de Vinos y Aguas de Vida el 11 de septiembre de 1936. Los vínculos comerciales históricos, la calidad y la reputación de los vinos de Bergerac se confirman hoy en día con la comercialización de más del 15% de la producción en el norte de Europa.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-335

APPELLATION OF ORIGIN

PINEAU DES CHARENTES

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 12, 1945, regarding the definition of the "Pineau des Charentes" or "Pineau Charentais" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of August 26, 1946, November 14, 1962 and March 16, 1966.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Decree of October 12, 1945, regarding the definition of the "Pineau des Charentes" or "Pineau Charentais" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of August 26, 1946, November 14, 1962 and March 16, 1966.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

"Pineau des Charentes" is a product whose existence and history are linked to that of "Cognac" brandy production. Indeed, the main specificity of "Pineau des Charentes" is that it is made from "Cognac" eau-de-vie, and the link between these products is all the more marked in that the grape must and the "Cognac" eau-de-vie used to make it must come from the same farm.

On average, the production of Pineau des Charentes requires the use of the equivalent of two plots of land for the production of Cognac eau-de-vie and one plot for the production of grape must. In accordance with the know-how acquired over the years, each producer selects the plots of land on his estate that are best suited to the production of the most sugar-rich musts, and reserves the rest of his land for the production of acid wines with a low alcohol

content, suitable for the production of "Cognac" eau-de-vie. The heat of the summer, combined with the mild, sunny autumn and the humidity of the air, all help to ensure that the grapes ripen properly and produce sugar-rich musts. Reflecting the traditions and know-how associated with the production of "Cognac" eau-de-vie, the mastery of wood ageing allows "Pineau des Charentes" to improve and acquire its distinctive aromas and flavours.

The limitation of packaging in the geographical area stems from the production and family consumption habits of "Pineau des Charentes". The aim is to preserve the characteristics and specificity of the product, which is produced using a particular method and undergoes a long ageing process, while at the same time enabling better traceability and more effective product control operations. This provision is backed up by the obligation to affix a guarantee capsule or stamp to each bottle, issued by the defence and management body. It follows on from the rule laid down in 1946 in the decree recognising the appellation d'origine contrôlée, which made the release of wines subject to the issue of a tasting certificate by local experts. This is how "Pineau des Charentes" forged its identity, often characterised by tertiary aromas, typical of ageing in wood. For almost three centuries, Pineau des Charentes remained a family product, and therefore strictly local, but when it began to be sold commercially in the early 20th century, it became well known beyond the borders of its production area. Today, around a quarter of production is marketed outside France on several continents, where the reputation of Pineau des Charentes has been accompanied by increased sales (Western and Northern Europe, Canada, etc.).

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-335

APPELLATION D'ORIGINE

PINEAU DES CHARENTES

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 12 octobre 1945 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Pineau des Charentes ou Pineau Charentais", modifié par les décrets des 26 août 1946, 14 novembre 1962, 16 mars 1966.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 12 octobre 1945 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Pineau des Charentes ou Pineau Charentais", modifié par les décrets des 26 août 1946, 14 novembre 1962, 16 mars 1966.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Le « Pineau des Charentes » est un produit dont l'existence et l'histoire sont liées à celles de la production d'eau-de-vie de « Cognac ». En effet, la principale spécificité du « Pineau des Charentes » est d'être élaboré à partir d'eau-de-vie de « Cognac » et le lien entre ces produits est d'autant plus marqué que les moûts de raisins et l'eau-de-vie de « Cognac » qui servent à son élaboration doivent provenir d'une même exploitation.

La production du « Pineau des Charentes » nécessite, en moyenne, la mise en œuvre de l'équivalent de deux parcelles pour la production de l'eau-de-vie de «Cognac», et d'une parcelle pour la production des moûts de raisins. Ainsi, conformément au savoir-faire issu des pratiques historiques, chaque producteur sélectionne sur son exploitation les parcelles les plus aptes à la

production des moûts les plus riches en sucre et réserve le reste de son parcelaire à la production de vins acides, à faible teneur en alcool, propices à la production d'eau-de-vie de « Cognac ».

La chaleur de l'été, associée à la douceur et au fort ensoleillement de l'arrière saison, ainsi que l'humidité de l'air, favorables à une bonne maturité de la vendange, contribuent également à l'obtention de ces moûts riches en sucre. Traduisant les usages et le savoir-faire liés à la production d'eau-de-vie de « Cognac », la maîtrise de l'élevage sous bois permet au « Pineau des Charentes » de se bonifier et d'acquérir ses particularités aromatiques et gustatives.

La limitation du conditionnement dans la zone géographique découle des usages de production et de consommation familiale du « Pineau des Charentes ». Elle vise à préserver les caractéristiques et la spécificité du produit élaboré selon une méthode particulière et faisant l'objet d'un élevage long, tout en permettant une meilleure traçabilité et des opérations de contrôle du produit plus efficaces. Cette disposition est confortée par l'obligation d'apposer, sur chaque bouteille, une capsule de garantie ou un timbre de garantie, délivrés par l'organisme de défense et de gestion. Elle découle de la règle fixée dès 1946 dans le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée, qui subordonnait la mise en circulation des vins à la délivrance d'un certificat de dégustation par des experts locaux.

C'est ainsi que le « Pineau des Charentes » s'est forgé une identité souvent caractérisée par des arômes tertiaires, typiques d'un élevage sous bois. Si le « Pineau des Charentes » est resté pendant près de trois siècles un produit de consommation familiale, et de ce fait strictement locale, il a acquis une véritable notoriété hors des frontières de sa zone de production au moment de son essor commercial, au début du XXème siècle. Aujourd'hui, environ un quart de la production est commercialisé en dehors du territoire national, sur plusieurs continents, où la renommée du « Pineau des Charentes » s'est accompagnée d'un développement de ses ventes (Europe de l'ouest et du nord, Canada, etc.).

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-335

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PINEAU DES CHARENTES

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 12 de octubre de 1945 sobre la definición de la denominación controlada "Pineau des Charentes" o "Pineau Charentais", modificado por los Decretos de 26 de agosto de 1946, de 14 de noviembre de 1962 y de 16 de marzo 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); y Decreto de 12 de octubre de 1945 sobre la definición de la denominación controlada "Pineau des Charentes" o "Pineau Charentais", modificado por los Decretos de 26 de agosto de 1946, de 14 de noviembre de 1962 y de 16 de marzo de 1966.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

El "Pineau des Charentes" es un producto cuya existencia e historia están ligadas a la de la producción del aguardiente de "Cognac". En efecto, la principal especificidad del "Pineau des Charentes" es que se elabora a partir de aguardiente de "Cognac", y el vínculo entre estos productos es tanto más marcado cuanto que el mosto de uva y el aguardiente de "Cognac" utilizados para su elaboración deben proceder de la misma explotación.

Por término medio, la producción de Pineau des Charentes requiere la utilización del equivalente de dos parcelas de tierra para la producción de aguardiente de Cognac y una parcela para la producción de mosto de uva. De acuerdo con los conocimientos técnicos adquiridos a lo largo de los años, cada productor

selecciona las parcelas de su propiedad que mejor se adaptan a la producción de los mostos más ricos en azúcar, y reserva el resto de sus tierras a la producción de vinos ácidos de baja graduación alcohólica, aptos para la elaboración de aguardiente de "Cognac". El calor del verano, combinado con el otoño suave y soleado y la humedad del aire, contribuyen a que las uvas maduren correctamente y produzcan mostos ricos en azúcar. Reflejo de las tradiciones y el saber hacer asociados a la producción de aguardiente de "Cognac", el dominio del envejecimiento en madera permite que el "Pineau des Charentes" mejore y adquiera sus aromas y sabores característicos.

La limitación del envasado en la zona geográfica tiene su origen en los hábitos de producción y consumo familiar de "Pineau des Charentes". El objetivo es preservar las características y la especificidad del producto, que se produce según un método particular y se madura durante mucho tiempo, permitiendo al mismo tiempo una mejor trazabilidad y operaciones más eficaces de control del producto. Esta disposición se ve respaldada por la obligación de estampar en cada botella una cápsula o sello de garantía, expedido por el organismo de defensa y gestión. Es la continuación de la norma establecida en 1946 en el decreto de reconocimiento de la denominación de origen controlada, que supeditaba la salida al mercado de los vinos a la expedición de un certificado de cata por expertos locales. Así es como el "Pineau des Charentes" forjó su identidad, a menudo caracterizada por aromas terciarios, propios de la crianza en madera. Durante casi tres siglos, el "Pineau des Charentes" fue un producto familiar, y por tanto estrictamente local, pero cuando empezó a comercializarse a principios del siglo XX, se dio a conocer más allá de las fronteras de su zona de producción. Hoy en día, alrededor de una cuarta parte de la producción se comercializa fuera de Francia, en varios continentes, donde la reputación del Pineau des Charentes ha ido acompañada de un aumento de las ventas (Europa occidental y septentrional, Canadá, etc.).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-339

APPELLATION OF ORIGIN

ARMAGNAC

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 25, 1909;
Decree of August 6, 1936 regarding the definition of the “Armagnac” controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of August 23, 1941, March 16, 1943, August 26, 1946 and May 24, 1956.

Newly recorded

Article 37 of R. (EU) No. 2019/787.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Decree of May 25, 1909; Decree of August 6, 1936 regarding the definition of the “Armagnac” controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of August 23, 1941, March 16, 1943, August 26, 1946 and May 24, 1956.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The characteristics of the physical environment of the geographical area allow for a regular and non-limiting water supply to the vines, either by high rainfall, in the west of the area, or by clay soils with a high water retention capacity, in the east of the area. They therefore ensure fairly high yields. The choice of grape varieties as well as the cultivation methods (low planting density, long pruning or high load, aeration of the foliage to limit cryptogamic diseases, fairly high yields, early harvest) aim to obtain grapes for the production of wines suitable for distillation, i.e. with low alcoholic strength by volume, high total acidity and low volatile acidity.

The high total acidity and low volatile acidity allow the wine to preserve itself naturally during the winter months until distillation,

and the low alcoholic strength leads to a greater concentration of the aromas contained in the wines in the brandies.

These parameters evolve favourably with the increase in yield. However, other parameters, such as the proportion of malic acid, the reduced development of aromatic maturity and the frequency of Botrytis attacks, which are unfavourable to the quality of the eaux-de-vie obtained, increase with the yield. Thus, the qualitative deterioration of the wines produced when the yield increases disproportionately leads to the establishment of a maximum yield in the specifications.

The grape varieties used to produce Armagnac are diverse and are exploited by each operator, depending on the different soils present in each of the regions of the appellation and the objectives envisaged for the maturation of the product.

Thus, the three geographical indications, "Bas Armagnac", "Armagnac Ténarèze" and "Haut Armagnac", correspond to different practices adapted to distinct natural environments.

In order to preserve the quality of future eaux-de-vie, no addition of sulphur dioxide is authorised in the musts or wines for distillation. Therefore, early distillation, no later than 31 March following the harvest, is a guarantee of good conservation of the wines and quality of the eaux-de-vie. The distiller's know-how is fundamental. It is exercised through several adjustments of the apparatus, in order to adapt its operation to the wine to be distilled, according to its origin, its alcoholic strength by volume, and the type of eau-de-vie sought.

"Blanche Armagnac" is the subject of specific know-how, which is expressed in particular in the choice of the grape varieties used, as well as in the distillation process, in order to obtain a very aromatic eau-de-vie of great finesse.

The maturing of eaux-de-vie is a complex process that takes place under the influence of the climatic conditions that prevail in the cellars, which are themselves conditioned by the external climate. This ageing process benefits from the know-how that has developed in this sector since the 18th century. During ageing, various physico-chemical phenomena take place: differential evaporation of water, alcohol and other volatile compounds, concentration of certain substances, extraction of soluble compounds from the wood, oxidation. These phenomena are guided by the initial characteristics of the eau-de-vie, by the choice of the type of container in which it is introduced (volume, age) and by the physical characteristics of the maturing cellar (temperature, hygrometry and aeration). The Armagnacs marketed are often the result of blends of several eaux-de-vie of different ages or grape varieties that are complementary. They are also sometimes vintage, according to an ancient and common practice in the region. It is up to the cellar master, based on tasting and according to the company's practices, to define the blends or to select the vintages according to the qualitative potential of each of the eaux-de-vie. Thus, during the final preparation phase, known as the finishing phase of the Armagnacs, the cellar master completes, if

necessary, the gradual reduction of the eaux-de-vie to the most suitable alcoholic strength.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-339

APPELLATION D'ORIGINE

ARMAGNAC

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 25 mai 1909;
décret du 6 août 1936 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Armagnac", modifié par les décrets des 23 août 1941, 16 mars 1943, 26 août 1946, 24 mai 1956.

Nouvelle inscription

Article 37 du R. (UE) N° 2019/787.

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 25 mai 1909; décret du 6 août 1936 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Armagnac", modifié par les décrets des 23 août 1941, 16 mars 1943, 26 août 1946, 24 mai 1956.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Les caractéristiques du milieu physique de la zone géographique permettent une alimentation hydrique de la vigne régulière et non limitante, soit par une forte pluviométrie, à l'ouest de la zone, soit par des sols argileux à forte capacité de rétention en eau, à l'est de la zone. Elles assurent donc des rendements assez élevés.

Le choix des cépages ainsi que des méthodes culturales (faible densité de plantation, taille longue ou charge importante, aération du feuillage pour limiter les maladies cryptogamiques, rendements assez élevés, vendanges précoces) ont pour objectif d'obtenir des raisins pour l'élaboration de vins aptes à la distillation, c'est-à-dire de titre alcoométrique volumique faible, d'acidité totale élevée et de faible acidité volatile. L'acidité totale élevée et la faible acidité volatile permettent au vin de se conserver naturellement durant les

mois d'hiver jusqu'à la distillation, et le faible degré alcoolique conduit à concentrer davantage dans les eaux-de-vie les arômes contenus dans les vins.

Ces paramètres évoluent en effet favorablement avec l'augmentation du rendement. Toutefois, d'autres paramètres, comme la proportion d'acide malique, la moindre évolution de la maturité aromatique et la fréquence des attaques de Botrytis, qui sont défavorables à la qualité des eaux-de-vie obtenues, augmentent avec le rendement. Ainsi, la détérioration qualitative des vins produits lorsque le rendement augmente de façon disproportionnée conduit à l'établissement d'un rendement maximum dans le cahier des charges.

Les cépages destinés à la production d'Armagnac présentent une diversité qui est exploitée par chaque opérateur, en fonction des différents sols présents dans chacune des régions de l'appellation et des objectifs envisagés pour l'élevage du produit. Ainsi, les trois mentions géographiques, « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze » et « Haut Armagnac », correspondent à des pratiques différentes et adaptées à des milieux naturels distincts. Pour préserver la qualité des futures eaux-de-vie, aucun ajout d'anhydride sulfureux n'est autorisé dans les moûts ou les vins de distillation. De ce fait, la distillation précoce, au plus tard le 31 mars qui suit la récolte, est un gage de bonne conservation des vins et de qualité des eaux-de-vie.

Le savoir-faire du distillateur est fondamental. Il s'exerce par l'intermédiaire de plusieurs réglages de l'appareil, afin d'adapter son fonctionnement au vin à distiller, selon son origine, son titre alcoométrique volumique, et au type d'eau-de-vie recherchée. La « Blanche Armagnac » fait l'objet d'un savoir-faire spécifique, qui s'exprime notamment dans le choix des cépages utilisés, ainsi que dans la conduite de la distillation, afin d'obtenir une eau-de-vie très aromatique et d'une grande finesse.

L'élevage des eaux-de-vie est un processus complexe qui s'opère sous l'influence des conditions climatiques qui règnent dans les chais, elles-mêmes conditionnées par le climat extérieur. Cet élevage bénéficie des savoir-faire qui se sont développés dans ce secteur depuis le XVIII^{ème} siècle. Lors du vieillissement, différents phénomènes physico-chimiques se déroulent : évaporation différentielle de l'eau, de l'alcool et d'autres composés volatils, concentration de certaines substances, extraction de composés solubles issus du bois, oxydation. Ces phénomènes sont orientés par les caractéristiques initiales de l'eau-de-vie, par le choix du type de contenant dans lequel elle est introduite (volume, âge) et par les caractéristiques physiques du chai d'élevage (température, hygrométrie et aération).

Les Armagnacs commercialisés sont fréquemment le fruit d'assemblages de plusieurs eaux-de-vie d'âges ou de cépages différents et complémentaires. Ils sont aussi parfois millésimés, selon un usage ancien et courant dans la région. Il revient au maître de chai, à partir de la dégustation et selon les pratiques de l'entreprise, de définir les assemblages ou de sélectionner les millésimes selon le potentiel qualitatif de chacune des eaux-de-vie.

Ainsi, au cours de la phase finale de préparation dite de finition des Armagnacs, le maître de chai termine, si nécessaire, la réduction progressive des eaux-de-vie jusqu'au titre alcoométrique le mieux adapté.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-339

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ARMAGNAC

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 25 de mayo de 1909;
y Decreto de 6 de agosto de 1936 sobre la definición de la denominación controlada “Armagnac”, modificado por los Decretos de 23 de agosto de 1941, de 16 de marzo de 1943, de 26 de agosto de 1946 y de 24 de mayo de 1956.

Nueva inscripción

Artículo 37 del Reglamento (UE) 2019/787.

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 25 de mayo de 1909; decreto de 6 de agosto de 1936 sobre la definición de la denominación controlada “Armagnac”, modificado por los decretos de 23 de agosto de 1941, 16 de marzo de 1943, 26 de agosto de 1946 y 24 de mayo de 1956.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Las características del medio físico de la zona geográfica permiten un aporte regular y no limitado de agua a las vides, ya sea por las elevadas precipitaciones, en el oeste de la zona, o por los suelos arcillosos con gran capacidad de retención de agua, en el este de la zona. Por lo tanto, garantizan rendimientos bastante elevados. La elección de las variedades de uva, así como los métodos de cultivo (baja densidad de plantación, poda larga o de carga elevada, aireación del follaje para limitar las enfermedades criptogámicas, rendimientos bastante elevados, vendimia precoz) tienen por objeto obtener uvas destinadas a la producción de vinos aptos para la destilación, es decir, con un grado alcohólico

volumétrico bajo, una acidez total elevada y una acidez volátil baja.

La elevada acidez total y la baja acidez volátil permiten que el vino se conserve de forma natural durante los meses de invierno hasta la destilación, y el bajo grado alcohólico da lugar a una mayor concentración de los aromas contenidos en los vinos en los aguardientes.

Estos parámetros evolucionan favorablemente con el aumento del rendimiento. Sin embargo, otros parámetros, como la proporción de ácido málico, el menor desarrollo de la madurez aromática y la frecuencia de los ataques de Botrytis, desfavorables para la calidad de los aguardientes obtenidos, aumentan con el rendimiento. Así pues, el deterioro cualitativo de los vinos producidos cuando aumenta desproporcionadamente el rendimiento lleva a establecer un rendimiento máximo en el pliego de condiciones.

Las variedades de uva utilizadas para producir Armagnac son diversas y son explotadas por cada operador, en función de los diferentes suelos presentes en cada una de las regiones de la denominación y de los objetivos previstos para la maduración del producto.

Así, las tres indicaciones geográficas, "Bas Armagnac", "Armagnac Ténarèze" y "Haut Armagnac", corresponden a prácticas diferentes adaptadas a entornos naturales distintos.

Para preservar la calidad de los futuros aguardientes, no se autoriza la adición de anhídrido sulfuroso en los mostos o vinos de destilación. Por lo tanto, la destilación temprana, a más tardar el 31 de marzo siguiente a la vendimia, es una garantía de buena conservación de los vinos y de calidad de los aguardientes. El saber hacer del destilador es fundamental. Se ejerce a través de varios ajustes del aparato, con el fin de adaptar su funcionamiento al vino que se va a destilar, en función de su origen, de su grado alcohólico volumétrico y del tipo de aguardiente buscado.

El "Blanche Armagnac" es objeto de un saber hacer específico, que se expresa en particular en la elección de las variedades de uva utilizadas, así como en el proceso de destilación, con el fin de obtener un aguardiente muy aromático y de gran finura. La maduración de los aguardientes es un proceso complejo que tiene lugar bajo la influencia de las condiciones climáticas imperantes en las bodegas, condicionadas a su vez por el clima exterior. Este proceso de envejecimiento se beneficia de los conocimientos técnicos desarrollados en este sector desde el siglo XVIII. Durante el envejecimiento se producen diversos fenómenos físico-químicos: evaporación diferencial de agua, alcohol y otros compuestos volátiles, concentración de determinadas sustancias, extracción de compuestos solubles de la madera, oxidación. Estos fenómenos están guiados por las características iniciales del aguardiente, por la elección del tipo de recipiente en el que se introduce (volumen, edad) y por las características físicas de la bodega de maduración (temperatura, higrometría y aireación).

Los Armagnac comercializados son a menudo el resultado de mezclas de varios aguardientes de distintas edades o variedades de uva complementarias. A veces también son de añada, según una práctica antigua y común en la región. Corresponde al jefe de bodega, basándose en la cata y según las prácticas de la empresa, definir las mezclas o seleccionar las añadas en función del potencial cualitativo de cada uno de los aguardientes.

Así, durante la última fase de preparación, denominada fase de acabado de los Armagnacs, el maestro bodeguero completa, si es necesario, la reducción progresiva de los aguardientes hasta alcanzar el grado alcohólico más adecuado.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-374

APPELLATION OF ORIGIN

CORBIÈRES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of December 18, 1949 regarding the official introduction in the Wine Statute of the geographically delimited wines of superior quality (VDQS), completed by the Law of May 24, 1951; Article 14 of Decree N° 55-671 of May 20, 1955 amending Art. 305bis of the Wine Chart; Executive Order of April 2, 1951 regarding the requirements for granting the “VDQS” (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the “Corbières” appellation of origin, as amended by the Executive Orders of December 20, 1951 and September 9, 1966.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of December 18, 1949 regarding the official introduction in the Wine Statute of the geographically delimited wines of superior quality, completed by the Law of May 24, 1951; Article 14 of Decree N° 55-671 of May 20, 1955 amending Article 305bis of the Wine Chart; Executive Order of April 2, 1951 regarding the requirements for granting the “VDQS” (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the “Corbières” appellation of origin, as amended by the Executive Orders of December 20, 1951 and September 9, 1966.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The uplands of the Corbières massif form a natural, historical and cultural barrier with the Roussillon region, and its vineyards are open to the Mediterranean Sea and the Languedoc plains. After sharing a border with Spain for many years, the Corbières region

lost its border status in 1659 with the signing of the Treaty of the Pyrenees, under which 'northern Catalonia' was ceded to France.

Spanning a distance of 60 kilometres from the Narbonne coast to the gates of Carcassonne, the Corbières region contains a succession of varied areas divided into four or five clearly distinct geographical units embedded in these unique uplands.

The whole of the massif has a Mediterranean climate and, except for on the summits, Mediterranean vegetation dominates and competes for space with vines at the heart of a very arid region exposed to winds for some 300 days a year.

Successive generations of producers have developed 'Corbières' within this compartmentalised, bright but difficult terrain, where the rare autumn and spring rains can be violent at times.

They have succeeded in rationally planting and establishing grape varieties, and have adapted their cultivation and training practices to a variety of situations.

Thus, the Carignan N variety, which is very common, remains, in the most difficult situations, the variety of choice as it is perfectly adapted to the area's hot, dry and windy climate. Also found are the Grenache N, Mourvèdre N and Syrah N varieties. The latter, which ripens early, is planted in locations with deeper, cooler soils. Its sensitivity to wind means that it is generally trained. The Mourvèdre N variety, which ripens later, is found in the warmer soils, on the coastal fringe and in sheltered locations. Present throughout the area, the Grenache N variety shares the thin and arid slopes with the Carignan N variety.

By matching the designation's geographical locations with the right grape varieties, the winemakers' wines reveal the potential of the lean and stony terrain, which gives the red wines their structure and strength, and the potential of the deeper, cooler soils, which give the rosé wines their characteristic fruity aromas, while making the most of the sheltered parcels that allow the red and rosé wines to express the tannic flexibility and the characteristic notes of fruits (chiefly red fruits in the case of the red wines). Finally, the Mediterranean heat allows round and balanced white wines to be produced.

The complementarity of the grape varieties is the strength of the wines under the 'Corbières' controlled designation of origin. For a long time these renowned wines were the preserve of a highly developed local trade, which allowed them to be distributed extensively on the French market.

Known as the 'Five Sons of Carcassonne', the châteaux of Peyrepertuse, Puylaurens, Quéribus, Termes and Aguilar, from the tops of their limestone ridges, bear witness to the turbulent past of 'Corbières', where the tragedy of the Cathars was played out on the mountainsides. The remains of the magnificent abbeys of Lagrasse and Fontfroide are a reminder of the essential role played by monks in establishing the vines, the only plant capable of thriving in the meagre, dry soil left by scrubland, heathland and rocks, instilling in the producers of 'Corbières' their pride and

dynamism in defending the reputation of their controlled designation of origin.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-374

APPELLATION D'ORIGINE

CORBIÈRES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; article 14 du décret N° 55-671 du 20 mai 1955 modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 2 avril 1951 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Corbières", modifié par les arrêtés des 20 décembre 1951, 9 septembre 1966.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (UE) 1308/2013.

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; article 14 du décret N° 55-671 du 20 mai 1955 modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 2 avril 1951 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Corbières", modifié par les arrêtés des 20 décembre 1951, 9 septembre 1966.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Le massif des Corbières forme une barrière naturelle, historique et culturelle, avec la région du Roussillon, et son vignoble est ouvert sur la mer Méditerranée et sur la plaine du Languedoc. Longtemps frontière avec l'Espagne, la région des Corbières perd son statut frontalier, en 1659, avec la signature du traité des Pyrénées qui rattache la «Catalogne nord» à la France. Etendu sur 60

kilomètres, du littoral narbonnais jusqu'aux portes de Carcassonne, la région des Corbières offre une succession de bassins variés divisés en quatre ou cinq unités géographiques bien différenciées et imbriquées dans ce massif unique.

Le climat méditerranéen imprègne l'ensemble du massif et, hormis sur les sommets, la végétation méditerranéenne domine et se dispute l'espace avec la vigne au coeur d'une région très sèche soumise aux vents près de 300 jours par an.

Les producteurs, au fil des générations, ont construit les «Corbières», dans cet ensemble compartimenté, lumineux mais difficile, où les rares épisodes pluvieux de l'automne et du printemps sont parfois violents. Ils ont su établir une implantation raisonnée des cépages, adaptant pratiques culturelles et modes de conduite aux différentes situations.

Ainsi, le cépage carignan N, très présent, reste, dans les situations les plus difficiles, le cépage de prédilection parfaitement adapté au climat chaud, sec et venté de la zone. En complément, se trouvent les cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N. Ce dernier, précoce, est implanté dans les situations présentant des sols plus profonds et frais. Sensible au vent, il est généralement palissé. Le cépage mourvèdre N, plus tardif, se retrouve dans les sols les plus chauds, sur la frange littorale et dans les situations abritées. Omniprésent, le cépage grenache N occupe les coteaux maigres et arides avec le cépage carignan N. En mettant en adéquation les situations géographiques au sein de l'appellation avec les cépages, les vignerons révèlent dans les vins le potentiel des espaces maigres et caillouteux, qui apportent aux vins rouges leur structure et leur puissance, et le potentiel des sols plus profonds et frais, qui confèrent aux vins rosés leurs arômes fruités caractéristiques, tout en valorisant les parcelles abritées qui permettent l'expression dans les vins rouges et rosés de la souplesse tannique et de notes caractéristiques de fruits (notamment de fruits rouges pour les vins rouges).

Enfin, la chaleur méditerranéenne permet l'obtention de vins blancs ronds et équilibrés. La complémentarité des cépages est la force des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Corbières», vins réputés, très longtemps apanage d'un négoce local très développé qui a permis leur très large distribution sur le marché français. Les «cinq fils de Carcassonne», les châteaux de Peyreperouse, Puylaurens, Quéribus, Termes et Aguilar, du haut de leurs crêtes calcaires témoignent du passé agité des «Corbières », lorsque le drame cathare se jouait sur la montagne. Les vestiges des magnifiques abbayes de Lagrasse et Fontfroide rappellent le rôle essentiel des moines dans l'implantation de la vigne, seule plante capable de valoriser au mieux le maigre territoire aride laissé par la garrigue, la lande et les rochers et qui a donné aux producteurs des «Corbières» leur fierté et leur dynamisme pour la défense de la réputation de leur appellation d'origine contrôlée.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-374

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CORBIÈRES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951; Artículo 14 del Decreto 55-671 de 20 de mayo de 1955 que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino; y Decreto de 2 de abril de 1951 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta “vin délimité de qualité supérieure” a los vinos con la denominación de origen “Corbières”, modificado por los Decretos de 20 de diciembre de 1951 y de 9 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 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la ley de 24 de mayo de 1951; artículo 14 del decreto n.º 55-671 de 20 de mayo de 1955 que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino; orden de 2 de abril de 1951 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta “vin délimité de qualité supérieure” a los vinos con la denominación de origen “Corbières”, modificado por las órdenes de 20 de diciembre de 1951 y 9 de septiembre de 1966.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

El macizo de Corbières forma una barrera natural, histórica y cultural, con la región de Rosellón, y sus viñedos están abiertos al mar Mediterráneo y a las llanuras de Languedoc. La región de Corbières, fronteriza durante mucho tiempo con España, pierde su

estatuto fronterizo en 1659 con la firma del Tratado de los Pirineos, que incorpora a Francia la «Cataluña septentrional».

La región de Corbières, que se extiende a lo largo de sesenta kilómetros desde el litoral de Narbona hasta las puertas de Carcasona, ofrece una sucesión de cuencas variadas divididas en cuatro o cinco unidades geográficas claramente diferenciadas e imbricadas en este macizo único.

El clima mediterráneo impregna el conjunto del macizo y, excepto en las cumbres, la vegetación mediterránea predomina y se disputa el espacio con la vid en el corazón de una región muy seca expuesta a los vientos cerca de 300 días al año.

Los productores, a lo largo de las generaciones, han construido «Corbières», en este conjunto compartimentado, luminoso pero difícil, donde las escasas precipitaciones de otoño y de primavera son a veces violentas.

Han sabido crear una implantación racional de las variedades de vid, adaptando prácticas de cultivo y sistemas de plantación a las diferentes situaciones.

La variedad carignan N, muy presente, sigue siendo, en las situaciones más difíciles, la variedad predilecta perfectamente adaptada al clima cálido, seco y ventoso de la zona. Como complemento, se encuentran las variedades grenache N, mourvèdre N y syrah N. Esta última, precoz, se implantó en zonas que presentaban suelos más profundos y frescos. Sensible al viento, generalmente se cultiva en espaldera. La variedad mourvèdre N, más tardía, se encuentra en los suelos más calientes, en la franja costera y en las zonas resguardadas. Omnipresente, la variedad grenache N ocupa las laderas pobres y áridas junto con la variedad carignan N.

Adaptando las situaciones geográficas de la denominación a las diferentes variedades de vid, los viticultores consiguen que sus vinos sean un reflejo del potencial de los suelos pobres y pedregosos, que aportan a los vinos tintos estructura y potencia, y del potencial de los suelos más profundos y frescos, que confieren a los vinos rosados sus característicos aromas afrutados, aprovechando al mismo tiempo las parcelas resguardadas, que confieren a los vinos tintos y rosados una suavidad tánica y notas características de frutos (en particular, frutos rojos en el caso de los vinos tintos). Por último, el calor mediterráneo permite obtener vinos blancos redondos y equilibrados.

La complementariedad de las variedades de vid es la fuerza de los vinos que gozan de la denominación de origen controlada «Corbières», vinos reputados, durante mucho tiempo patrimonio de un negocio local muy desarrollado, que ha permitido su amplia distribución en el mercado francés.

Los «cinco hijos de Carcasona», los castillos de Peyrepertuse, Puylaurens, Quéribus, Termes y Aguilar, desde lo alto de sus crestas calcáreas son testigos del pasado agitado de «Corbières» cuando el drama cátaro tenía lugar en las montañas. Los vestigios de las magníficas abadías de Lagrasse y Fontfroide recuerdan el papel esencial de los monjes en la implantación de la vid, única

planta capaz de aprovechar el pobre territorio árido dejado por la garriga, el brezal y las rocas, y que ha dado a los productores de «Corbières» su orgullo y su dinamismo para la defensa de la reputación de su denominación de origen controlada.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-380

APPELLATION OF ORIGIN

MINERVOIS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the department of Aude

Newly recorded

Departments : Aude, Hérault

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Law of December 18, 1949 regarding the official introduction in the Wine Statute of the geographically delimited wines of superior quality (VDQS), completed by the Law of May 24, 1951;
Decree N° 55-671 of May 20, 1955 (Art. 14) amending Art. 305bis of the Wine Chart;
Executive Order of April 2, 1951 regarding the requirements for granting the “VDQS” (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the “Minervois” appellation of origin, as amended by the Executive Orders of December 20, 1951 and March 6, 1967.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; Law of December 18, 1949 regarding the official introduction in the Wine Statute of the geographically delimited wines of superior quality, completed by the Law of May 24, 1951; Decree N° 55-671 of May 20, 1955 (Art. 14) amending article 305bis of the Wine Chart; Executive Order of April 2, 1951 regarding the requirements for granting the “VDQS” (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the “Minervois” appellation of origin, as amended by the Executive Orders of December 20, 1951 and March 6, 1967.

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION
OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)**

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

With its combination of Mediterranean climate and south-facing topography swept by prevailing winds that bring little rainfall, the geographical area is well suited to the cultivation of an original vineyard area on predominantly clay-limestone soil.

These specific conditions are conducive to the optimum ripeness of the grape and provide producers with the opportunity to match variety with location, which helps give these wines their particular character.

The Grenache N variety provides warmth and roundness on the palate and favours stony terraces and marl. Syrah N is an early-budding variety that provides sweetness and red-fruit aromas. Two historical varieties, Cinsaut N and Carignan N, are also used. Traditionally reserved for rosé wines, the former variety is also used in red blends to provide finesse, while the latter provides body and tannins and, when aged, distinct aromas of liquorice. The Mourvèdre N variety provides delicate tannins and hints of spice.

Jacques Puisais described the link between the product and its natural environment as follows: 'Minervois is a wine of the air, and it is the vintage of the wind that counts, especially in the period preceding the harvest, as it determines the speed of evapotranspiration. This "wine of the air" is characterised by the softness and richness of the tannins, and the original respect for the fruit.'

Winemaking has punctuated the history of the Minervois for the past two centuries.

Perched on a rocky outcrop of a limestone plateau, the village of Minerve, with its mythological evocations, has given its name to the registered designation of origin. Once a fortified village, Minerve is famous for its exceptional setting and its resistance to Simon de Montfort during the crusade against the Cathars in 1210. In this emblematic setting, which is so characteristic of the registered designation of origin, the vineyards planted on the hard limestone soil contrast with the intense light of the Mediterranean landscape.

References to the Roman Empire remain to this day. Most of the present-day estates and castles are located on ancient Roman domus, such as Massanier la Mignarde in the municipality of Pépieux, which was once the property of the legionnaire Maximus and whose wine was voted best in the world in 2005 by the International Wine Challenge.

At the western edge of the geographical area, the city of Carcassonne, a medieval fortified town listed as a UNESCO World

Heritage Site, forms part of the cultural and historical heritage of the Minervois. A key factor behind the rapid economic growth of the 17th century, the Canal du Midi winds its way through the south of the geographical area, and is also listed as a UNESCO World Heritage Site.

Through its historical capital and privileged setting, the registered designation of origin 'Minervois' demonstrates the region's deep ties to winegrowing, which is firmly rooted there.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-380

APPELLATION D'ORIGINE

MINERVOIS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans le département de l'Aude

Nouvelle inscription **Départements : Aude, Hérault**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; décret N° 55-671 du 20 mai 1955 (art. 14) modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 2 avril 1951 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Minervois", modifié par les arrêtés des 20 décembre 1951, 6 mars 1967.

Nouvelle inscription **Article 107 du R. (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; loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; décret N° 55-671 du 20 mai 1955 (art. 14) modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 2 avril 1951 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Minervois", modifié par les arrêtés des 20 décembre 1951, 6 mars 1967.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

La conjonction du climat méditerranéen et de la topographie avec une exposition sud, balayée par les vents dominants vecteurs de faibles précipitations, confère à la zone géographique une aptitude à la culture d'un vignoble original sur les sols à dominante argilo-calcaire.

Ces conditions particulières sont propices à une maturité optimale du raisin et offrent au vigneron la possibilité d'une adéquation entre le cépage et la situation viticole, adéquation qui contribue à l'expression particulière des vins.

Le cépage grenache N apporte chaleur et rondeur en bouche et apprécie les terrasses caillouteuses et les marnes. Le cépage syrah N, cépage précoce, apporte richesse en sucre et arômes de fruits rouges. Cépages historiques, le cépage cinsaut N, traditionnellement réservé au vin rosé, entre aussi dans l'assemblage des vins rouges pour apporter toute sa finesse et le cépage carignan N apporte du corps et des tanins et à forte maturité, des arômes réglissés particuliers. Quant au cépage mourvèdre N, il apporte des tanins fins, et des accents d'épices.

Jacques Puisais décrit ainsi le lien du produit avec son milieu naturel : « Le Minervois est un vin d'air et ce qui compte c'est le millésime du vent et en particulier dans la période qui précède les vendanges, cela conditionne la vitesse de l'évapotranspiration. Ce vin d'air se caractérise par la douceur et la richesse du tanin et le respect originel du fruit » .

La viticulture jalonne l'histoire du « Minervois » depuis 2 millénaires.

Minerve, village aux évocations mythologiques, perché sur un piton rocheux du causse calcaire, a donné son nom à l'appellation d'origine contrôlée. Cette ancienne place forte est connue pour son site exceptionnel et pour sa résistance à Simon de Montfort, lors de la croisade contre les cathares en 1210. Sur ce site emblématique et caractéristique des sites de l'appellation d'origine contrôlée, la vigne, installée sur les calcaires durs, côtoie un paysage méridional d'une intense luminosité.

Les références à l'empire romain restent présentes. La plupart des domaines et châteaux actuels sont établis sur les antiques « domus », tel « Massanier la Mignarde » sur la commune de Pépieux, ancienne propriété du légionnaire Maximus et dont le vin est consacré meilleurs vin du Monde en 2005 par « l'International wine challenge ».

En bordure occidentale de la zone géographique, la cité de Carcassonne, place forte médiévale classée au patrimoine

mondial de l'UNESCO, appartient au patrimoine culturel et historique du « Minervois ». Au sud de la zone géographique serpente le canal du Midi, à l'origine de l'essor économique du XVII^{ème} siècle, canal classé également au patrimoine mondial de l'UNESCO.

L'appellation d'origine contrôlée « Minervois » témoigne ainsi par son capital historique et ses sites privilégiés d'une attache profonde à la culture de la vigne ancrée sur son territoire.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-380

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MINERVOIS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en el departamento de Aude

Nueva inscripción

Departamentos : Aude y Hérault

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Ley de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951;
Decreto 55-671 de 20 de mayo de 1955 (Art. 14) que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino;
y Decreto de 2 de abril de 1951 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta “vin délimité de qualité supérieure” a los vinos con la denominación de origen “Minervois”, modificado por los Decretos de 20 de diciembre de 1951 y de 6 de marzo de 1967.

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; ley de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951; decreto 55-671 de 20 de mayo de 1955 (art. 14) que modifica el artículo 305bis del Código del Vino; orden de 2 de abril de 1951 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta “vin délimité de qualité supérieure” a los vinos con la denominación de origen “Minervois”, modificado por las órdenes de 20 de diciembre de 1951 y 6 de marzo de 1967.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La combinación del clima mediterráneo y la topografía con una exposición al sur, barrida por los vientos dominantes que garantizan precipitaciones débiles, permite cultivar en esta zona geográfica un viñedo original en suelos arcillo-calizos.

Estas condiciones especiales favorecen la maduración óptima de las uvas y ofrecen a los viticultores la posibilidad de adecuar la variedad de vid a la situación vitícola, lo que contribuye a la expresión especial de los vinos.

La variedad Garnacha N aporta calor y redondez en boca y pone en valor las terrazas pedregosas y la arcilla calcárea. La variedad Syrah N, que es una variedad temprana, aporta azúcares y aromas de frutos rojos. Algunas variedades históricas, como la Cinsaut N, tradicionalmente reservada al vino rosado, también forman parte de la mezcla de vinos tintos, y aportan su finura, al igual que la variedad Cariñena N, que aporta cuerpo y taninos y, cuando está muy madura, aromas especiales de regaliz. En cuanto a la variedad Mourvèdre N, aporta taninos finos y acentos de especias.

Jacques Puisais describe el vínculo entre el producto y su entorno natural: «El Minervois es un vino con aire y lo que cuenta es la añada del viento y, especialmente en el periodo que precede a la vendimia, determina la velocidad de la evapotranspiración. Este vino con aire se caracteriza por el dulzor y la riqueza del tanino y el respeto original del fruto».

La viticultura jalona la historia del «Minervois» durante dos milenios.

Minerve, una aldea con evocaciones mitológicas, encaramada sobre un pico rocoso de la meseta calcárea, dio su nombre a la denominación de origen controlada. Esta antigua plaza fuerte es conocida por su emplazamiento único y su resistencia a Simon de Montfort, en su cruzada contra los cátaros de 1210. En esta ubicación emblemática y característica de los lugares pertenecientes a la denominación de origen controlada, las viñas, que se instalan sobre piedra caliza dura, bordean un paisaje meridional de gran luminosidad.

Las referencias al Imperio romano siguen presentes. La mayoría de los campos y castillos actuales se ubican sobre antiguas domus, como «Massanier la Mignarde» en el municipio de Pépieux, en el pasado propiedad del legionario Maximus y cuyo vino fue considerado el mejor del mundo en 2005 por el International Wine Challenge.

En el límite occidental de la zona geográfica, la ciudad de Carcassonne, plaza fuerte medieval catalogada como Patrimonio

Mundial de la UNESCO, pertenece al patrimonio cultural e histórico del «Minervois». Al sur de la zona geográfica, serpentea el canal del Mediodía, que trajo consigo el auge económico del siglo XVII y también se encuentra catalogado como Patrimonio Mundial de la UNESCO.

Así pues, la denominación de origen controlada «Minervois» demuestra, por su capital histórico y sus lugares privilegiados, una profunda vinculación con el cultivo de la vid enraizado en su territorio.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-395

APPELLATION OF ORIGIN

CÔTES DE PROVENCE

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 of December 18, 1949 regarding the official introduction in the Wine Statute of the geographically delimited wines of superior quality (VDQS), completed by the Law of May 24, 1951;
Decree N° 55-671 of May 20, 1955 (Art. 14) amending Art. 305bis of the Wine Chart;
Executive Order of August 9, 1951 regarding the requirements for granting the “VDQS” (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the “Côtes de Provence” appellation of origin, as amended by the Executive Orders of December 20, 1951 and June 28, 1966.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; Law of December 18, 1949 regarding the official introduction in the Wine Statute of the geographically delimited wines of superior quality, completed by the Law of May 24, 1951; Decree N° 55-671 of May 20, 1955 (Art. 14) amending article 305bis of the Wine Chart; Executive Order of April 2, 1951 regarding the requirements for granting the “VDQS” (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the “Côtes de Provence” appellation of origin, amended by the Executive Orders of December 20, 1951 and June 28, 1966.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The advantage enjoyed by the ‘Côtes de Provence’ vineyards lies in the diversity of their geology and soils, along with the diversity of

their mesoclimates. This diversity meant that local producers needed to adopt tools to enable them to achieve the greatest originality. They did this through selecting the varieties, the players on this natural chequer-board, and through adapting working methods such as tilling, density and pruning to make the vines productive while protecting them from the summer drought. Producers also adapted their production conditions in the last century with significant material and technical investments.

The wines produced from these diverse varieties, and from equally diverse settings, certainly have their own variations. Nevertheless, their identity and originality is expressed in the shared practices and know-how of local producers, especially in the production of rosé wines.

A landscape of human mobility, the geographical area has become a landscape of blending of grape varieties adapted down the ages, conferring quality and identity on the wines. For example, the varieties Grenache N and Tibouren N bring a richness of alcohol and roundness. Cinsaut N provides finish and elegance, Syrah N fruity aromas, and Mourvèdre N makes the wines well suited to ageing.

The optimal ripening conditions, which are linked to the distribution of rainfall and temperatures, and the effects of the prevailing winds on the concentration and health of the raw material, also contribute to the quality and originality of the wines produced. The balance between acidity and roundness, the colour stability and the elegant aromatic expression of the wines are the result of grapes grown and harvested with generous levels of sugar and polyphenols.

In accordance with custom, the parcels, which are clearly demarcated for the harvesting of the grapes, are founded on shallow soils with good irrigation and drainage.

With 2 600 years of wine-making tradition, since 1980 the 'Côtes de Provence' region has undergone a real renaissance, especially with its production of rosé wines.

In times past, 'Good King René', or René of Anjou, Count of Provence, loved the wines of Provence. By making Marseille a free port, he encouraged wine production and trade. He also introduced the procedure for making 'vin clair' (pale wine) and rosé wine. Thanks to the efforts of high-ranking ambassador Eleanor of Provence, who was to become Queen of England, these wines even took their place at the court in London. In the 17th and 18th centuries, they were highly prized in the French court, where their reputation was enhanced by the writings of Madame de Sévigné, Countess of Grignan.

This reputation still endured in 2010. The wine-growers, co-operatives and traders continue in their efforts to improve the collective rules to promote the controlled designation of origin 'Côtes de Provence', their shared heritage, working to make the name and the character respected.

To reflect the diversity of this natural environment, three geographical denominations were recognised in 2009 for rosé and

red wines, with specific parcel boundaries and rigorous production rules.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-395

APPELLATION D'ORIGINE

CÔTES DE PROVENCE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; décret N° 55-671 du 20 mai 1955 (art. 14) modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 9 août 1951 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Côtes de Provence", modifié par les arrêtés des 20 décembre 1951, 28 juin 1966.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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; loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; décret N° 55-671 du 20 mai 1955 (art. 14) modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 9 août 1951 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Côtes de Provence", modifié par les arrêtés des 20 décembre 1951, 28 juin 1966.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

La richesse du vignoble des « Côtes de Provence » réside dans la diversité des situations géo-pédologiques et dans la diversité des méso-climats. Cette diversité a imposé à la communauté de producteurs l'adoption des outils lui permettant d'en tirer la

meilleure originalité, tant par le choix des variétés, qui jouent avec ce damier naturel, que par l'adaptation des modes de conduite (travail du sol, densité, mode de taille permettant la production tout en préservant le vignoble de la sécheresse estivale) et par l'adaptation des conditions de vinifications avec des investissements matériels et techniques important au siècle dernier. Même si les vins issus de variétés diverses et de milieux aussi divers présentent des variantes, ils expriment leur identité et leur originalité par le partage, au sein de la communauté de producteurs, des usages et savoir-faire, notamment pour l'élaboration des vins rosés.

Terre de passage, la zone géographique est devenue terre d'assemblage d'un encépagement adapté au fil des générations, apportant ainsi qualité et identité aux vins. Ainsi, les cépages grenache N et tibouren N apportent richesse en alcool et rondeur, le cépage cinsaut N, finesse et élégance, le cépage syrah N, arômes fruités et le cépage mourvèdre N une bonne aptitude au vieillissement des vins.

Les conditions optimales de maturation liées à la répartition des précipitations et des températures, les effets de concentration de la matière première et de préservation sanitaire de celle-ci dus aux vents dominants, concourent également à la qualité et à l'originalité des vins produits. L'équilibre entre l'acidité et la rondeur, la stabilité de la couleur, et l'expression aromatique élégante des vins, résulte ainsi de la production de raisins cueillis avec une bonne richesse en sucre et en polyphénols.

Traduisant les usages, les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, reposent sur des sols peu profonds à bon régime hydrique. Après 2 600 ans de tradition vineuse, la région des « Côtes de Provence » connaît, depuis 1980, une véritable résurrection, plus particulièrement avec sa production de vins rosés.

Le Bon Roy RENE D'ANJOU, Comte de Provence affectionne déjà les vins de Provence et, en faisant de Marseille un port franc, il favorise la production et le commerce des vins. Il introduit également le procédé d'élaboration du « vin clair et » et du vin rosé. Sous l'impulsion d'une ambassadrice de haut rang, ELEONORE de PROVENCE, qui devient Reine d'Angleterre, ces vins s'imposent même à la Cour de Londres. Aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, ils sont très appréciés à la Cour de France où leur notoriété bénéficia de la plume de Madame de SEVIGNE, Comtesse de Grignan. Cette notoriété perdure encore en 2010.

Les vigneron, les coopératives, les négociants poursuivent leurs efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence », leur patrimoine commun, et s'efforcent d'en faire respecter le nom et la personnalité. Au sein de cet ensemble, et exprimant la diversité des milieux naturels, trois dénominations géographiques sont, en 2009, reconnues, pour les vins rosés et les vins rouges, avec une délimitation parcellaire particulière et des règles de production rigoureuses.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-395

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÔTES DE PROVENCE

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 de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951;
Decreto 55-671 de 20 de mayo de 1955 (Art. 14) que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino;
y Decreto de 9 de agosto de 1951 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta “vin délimité de qualité supérieure” a los vinos con la denominación de origen “Côtes de Provence”, modificado por los Decretos de 20 de diciembre de 1951 y de 28 de junio 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 sobre la protección de las denominaciones de origen; ley de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la ley de 24 de mayo de 1951; decreto 55-671 de 20 de mayo de 1955 (art. 14) que modifica el artículo 305bis del Código del Vino; orden de 9 de agosto de 1951 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta “vin délimité de qualité supérieure” a los vinos con la denominación de origen “Côtes de Provence”, modificado por las órdenes de 20 de diciembre de 1951 y 28 de junio de 1966.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La riqueza del viñedo de «Côtes de Provence» reside en la diversidad de las situaciones geoedafológicas y en la diversidad de los mesoclimas. Esta diversidad ha impuesto a la comunidad de productores la adopción de herramientas que le permiten sacar la mejor originalidad, tanto por la elección de las variedades, que juegan con este damero natural, como por la adaptación de los métodos de gestión (trabajo del suelo, densidad, métodos de poda que permiten producir preservando el viñedo de la sequía estival) y por la adaptación de las condiciones de vinificación con importantes inversiones materiales y técnicas en el último siglo.

Aunque los vinos de variedades y entornos diversos presenten variantes, expresan su identidad y originalidad a través de la puesta en común, en el seno de la comunidad de productores, de las costumbres y de los conocimientos, en particular para la elaboración de vinos rosados.

Tierra de paso, la zona geográfica se ha convertido en una tierra de ensamblaje de variedades de uva adaptadas a lo largo de las generaciones, aportando así calidad e identidad a los vinos. De esta forma, las variedades de uva Grenache N y Tibouren N aportan riqueza en alcohol y redondez, la variedad de uva Cinsaut N, finura y elegancia, la variedad de uva Syrah N, aromas afrutados y la variedad de uva Mourvèdre N una buena aptitud para el envejecimiento de los vinos.

Las condiciones óptimas de maduración relacionadas con la distribución de las precipitaciones y las temperaturas, los efectos de la concentración de la materia prima y de preservación sanitaria de esta debido a los vientos dominantes, contribuyen también a la calidad y a la originalidad de los vinos producidos. Así, el equilibrio entre acidez y redondez, la estabilidad del color y la elegante expresión aromática de los vinos son el resultado de la producción de uvas cosechadas con un buen porcentaje en azúcar y polifenoles.

Como reflejo de los usos, las parcelas, delimitadas con precisión para la vendimia, están situadas en suelos poco profundos con un buen régimen hídrico.

Después de 2 600 años de tradición vinícola, la región de «Côtes de Provence» experimenta desde 1980 una verdadera resurrección, en especial con su producción de vinos rosados.

El rey Renato de Anjou, el Bueno, conde de Provenza, ya tenía una afición por los vinos de Provenza y, al convertir Marsella en puerto franco, favoreció la producción y el comercio de vinos. También introdujo el proceso de elaboración del «vino clarete» y del vino rosado. Bajo el impulso de un embajador de alto rango, Leonor de Provenza, que se convirtió en Reina de Inglaterra,

estos vinos incluso llegaron a la corte de Londres. En los siglos XVII y XVIII, fueron muy apreciados en la corte de Francia, donde su fama se benefició de la pluma de Madame de Sevigne, condesa de Grignan.

Esta notoriedad persiste aún en 2010. Los viticultores, las cooperativas y los comerciantes continúan sus esfuerzos para mejorar las normas colectivas para promover la denominación de origen controlada «Côtes de Provence», su patrimonio común, y se esfuerzan por que se respete el nombre y la personalidad.

Para reflejar la diversidad de este entorno natural, en 2009 se reconocieron tres denominaciones geográficas para los vinos rosados y tintos, con límites de parcela específicos y normas de producción rigurosas.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-396

APPELLATION OF ORIGIN

CAHORS

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 of December 18, 1949 regarding the official introduction in the Wine Statute of the geographically delimited wines of superior quality (VDQS), completed by the Law of May 24, 1951;
Decree N° 55-671 of May 20, 1955 (Art. 14) amending Art. 305bis of the Wine Chart;
Executive Order of April 2, 1951 regarding the requirements for granting the “VDQS” (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the “Cahors” appellation of origin, as amended by the Executive Order of April 27, 1966;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21).

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Executive Order of April 2, 1951 regarding the requirements for granting the “VDQS” (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the “Cahors” appellation of origin, as amended by the Executive Order of April 27, 1966.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The Cahors vineyard has been maintained in the Lot valley and on the surrounding causses, a geographical area with particularly favourable soil and climate conditions.

The oceanic climate brings a humid influence favourable to the growth of the vine in spring. The Mediterranean influence brings a dry summer and autumn heat favourable to the regular and optimal ripening of the grapes, with a moderate summer water

stress, guaranteeing a good ripening of the grapes. The Autan wind influences the behaviour of the vineyard throughout its vegetative cycle, notably by hastening budburst, flowering and veraison. It can blow strongly at the end of the summer, favouring the ripening of the grapes and drying out the vines after the storms of August, thus limiting the development of fungal diseases. The late arrival of the first cold weather allows the wood to mature well.

The Lot valley plays an essential role in the climate of the geographical area by warming the atmosphere and eliminating the cold air currents coming from the Causses, especially in spring and autumn.

The Cot N (or Malbec) grape variety finds a real ecological niche in this environment. The soils give it an average vigour, which facilitates a natural regulation of the yields. The climate allows the grapes to reach a good level of maturity. This favourable natural context has allowed the development of know-how within the community of producers with the objective of optimal management of the plant and control of the production potential. This translates into controlled yields linked to rigorous pruning rules.

Reflecting the customs and knowledge of the environment, the production area of the grapes has been very precisely delimited, on a parcel basis. This delimitation, adapted to the characteristics of each geo-morphological unit, favours well-drained soils that warm up easily, excluding cold and frosty situations, the most fertile soils and soils that are too shallow.

Already the wine of the Tsars and of President Georges Pompidou, with a proven reputation, quoted in the judgement of the Court of First Instance of the Lot on 31 July 1930 "from Roman times to the present day, the Cahors region has always been a land of vineyards which has produced a wine with its own particular properties and originality", Cahors" wine brings together, around the emblematic grape variety cot N, a human community which continues its efforts to improve the collective rules to promote the reputation of its appellation d'origine contrôlée and strives to ensure that its personality and name are respected.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-396

APPELLATION D'ORIGINE

CAHORS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; décret N° 55-671 du 20 mai 1955 (art. 14) modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 2 avril 1951 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Cahors", modifié par l'arrêté du 27 avril 1966.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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); arrêté du 2 avril 1951 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Cahors", modifié par l'arrêté du 27 avril 1966.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Le vignoble de Cahors s'est maintenu dans la vallée du Lot et sur les causses environnants, secteur géographique présentant des conditions pédo-climatiques qui lui sont particulièrement favorables. Le climat océanique amène une influence humide favorable à la croissance de la vigne au printemps. L'influence méditerranéenne amène une chaleur sèche estivale et automnale favorable à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin. Le vent d'Autan influence le comportement du vignoble tout

au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en fin d'été, favorisant alors la maturité des raisins et assèche la vigne après les orages du mois d'août, limitant ainsi le développement des maladies cryptogamiques. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement des bois.

La vallée du Lot joue un rôle essentiel sur le climat de la zone géographique en réchauffant l'atmosphère et en éliminant les courants d'air froid provenant des causses, notamment au printemps et à l'automne.

Le cépage cot N (ou malbec) trouve dans ce milieu une véritable niche écologique. Les sols lui confèrent une vigueur moyenne, ce qui facilite une régulation naturelle des rendements. Le climat permet d'atteindre une bonne maturité des raisins. Ce contexte naturel favorable a permis le développement de savoir-faire au sein de la communauté de producteurs avec pour objectif une gestion optimale de la plante et une maîtrise du potentiel de production. Ceci se traduit par des pratiques de rendements maîtrisés liés à des règles de taille rigoureuses.

Traduisant les usages et la connaissance du milieu, l'aire de production des raisins a été très précisément délimitée, à l'échelle de la parcelle. Cette délimitation, adaptée aux caractéristiques de chaque unité géo-morphologique, privilégie les sols bien drainés et se réchauffant facilement, excluant les situations froides et gélives, les terrains les plus fertiles et les sols trop superficiels.

Déjà vin des tsars et du Président Georges Pompidou, à la notoriété avérée, citée lors du jugement du tribunal de première instance du Lot le 31 juillet 1930 « depuis l'époque romaine jusqu'à nos jours, la région de Cahors a toujours été un pays de vignobles qui a donné un vin ayant ses propriétés particulières et son originalité », le vin de « Cahors » réunit autour du cépage emblématique cot N, une communauté humaine qui poursuit ses efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir la notoriété de son appellation d'origine contrôlée et s'efforce d'en faire respecter la personnalité et le nom.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-396

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CAHORS

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 de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951;
Decreto 55-671 de 20 de mayo de 1955 (Art. 14) que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino;
y Decreto de 2 de abril de 1951 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta “vin délimité de qualité supérieure” a los vinos con la denominación de origen “Cahors”, modificado por el Decreto de 27 de abril 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; sobre la protección de las denominaciones de origen; decreto de 30 de julio de 1935 (art.21); orden de 2 de abril de 1951 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta “vin délimité de qualité supérieure” a los vinos con la denominación de origen “Cahors”, modificado por la orden de 27 de abril de 1966.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

El viñedo de Cahors se mantiene en el valle del Lot y en las mesetas circundantes, una zona geográfica con condiciones edafoclimáticas especialmente favorables.

El clima oceánico aporta una influencia húmeda favorable al crecimiento de la vid en primavera. La influencia mediterránea aporta un verano seco y un otoño caluroso favorables a la maduración regular y óptima de la uva, con un estrés hídrico

estival moderado, que garantiza una buena maduración de la uva. El viento de Autan influye en el comportamiento del viñedo a lo largo de todo su ciclo vegetativo, sobre todo acelerando la brotación, la floración y el envero. Puede soplar con fuerza al final del verano, favoreciendo la maduración de la uva y secando las cepas tras las tormentas de agosto, limitando así el desarrollo de enfermedades fúngicas. La llegada tardía de los primeros fríos permite una buena maduración de la madera.

El valle del Lot desempeña un papel esencial en el clima de la zona geográfica al calentar la atmósfera y eliminar las corrientes de aire frío procedentes de las Causses, sobre todo en primavera y otoño.

La variedad de uva Cot N (o Malbec) encuentra un verdadero nicho ecológico en este entorno. Los suelos le confieren un vigor medio, lo que facilita una regulación natural de los rendimientos. El clima permite que las uvas alcancen un buen nivel de madurez. Este contexto natural favorable ha permitido el desarrollo de un saber hacer en el seno de la comunidad de productores con el objetivo de una gestión óptima de la planta y el control del potencial de producción. Esto se traduce en rendimientos controlados vinculados a reglas de poda rigurosas.

Reflejando las costumbres y el conocimiento del medio, la zona de producción de las uvas se ha delimitado de forma muy precisa, por parcelas. Esta delimitación, adaptada a las características de cada unidad geomorfológica, favorece los suelos bien drenados que se calientan fácilmente, excluyendo las situaciones frías y heladas, los suelos más fértiles y los suelos demasiado poco profundos.

Ya es el vino de los zares y del Presidente Georges Pompidou, de probada reputación, citado en la sentencia del Tribunal de Primera Instancia del Lot de 31 de julio de 1930 "desde la época de los romanos hasta nuestros días, la región de Cahors ha sido siempre una tierra de viñedos que ha producido un vino con sus propiedades particulares y su originalidad", El vino de Cahors reúne, en torno a la emblemática variedad de uva cot N, a una comunidad humana que sigue esforzándose por mejorar las reglas colectivas para promover la reputación de su denominación de origen controlada y se esfuerza por hacer respetar su personalidad y su nombre.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-408

APPELLATION OF ORIGIN

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the department of Bouches-du-Rhône

Newly recorded

Departments: Bouches-du-Rhône, Var

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Law of December 18, 1949 regarding the official introduction in the Wine Statute of the geographically delimited wines of superior quality (VDQS), completed by the Law of May 24, 1951;
Decree N° 55-671 of May 20, 1955 (Art. 14) amending Art. 305bis of the Wine Chart;
Executive Order of January 23, 1956 regarding the requirements for granting the “VDQS” (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the “Coteaux d'Aix-en-Provence” and “Coteaux d'Aix-en-Provence Coteaux des Baux” appellations of origin, as amended by the Executive Orders of February 14, 1957, November 30, 1960 and November 4, 1965.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; Law of December 18, 1949 regarding the official introduction in the Wine Statute of the geographically delimited wines of superior quality, completed by the Law of May 24, 1951; Decree N° 55-671 of May 20, 1955 (Art. 14) amending article 305bis of the Wine Chart; Executive Order of January 23, 1956 regarding the requirements for granting the “VDQS” (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the “Coteaux d'Aix-en-Provence” or “Coteaux d'Aix-en-Provence Coteaux des Baux” appellations of origin, as amended by the Executive Orders of February 14, 1957, November 30, 1960 and November 4, 1965.

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION
OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)**

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The precise parcel boundaries for the grape harvest classify parcels with stony soils with a clay-silt matrix developed on marl, and very sandy or sandy-silty stony soils developed on molasse and sandstone. The heavy presence of pebbles acts both as a protective barrier against evaporation and as an essential element in the water regime of the vines, promoting drainage. These wine-growing conditions require optimum management of the plant and its production potential, which is reflected in the way the vines are trained and in precisely defined pruning rules. Parcels with soils developed on marl are particularly well-suited to producing wines that are rich in alcohol, full-bodied, richly aromatic and with a tannic structure that guarantees excellent ageing potential. Parcels with sandy soils developed on molasses and sandstone are better suited to producing wines that are lower in alcohol, light and fruity. The Mediterranean climate is blessed with plenty of sunshine, very hot and very well ventilated by the Mistral wind, which is particularly favourable to the development of demanding grape varieties that have been adapted over the generations, bringing quality and identity to the wines.

The Grenache N variety provides richness in alcohol and roundness, the Cinsaut N variety, finesse and elegance, the Syrah N variety, fruity aromas and the Mourvèdre N variety, good ageing potential. In 1782, Abbé ROZIER wrote the following about the vineyards and their wines: "Soil made up of sand, gravel and (rotten) rock is excellent for cultivation, sandy soil produces a fine wine, gravelly soil produces a delicate wine, and broken rock produces a smoky, generous wine of superior quality". In 1864, Canon Fissiaux, the rapporteur for the Aix-en-Provence agricultural competition, noted that: "As we travelled through the countryside, which is currently desolate due to persistent drought, we came across well-kept vines with luxuriant vegetation displaying the splendour of their rich produce on hillsides that had previously been uncultivated". In 1867, J.B. BAILLE, in the magazine "Le Sémaphore", wrote: "...there is a large model farm near Aix whose wines, for the last ten years or so, have in no way been inferior to the best Côtes du Rhône wines". In 2009, this farm, 'La Montauronne', is still producing wines with the 'appellation d'origine contrôlée' label.

The know-how of the winemakers, acquired through generations of experience, is expressed in the blending of wines from different situations and grape varieties. This know-how, adapted to the specific conditions of this region, which was originally dedicated to the production of red wines, has naturally been applied to the production of rosé and white wines.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-408

APPELLATION D'ORIGINE

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans le département des Bouches-du-Rhône

Nouvelle inscription **Départements : Bouches-du-Rhône, Var**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; décret N° 55-671 du 20 mai 1955 (art. 14) modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 23 janvier 1956 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant des appellations d'origine "Coteaux d'Aix-en-Provence" ou "Coteaux d'Aix-en-Provence Coteaux des Baux", modifié par les arrêtés des 14 février 1957, 30 novembre 1960, 4 novembre 1965.

Nouvelle inscription **Article 107 du R. (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; loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; décret N° 55-671 du 20 mai 1955 (art. 14) modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 23 janvier 1956 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant des appellations d'origine "Coteaux d'Aix-en-Provence" ou "Coteaux d'Aix-en-Provence Coteaux des Baux", modifié par les arrêtés des 14 février 1957, 30 novembre 1960, 4 novembre 1965.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols caillouteux à matrice argilo-limoneuse développés sur des marnes, et des sols très sableux ou sablo-limoneux caillouteux développés sur des molasses et des grès. La forte présence de cailloux constitue d'une part un écran de protection contre l'évaporation et d'autre part un élément indispensable au régime hydrique des pieds en favorisant le drainage.

Ces situations viticoles imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille précisément définies. Les parcelles présentant des sols développés sur marnes sont particulièrement propices à l'obtention de vins riches en alcool, avec du gras, une belle richesse aromatique et une structure tannique gage d'un excellent potentiel d'élevage. Les parcelles présentant des sols sableux développés sur molasses et grès sont plus aptes à l'obtention de vins moins riches en alcool, légers et fruités.

Le climat méditerranéen bénéficiant d'un bel ensoleillement, très chaud, et très ventilé sous les effets du Mistral, est particulièrement favorable au développement d'un encépagement exigeant, adapté au fil des générations, apportant qualité et identité aux vins. Ainsi, le cépage grenache N apporte richesse en alcool et rondeur, le cépage cinsaut N, finesse et élégance, le cépage syrah N, arômes fruités et le cépage mourvèdre N, une bonne aptitude au vieillissement des vins.

En 1782, l'abbé ROZIER parle ainsi du vignoble et de ses vins : « Une terre composée de sable de graviers, de cailloux de roches (pourries) est excellente pour sa culture, la terre sablonneuse produit un vin fin, la graveuleuse un vin délicat, la roche brisée un vin fumeux, généreux et de qualité supérieure ». En 1864, le chanoine Fissiaux, rapporteur du concours agricole d'Aix-en-Provence constate que : « En parcourant ces campagnes actuellement désolées par une sécheresse persistante, nous avons rencontré des vignes bien tenues, à la végétation luxuriante étalant les splendeurs de leurs riches produits sur des coteaux naguère incultes ». En 1867, J.B. BAILLE, dans la revue « Le Sémaphore » écrit : « ...il existe près d'Aix, une grande ferme modèle dont les vins depuis une dizaine d'année ne le cèdent en rien aux meilleurs crus des Côtes du Rhône ». Cette ferme, « La Montauronne », produit toujours, en 2009, des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

Le savoir-faire des élaborateurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime dans l'assemblage des vins issus des différentes situations et des différents cépages. Ce savoir-

faire, adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voués à la production de vins rouges, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés et des vins blancs.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-408

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en el departamento de Bocas del Ródano

Nueva inscripción

Departamentos: Bocas del Ródano y Var

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Ley de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951;
Decreto 55-671 de 20 de mayo de 1955 (Art. 14) que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino;
y Decreto de 23 de enero de 1956 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta “vin délimité de qualité supérieure” a los vinos con las denominaciones de origen “Coteaux d'Aix-en-Provence” o “Coteaux d'Aix-en-Provence Coteaux des Baux”, modificado por los Decretos de 14 de febrero de 1957, de 30 de noviembre de 1960 y de 4 de noviembre de 1965.

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; ley de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la ley de 24 de mayo de 1951; decreto 55-671 de 20 de mayo de 1955 (art. 14) que modifica el artículo 305bis del Código del Vino; orden de 23 de enero de 1956 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta “vin délimité de qualité supérieure” a los vinos con las denominaciones de origen “Coteaux d'Aix-en-Provence” o “Coteaux d'Aix-en-Provence Coteaux des Baux”, modificado por las órdenes de 14 de febrero de 1957, 30 de noviembre de 1960 y 4 de noviembre de 1965.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Los límites parcelarios precisos para la vendimia clasifican las parcelas con suelos pedregosos de matriz arcillo-limosa desarrollados sobre margas, y suelos pedregosos muy arenosos o areno-limosos desarrollados sobre molasas y areniscas. La fuerte presencia de guijarros actúa a la vez como barrera protectora contra la evaporación y como elemento esencial en el régimen hídrico de las viñas, favoreciendo el drenaje. Estas condiciones vitícolas exigen una gestión óptima de la planta y de su potencial de producción, que se refleja en el modo de conducción de las vides y en reglas de poda definidas con precisión. Las parcelas con suelos desarrollados sobre margas son especialmente aptas para producir vinos ricos en alcohol, con cuerpo, muy aromáticos y con una estructura tánica que garantiza un excelente potencial de envejecimiento. Las parcelas con suelos arenosos desarrollados sobre melaza y arenisca son más aptas para producir vinos menos ricos en alcohol, ligeros y afrutados. El clima mediterráneo, muy soleado, muy caluroso y muy bien ventilado por el viento Mistral, es especialmente favorable al desarrollo de un viñedo exigente, adaptado a lo largo de generaciones para aportar calidad e identidad a los vinos.

La variedad Garnacha N aporta riqueza en alcohol y redondez, la variedad Cinsaut N, finura y elegancia, la variedad Syrah N, aromas afrutados y la variedad Mourvèdre N, buen potencial de envejecimiento. En 1782, el abate ROZIER escribió lo siguiente sobre los viñedos y sus vinos: "El suelo compuesto de arena, grava y roca (podrida) es excelente para el cultivo, el suelo arenoso produce un vino fino, el suelo de grava produce un vino delicado y la roca quebrada produce un vino ahumado y generoso de calidad superior". En 1864, el canónigo Fissiaux, ponente del concurso agrícola de Aix-en-Provence, señalaba: "Al recorrer la campiña, actualmente desolada a causa de la pertinaz sequía, nos encontramos con viñas bien cuidadas, con una vegetación exuberante que mostraba el esplendor de sus ricos productos en laderas hasta entonces incultas". En 1867, J.B. BAILLE, en la revista "Le Sémaphore", escribía: "...existe cerca de Aix una gran explotación modelo cuyos vinos, desde hace unos diez años, no tienen nada que envidiar a los mejores vinos de Côtes du Rhône". En 2009, esta explotación, "La Montauronne", sigue produciendo vinos con la etiqueta de "appellation d'origine contrôlée".

El saber hacer de los viticultores, adquirido a lo largo de generaciones de experiencia, se expresa en la mezcla de vinos procedentes de diferentes situaciones y variedades de uva. Este saber hacer, adaptado a las condiciones específicas de esta región, originalmente dedicada a la producción de vinos tintos, se ha aplicado naturalmente a la producción de vinos rosados y blancos.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-415

APPELLATION OF ORIGIN

CALVADOS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the departments of Calvados, Manche, Orne, Mayenne, Seine-Maritime, Oise, Eure, Eur-et-Loir and Sarthe

Newly recorded

Departments: Calvados, Manche, Orne, Mayenne, Seine-Maritime, Oise, Eure, Sarthe

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Law of January 13, 1941 - Art. 1 - Decree of April 10, 1963 on the definition of the production conditions of the “Calvados” regulated appellation.

Newly recorded

Article 37 of R. (EU) n°2019/787.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Law of January 13, 1941 - Art. 1 - Decree of April 10, 1963 defining the conditions of production of the regulated appellation “Calvados”.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The cider apple tree and, in some cases, the perry pear tree find favourable conditions for their development in this region, due to the sustained and regular rainfall. Varieties rich in phenolic compounds, most of which are quite late, make it possible to produce ciders that ferment slowly.

The climatic characteristics and the know-how of the region have allowed the development of meadow orchards, then of specialised "low-stem" orchards with inter-row grassing for the most part. The soil and climate conditions of the region are favourable to the cultivation of grass and apple trees. The resulting crop is strongly marked by the interaction between the grass and the fruit. The grass, by consuming part of the nitrogen in the soil, contributes to its regulation and thus to the regulation of the nitrogen content of the fruit and thus to the control of the speed of fermentation. In addition, the grass mat provides an excellent receptacle for the fruit, which can be harvested from the ground after it has fallen. Under these conditions, the fruit keeps better and longer. In the case of the pre-orchard, the animals present eliminate the first fallen fruits, improving the overall quality of the harvest. Norman know-how and modern techniques allow this quality to be maintained.

The distillation equipment and processes were designed to process ciders with a medium alcoholic strength, thus allowing a high concentration of aromas. The climatic conditions, characterised by mildness and humidity and the absence of strong variations in temperature and relative humidity between seasons, guide the ageing process by favouring, on the one hand, a decrease in the average alcoholic strength rather than the evaporation of water and, on the other hand, the slowing down of the chemical reactions.

These climatic conditions and the ageing practices, which involve little extraction of wood compounds (little use of new wood), converge to preserve as much as possible of the fruity aromas that characterise this eau-de-vie.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-415

APPELLATION D'ORIGINE

CALVADOS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans les départements du Calvados, de la Manche, de l'Orne, de la Mayenne, de la Seine-Maritime, de l'Oise, de l'Eure, d'Eure-et-Loir et de la Sarthe

Nouvelle inscription **Départements : Calvados, Manche, Orne, Mayenne, Seine-Maritime, Oise, Eure, Sarthe**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
loi du 13 janvier 1941 - art. 1er - décret du 10 avril 1963
définissant les conditions de production de l'appellation
réglementée "Calvados".

Nouvelle inscription **Article 37 du R. (UE) n°2019/787.**

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); loi du 13 janvier 1941 - art. 1er - décret du 10 avril 1963 définissant les conditions de production de l'appellation réglementée "Calvados".

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Le pommier à cidre et, dans certains cas, le poirier à poiré trouvent dans cette région, du fait de la pluviométrie soutenue et régulière, des conditions favorables à leur développement. Les variétés riches en composés phénoliques et dont la plupart sont assez tardives permettent d'élaborer des cidres qui fermentent lentement. Les caractéristiques climatiques et les savoir-faire

herbagers de la région ont permis le développement de prés vergers, puis de vergers « basse tige » spécialisés avec inter rang majoritairement enherbé. Les conditions pédoclimatiques de la région sont favorables à la culture de l'herbe et du pommier.

La récolte qui en est issue est fortement marquée par les interactions entre l'herbe et le fruit. L'herbe, en consommant une partie de l'azote du sol, contribue à sa régulation et, ainsi, à la régulation de la teneur en azote des fruits et donc à la maîtrise de la vitesse de fermentation. En outre, le tapis herbeux fournit un excellent réceptacle pour les fruits, qui peuvent être récoltés au sol après leur chute. Dans ces conditions, les fruits se conservent mieux et plus longtemps. Dans le cas du pré-verger, les animaux présents éliminent les premiers fruits chutés, améliorent la qualité globale de la récolte.

Le savoir faire normand et les techniques modernes permettent le maintien de cette qualité. Les matériels et les procédés de distillation ont été conçus pour traiter des cidres présentant un titre alcoométrique moyen, ils permettent ainsi une forte concentration des arômes.

Les conditions climatiques caractérisées par la douceur et l'humidité ainsi qu'une absence de fortes variations de températures et d'humidité relative entre les saisons orientent le vieillissement en favorisant, d'une part, la diminution du titre alcoométrique moyen plutôt que l'évaporation d'eau et, d'autre part, le ralentissement des réactions chimiques. Ces conditions climatiques comme les pratiques de vieillissement qui mettent en œuvre une faible extraction des composés du bois (peu d'utilisation de bois neuf) convergent pour préserver au maximum les arômes fruités qui caractérisent cette eau-de-vie.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-415

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CALVADOS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en los departamentos de Calvados, La Mandha, Orne, Mayenne, Sena Maritima, Oise, Eure, Eure y Loir y Sarthe

Nueva inscripción

Departamentos : Calvados, La Mancha, Orne, Mayenne, Sena Marítimo, Oise, Eure, y Sarthe

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
Ley de 13 de enero de 1941 (Art. 1); y Decreto de 10 de abril de 1963 en el que se establecen las condiciones de producción de la denominación reglamentada “Calvados”.

Nueva inscripción

Artículo 37 del Reglamento (UE) 2019/787.

A título informativo, Ley de 13 de enero de 1941 (Art. 1); y Decreto de 10 de abril de 1963 en el que se establecen las condiciones de producción de la denominación reglamentada “Calvados”.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

El manzano de sidra y, en algunos casos, el peral de perada encuentran en esta región condiciones favorables para su desarrollo, debido a la pluviometría sostenida y regular. Las variedades ricas en compuestos fenólicos, la mayoría bastante tardías, permiten producir sidras de fermentación lenta.

Las características climáticas y el saber hacer de la región han permitido el desarrollo de los huertos de pradera y,

posteriormente, de los huertos especializados de "tallo bajo" con pasto entre hileras en su mayor parte. Las condiciones edafoclimáticas de la región son favorables al cultivo de gramíneas y manzanos. El cultivo resultante está muy marcado por la interacción entre la hierba y la fruta. La hierba, al consumir parte del nitrógeno del suelo, contribuye a su regulación y, por tanto, a la regulación del contenido de nitrógeno de la fruta y, por tanto, al control de la velocidad de fermentación. Además, la alfombra de hierba constituye un excelente receptáculo para la fruta, que puede recogerse del suelo una vez caída. En estas condiciones, la fruta se conserva mejor y durante más tiempo. En el caso del prehuerto, los animales presentes eliminan los primeros frutos caídos, mejorando la calidad global de la cosecha. Los conocimientos técnicos de Norman y las técnicas modernas permiten mantener esta calidad.

Los equipos y procesos de destilación se diseñaron para elaborar sidras con un grado alcohólico medio, lo que permite una gran concentración de aromas. Las condiciones climáticas, caracterizadas por la suavidad y la humedad y la ausencia de fuertes variaciones de temperatura y humedad relativa entre estaciones, orientan el proceso de envejecimiento favoreciendo, por una parte, la disminución del grado alcohólico medio en lugar de la evaporación del agua y, por otra, la ralentización de las reacciones químicas.

Estas condiciones climáticas y las prácticas de envejecimiento, que implican una escasa extracción de compuestos de la madera (poco uso de madera nueva), convergen para preservar al máximo los aromas afrutados que caracterizan a este aguardiente.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-453

APPELLATION OF ORIGIN

CANTAL

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
the judgement of the Civil Court of Saint-Flour of May 17, 1956.

Newly recorded

**Commission Regulation (EC) n°1107/96 of June 12, 1996,
Official Journal L 148, 21.06.1996.**

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; the judgement of the Civil Court of Saint-Flour of May 17, 1956.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

‘Cantal’/‘Fourme de Cantal’ is a large cow’s milk cheese fit for storage, with a paste that is pressed twice and salted. Its texture, crust and taste develop as ripening progresses.

The harsh climate, the altitude and the topography of the geographical area, which is prime grassland, have resulted in special know-how relating to the management of the herds and the processing and ripening of the cheese that confer these characteristics on ‘Cantal’/‘Fourme de Cantal’.

The geographical area of ‘Cantal’/‘Fourme de Cantal’ cheese covers most of the department of the same name as well as a few municipalities in the bordering departments of Puy-de-Dôme, Corrèze, Aveyron and Haute-Loire.

It is a cool and humid, rather harsh, mid-range mountain environment. It has a minimum altitude of 500 m and/or significant rises and drops with a steepness of over 15 %, a continental climate largely subject to oceanic influences, with significant annual rainfall of at least 700 mm. The area centres around the

volcanic zone of the Monts du Cantal massif, whose highest point is the Plomb du Cantal at 1 858 m. On the periphery the area extends over the Hercynian base, which is made up of magmatic and metamorphic rocks and, here and there, small sedimentary basins between the mountains.

The nature of the soils, the altitude, the topography and the climate combined mean that the municipalities of the geographical area are prime grassland.

The current husbandry practices take advantage of this resource to produce milk intended for the production of 'Cantal'/'Fourme de Cantal'. Grazing of lactating cows is obligatory for part of the year, and the dairy herd's basic ration consists exclusively of coarse fodder from the geographical area, with grass accounting for at least 70 %. The amount of supplementary feed is restricted.

There are a number of references to the long history of 'Cantal'/'Fourme de Cantal', a product that is part of the identity of the historical community of Haute-Auvergne and the department of Cantal. Its reputation was highlighted by 16th and 17th century authors. In the 18th century, the famous Encyclopédie of Diderot and Alembert featured engravings showing how this cheese is made. 'Cantal'/'Fourme de Cantal' was recognised as an Appellation d'Origine by the Saint-Flour civil court's ruling of 17 May 1956 and as an Appellation d'Origine Contrôlée by a decree of 19 February 1980.

Originally 'Cantal'/'Fourme de Cantal' was a cheese made from the milk of large herds that were led to the pastures of the Mounts of Cantal from May to October. The large size of the herd and the ample grass resources available at that time of the year made it possible to produce the quantity of milk necessary to make this large cheese. The cheeses were produced and stored in herdsman's cottages called 'burons' - low stone structures where the farmers also lived - and brought down into the valleys in the autumn, where they were sold to trading companies operating on various markets. These companies were responsible for continuing to ripen the cheeses and for dispatching them. A number of archives refer to 'Cantal'/'Fourme de Cantal' as an exchange product between wine-growing areas in southern France and Haute Auvergne. In other words, right from the start, specific production techniques were needed to ensure the conservation of the product, so that it could be transported over long distances and consumed throughout the year. 'Cantal'/'Fourme de Cantal' was made to be a cheese that keeps well.

From the end of the 19th century, production gradually moved out of burons and into dairies. Milk was collected from a number of holdings, allowing 'Cantal'/'Fourme de Cantal' to be produced all year round, and the geographical area was extended to cover the foothills of the Mounts of Cantal. However, most production units established back then did not have the technical expertise, premises and capital required to ripen the cheeses, which was therefore entrusted to specialised ripeners.

These ripeners built up expertise in maturing cheese by managing the ambient conditions (cool and damp cellars) and the handling of

the cheeses (rubbing, brushing and turning regularly), and this allowed them to market 'Cantal'/'Fourme de Cantal' at different ripening stages, which today are called 'jeune', 'entre-deux' and 'vieux'.

The current production techniques follow from old, empirically-derived techniques that cattle farmers applied when making cheese in burons, so that they could adjust the parameters to produce a cheese that would keep well. For example, pressing the curd in a traditional tool, the truckle press, helps to drain it and increases the dry extract. Long maturation of the truckle enables acidification. Grinding the truckle between the first and second pressing gives the paste of 'Cantal'/'Fourme de Cantal' its texture. The cheese mass is salted evenly throughout to prepare for the ripening process. The second pressing shapes the cheese.

'Cantal'/'Fourme de Cantal' is a large cow's milk cheese, with a paste that is pressed twice and salted. Cheeses bearing the word 'jeune' are ripened for 30 to 60 days after renneting and have a dry extract of at least 57 %. Cheeses bearing the words 'entre-deux' and 'vieux' are ripened for 90 to 210 days and at least 240 days, respectively, and have respective dry extracts of at least 58 % and 60 %.

The paste is malleable for the younger cheeses and may become slightly crumbly for the more mature cheeses. The dry crust changes gradually from greyish white to golden and then brown, and it may be speckled with ochre to brown spots. The taste, which is milky and may be slightly acidic at the beginning of ripening, gradually richens until it becomes fruity, intense and lasting.

The combination of a harsh and rainy climate and a hilly terrain, which made the geographical area prime grassland, guided agricultural production towards dairy cattle farming, which applies practices that take advantage of the grass resources of the geographical area to produce milk intended for the production of 'Cantal'/'Fourme de Cantal'.

The harsh climate, difficulties of access caused by the topography and the wintry weather, and the high milk production fostered the development of shared expertise in the production of 'Cantal'/'Fourme de Cantal', which is a large, easily recognisable, long-lasting cheese that constituted a reserve of food that was always available and a product that could be traded and transported over long distances.

The production techniques used today (double pressing, long acidification, salting the cheese mass) are the fruit of specific and traditional know-how that makes it possible to sell this cheese at different ripening stages and to conserve it for long periods of time because of its high dry extract.

The specific characteristics of 'Cantal'/'Fourme de Cantal', in particular its crust, the texture of its paste and its flavour, develop as it matures, thanks to the ambient conditions and the ripeners' expertise and practices.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-453

APPELLATION D'ORIGINE

CANTAL

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; jugement du Tribunal Civil de Saint-Flour du 17 mai 1956.

Nouvelle inscription **Règlement (CE) n°1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal Officiel L 148, 21.06.1996.**

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; jugement du Tribunal Civil de Saint-Flour du 17 mai 1956.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Le « Cantal »/» Fourme de Cantal » est un fromage au lait de vache de grand format apte à la conservation, à la pâte deux fois pressée et salée dans la masse, dont la texture, la croûte et le goût se développent avec son degré d'affinage.

La rudesse du climat, l'altitude et le relief de l'aire géographique, à vocation herbagère, ont permis l'émergence de savoir-faire particuliers dans la conduite des troupeaux, la transformation fromagère et l'affinage qui confèrent de telles caractéristiques au « Cantal »/» Fourme de Cantal ».

L'aire géographique du fromage « Cantal »/» Fourme de Cantal » couvre la majeure partie du département du même nom, ainsi que quelques communes des départements limitrophes du Puy-de-Dôme, de la Corrèze, de l'Aveyron et de la Haute-Loire.

C'est un territoire de moyenne montagne fraîche et humide, marqué par une certaine rudesse. Il présente une altitude minimale de 500 m et/ou des dénivelés importants supérieurs à 15 % et un climat continental largement ouvert aux influences

océaniques, avec une pluviométrie importante d'au minimum 700 mm par an. Son cœur est constitué par la zone volcanique des Monts du Cantal, qui culmine à 1858 m au Plomb du Cantal. Sur la périphérie, il s'étend sur le socle hercynien constitué de roches magmatiques et métamorphiques, avec très localement des petits bassins sédimentaires intra-montagnards. La combinaison de la nature des sols, de l'altitude, du relief et du climat explique la vocation herbagère des communes composant l'aire géographique.

Les pratiques d'élevage actuelles tirent parti de cette ressource pour produire le lait destiné à la fabrication du « Cantal »/» Fourme de Cantal ». Ainsi, le pâturage des vaches en lactation est obligatoire sur une partie de l'année et la ration de base du troupeau laitier est constituée exclusivement de fourrages grossiers issus de l'aire géographique, dont l'herbe représente 70 % minimum, avec une limitation de l'apport d'aliments complémentaires.

De nombreuses références historiques établissent la longue histoire du « Cantal »/» Fourme de Cantal », produit identitaire de la communauté historique de la Haute-Auvergne et du département du Cantal. Des auteurs des XVIe et XVIIe siècles ont témoigné de sa réputation. Au XVIIIe siècle, la célèbre encyclopédie de Diderot et d'Alembert présente sur des planches gravées la fabrication de ce fromage. Le « Cantal »/» Fourme de Cantal » est reconnu comme appellation d'origine par le jugement du tribunal civil de Saint-Flour du 17 mai 1956, puis comme appellation d'origine contrôlée par décret du 19 février 1980.

Le « Cantal »/» Fourme de Cantal » était initialement un fromage fabriqué à partir du lait de grands troupeaux conduits sur les estives des Monts du Cantal de mai à octobre, dont l'effectif important permettait de produire la quantité de lait nécessaire à la fabrication de ce fromage de grand format grâce aux ressources en herbe abondantes à cette période de l'année. Les fromages étaient fabriqués et stockés dans les « burons », constructions de pierre de forme trapue servant également d'habitation, et descendus dans les vallées à l'automne pour être vendus à des entreprises de négoce sur différents marchés. Ces entreprises se chargeaient de poursuivre leur affinage et de les expédier. De nombreuses archives mentionnent le « Cantal »/» Fourme de Cantal » comme produit d'échange entre les régions viticoles du sud de la France et la Haute-Auvergne. Dès l'origine, la technologie de fabrication mise en œuvre devait donc permettre au produit de se conserver pour rendre possible le transport sur de longues distances et une consommation échelonnée tout au long de l'année, faisant du « Cantal »/» Fourme de Cantal » un fromage de garde.

A partir de la fin du XIXe siècle, on a vu s'opérer le passage d'une fabrication en burons à une fabrication en laiterie avec du lait collecté dans plusieurs exploitations, qui a permis de produire du « Cantal »/» Fourme de Cantal » toute l'année et s'est accompagné d'une extension de l'aire géographique sur les périphéries du massif cantalien. La plupart des unités de fabrication apparues à cette période ne disposaient toutefois pas

de la maîtrise technique, des locaux et des capitaux nécessaires à l'affinage des fromages, qu'elles confiaient donc à des acteurs spécialisés.

Ces derniers ont développé un savoir-faire en matière d'affinage, à travers la maîtrise des conditions d'ambiance (caves fraîches et humides) et des soins apportés aux fromages (frottages ou brossages et retournements réguliers), qui leur a toujours permis de commercialiser le « Cantal »/» Fourme de Cantal » à différents stades d'affinage aujourd'hui qualifiés de « jeune », « entre-deux » ou « vieux ».

Les techniques de fabrication actuelles découlent des techniques anciennes empiriquement utilisées par les vachers lors de la fabrication en buron pour maîtriser les paramètres permettant une longue conservation du produit. Ainsi, le pressage du caillé au presse-tome, outil traditionnel, favorise son égouttage et augmente l'extrait sec. La longue maturation de la tome permet son acidification. Le broyage de la tome entre les deux pressages confère au « Cantal »/» Fourme de Cantal » la texture de sa pâte. Le salage dans la masse, en assurant une bonne répartition du sel, prépare l'affinage. Le deuxième pressage donne sa forme au fromage.

Le fromage « Cantal »/» Fourme de Cantal » est un fromage au lait de vache de grand format, à pâte deux fois pressée et salée dans la masse. Le fromage portant la mention « jeune » présente une durée d'affinage de 30 à 60 jours après emprésurage et un extrait sec de 57 % minimum. Les fromages portant les mentions « entre-deux » et « vieux » présentent des durées d'affinage respectivement de 90 à 210 jours et de 240 jours minimum et des extraits secs respectivement de 58 % minimum et 60 % minimum. La pâte a une texture souple pour les fromages les plus jeunes, qui peut devenir légèrement friable pour les plus affinés. La croûte sèche est évolutive, d'abord de couleur gris-blanc puis dorée puis brune pouvant être parsemée de boutons ocre à bruns. Le goût, lactique, pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant.

La conjonction d'un climat rude et pluvieux et d'un relief accidenté, à l'origine de la vocation herbagère de l'aire géographique, a orienté la production agricole vers l'élevage bovin laitier qui, à travers les pratiques mises en œuvre, valorise au mieux les ressources herbagères de l'aire géographique pour produire le lait destiné à la fabrication du « Cantal »/» Fourme de Cantal ».

La rudesse du climat, les difficultés de circulation liées au relief et au climat hivernal et la production importante de lait ont favorisé l'émergence de savoir-faire partagés dans la fabrication du « Cantal »/» Fourme de Cantal », fromage de garde de grand format bien reconnaissable qui constituait une réserve de nourriture toujours disponible et un produit de négoce apte au transport sur de longues distances. Les techniques de fabrication mises en œuvre aujourd'hui (double pressage, longue acidification, salage dans la masse) sont issues des savoir-faire particuliers et traditionnels qui permettent de proposer ce fromage

à différents stades d'affinage et de le conserver sur de longues périodes, grâce à un extrait sec élevé.

Les caractéristiques spécifiques du « Cantal »/» Fourme de Cantal », en particulier sa croûte, la texture de sa pâte et son goût, se développent au cours de l'affinage, grâce aux conditions d'ambiance et aux soins particuliers apportés par l'affineur.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-453

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CANTAL

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;
y decisión del Tribunal Civil de Saint-Flour de 17 de mayo de 1956.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

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, y decisión del Tribunal Civil de Saint-Flour de 17 de mayo de 1956.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

El «Cantal»/«Fourme de Cantal» es un queso de gran tamaño elaborado con leche de vaca, apto para la conservación, con una pasta doblemente prensada y salada en la masa, cuya textura, corteza y sabor se desarrollan con el grado de maduración.

La rudeza del clima, la altitud y el relieve de la zona geográfica, propicia para el pastoreo, han permitido el surgimiento de conocimientos particulares en el manejo de los rebaños, la transformación quesera y la maduración que confieren tales características al «Cantal»/«Fourme de Cantal».

La zona geográfica del queso «Cantal»/«Fourme de Cantal» abarca la mayor parte del departamento del mismo nombre, así como algunos municipios de los departamentos limítrofes de Puy-de-Dôme, Corrèze, Aveyron y Haute-Loire.

Se trata de un territorio de media montaña, fresca y húmeda, marcado por unas condiciones rigurosas. Tiene una altitud mínima

de 500 m y/o desniveles acentuados superiores al 15 % y un clima continental ampliamente abierto a las influencias oceánicas, con precipitaciones importantes de al menos 700 mm anuales. Su corazón está formado por la zona volcánica de los montes de Cantal, que tiene su punto culminante a 1 858 m en el Plomb du Cantal. En la periferia, se extiende sobre el zócalo herciniano compuesto de rocas magmáticas y metamórficas, y muy localmente, pequeñas cuencas sedimentarias intramontañosas.

La combinación de la naturaleza de los suelos, la altitud, el relieve y el clima explica la propensión al pastoreo de los municipios que componen la zona geográfica.

Las actuales prácticas pecuarias aprovechan este recurso para producir la leche destinada a la elaboración del «Cantal»/«Fourme de Cantal». Por ello, el pastoreo de vacas lactantes es obligatorio durante una parte del año y la ración de base del rebaño lechero está constituida exclusivamente por forrajes bastos procedentes de la zona geográfica, en los que la hierba representa al menos un 70 %, con un límite del aporte de piensos complementarios.

Numerosas referencias históricas dan cuenta de la larga historia del «Cantal»/«Fourme de Cantal», producto identitario de la comunidad histórica de Haute-Auvergne y del departamento de Cantal. Su reputación está atestiguada por autores de los siglos XVI y XVII. En el siglo XVIII, la célebre enciclopedia de Diderot y d'Alembert presenta, en planchas grabadas, su elaboración. El queso «Cantal»/«Fourme de Cantal» fue reconocido como denominación de origen por la sentencia del tribunal civil de Saint-Flour de 17 de mayo de 1956 y, posteriormente, como denominación de origen controlada por el Decreto de 19 de febrero de 1980.

El «Cantal»/«Fourme de Cantal» era inicialmente un queso elaborado con la leche de grandes rebaños conducidos a los pastos de verano de los montes de Cantal de mayo a octubre. El importante número de cabezas de los rebaños permitía producir la cantidad de leche necesaria para la elaboración de este queso de gran tamaño gracias a los abundantes recursos de hierba en ese período del año. Los quesos se elaboraban y almacenaban en las cabañas alpinas («burons»), construcciones de piedra en forma de trapecio que también servían de habitación, y se bajaban a los valles en otoño para ser vendidos a empresas de comercio en diferentes mercados. Estas empresas se encargaban de continuar su maduración y expedirlos. Un gran número de archivos mencionan el «Cantal»/«Fourme de Cantal» como producto comercial entre las regiones vitícolas del sur de Francia y Haute-Auvergne. Desde el inicio, la tecnología de elaboración utilizada debía pues permitir la conservación del producto para que fuera posible su transporte a larga distancia y un consumo escalonado a lo largo del año, convirtiéndolo en un queso conservable.

A partir de finales del siglo XIX, se asiste al salto de una elaboración en cabañas alpinas a una elaboración industrial con leche recogida en varias explotaciones, lo cual permitió producir el «Cantal»/«Fourme de Cantal» durante todo el año, junto con una ampliación de la zona geográfica hacia las zonas limítrofes del

macizo de Cantal. Sin embargo, la mayoría de las unidades de fabricación aparecidas en ese período no disponían de los conocimientos técnicos, las instalaciones y el capital necesarios para la maduración de los quesos, que confiaban a otros agentes especializados.

Estos últimos han desarrollado unos conocimientos técnicos en materia de maduración, a través del control de las condiciones ambientales (bodegas frescas y húmedas) y la atención prestada a los quesos (lavados o cepillados y volteos regulares), lo que les ha permitido comercializar el «Cantal»/«Fourme de Cantal» en diferentes fases de maduración hoy calificadas como «jeune», «entre-deux» o «vieux».

Las técnicas de elaboración actuales son el resultado de las técnicas antiguas empíricamente utilizadas por los ganaderos durante la elaboración en las cabañas alpinas para controlar los parámetros que permiten una larga conservación del producto. El prensado de la cuajada en la prensa, herramienta tradicional, favorece su escurrido e incrementa el extracto seco. La larga maduración de la cuajada compacta permite su acidificación. La trituración de la cuajada compacta entre los dos prensados confiere al «Cantal»/«Fourme de Cantal» su textura. La salazón de la masa, que garantiza una buena distribución de la sal, prepara la maduración. El segundo prensado da su forma al queso.

El «Cantal»/«Fourme de Cantal» es un queso de leche de vaca de gran tamaño, con una pasta doblemente prensada y salada en la masa. El queso con la indicación «jeune» tiene un período de maduración de 30 a 60 días tras la adición del cuajo y un extracto seco del 57 % como mínimo. Los quesos con las indicaciones «entre-deux» y «vieux» tienen períodos de maduración de, respectivamente, 90 a 210 días y de 240 días como mínimo, y extractos secos de, respectivamente, un 58 % como mínimo y un 60 % como mínimo.

La pasta, con una textura blanda en el caso de los quesos más jóvenes, puede llegar a ser ligeramente desmenuzable en el caso de los más curados. La corteza seca sufre una evolución, siendo primero de color gris-blanquecino, después dorado y finalmente marrón, y puede estar salpicada de botones ocreos a marrones. El sabor, láctico, que puede ser ligeramente ácido al inicio de la maduración, se enriquece paulatinamente hasta hacerse afrutado, intenso y persistente.

La combinación de un clima riguroso y lluvioso y de un relieve accidentado, que favorece la vocación de pastoreo en la zona geográfica, ha orientado la producción agrícola hacia la cría de ganado vacuno lechero que, a través de las prácticas utilizadas, aprovecha mejor los recursos forrajeros de la zona geográfica para producir la leche destinada a la elaboración del «Cantal»/«Fourme de Cantal».

El clima riguroso, las dificultades de circulación derivadas del relieve y del clima invernal y la producción abundante de leche han favorecido el surgimiento de unos conocimientos compartidos en la elaboración del «Cantal»/«Fourme de Cantal», un queso

conservable de gran tamaño perfectamente reconocible que constituía una reserva de alimento siempre disponible y un producto comercial apto para el transporte a largas distancias.

Las técnicas de fabricación utilizadas actualmente (doble prensado, acidificación prolongada, salazón en la masa) son el resultado de los conocimientos particulares y tradicionales que permiten proponer este queso en diferentes fases de maduración y conservarlo durante largos períodos gracias a su extracto seco elevado.

Las características específicas del «Cantal»/«Fourme de Cantal», en particular su corteza, la textura de su pasta y su sabor, se desarrollan durante la maduración, gracias a las condiciones ambientales y a los cuidados particulares dispensados por el madurador.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-455

APPELLATION OF ORIGIN

COMTÉ

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the departments of Doubs, Jura, Haute-Saône, Côte-d'Or, Ain, Haute-Marne, Vosges and Saône-et-Loire; certain municipalities of the Territory of Belfort

Newly recorded

Departments: Ain, Doubs, Jura, Saône-et-Loire and Haute-Savoie

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Law of November 28, 1955 regarding the appellations of origin of cheese;
the judgement of the Civil Court of Dijon of July 22, 1952; Decree of January 14, 1958 and July 17, 1958.

Newly recorded

Commission Regulation (EC) N° 1107/96 of June 12, 1996, Official Journal L 148 of 21.06.1996.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; Law of November 28, 1955 regarding appellations of origin for cheeses; judgement of the Civil Court of Dijon of July 22, 1952; Decrees of January 14, 1958 and July 17, 1958.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The geographical area comprises the arc of the Jura mountains, a set of limestone plateaux, and its extension into a small part of the adjoining plain.

The agricultural areas in question are characterised by their poor soils and significant contours and by the calcareous and molassic nature of the geological substratum.

The climate of the area tends towards both continental and northern with big temperature differences between the seasons and rainfall that, although it is even throughout the year, is heavy in the summer, with a low annual average temperature and a high number of days of frost.

It is a very wet mountain or sub-mountain environment with annual rainfall always in excess of 900 mm and generally in excess of 1 000 mm. This rainfall is already considerable at low altitude and increases towards the interior of the mountain range. Seasonal distribution is characterised by the lack of a dry season.

This area is divided between woodland and grassland. The area's particular geo-climatic conditions (heavy rainfall, no summer drought, etc.) contribute very favourably to high-quality grass production. They allow the development of natural grassland that has a very rich flora (dicotyledons, in particular) and a specific, principally limestone, flora.

In this area which is well-suited to grazing, dairy cows feed in this manner for as long as the weather conditions, the soils' bearing capacity and the presence of grass allow. Breeders have selected the Montbéliarde breed, which is well adapted to the conditions in the area and makes up nearly all of the dairy herds in the geographical area. The extensive farming of grassland has been maintained (stocking density and the use of nitrogen and concentrates, etc. are limited). In addition, the geographical area has a particular 'cheese-making tradition'. This tradition, based on the pooling of milk for the purpose of making a large cheese, has led to a strong sense of solidarity and common rules.

Since the 11th century farmers in this region have worked together to pool every day the milk produced by their various herds in order to make a large wheel. Still today the great majority of milk producers belong to cooperatives and pool their milk in a processing plant called 'fruitière', the local cheese dairy.

The traditional methods of making this cheese live on and are maintained, on the one hand, in the way the animals are bred using a specific system for the management of pastures and the drying of mowed grass and, on the other, in the way the cheese is made by carefully timing the cutting of the curd, its stirring and heating, the extraction and pressing and then the salting, prerefining and refining.

'Comté' is a cheese made from raw cow's milk. It has a cooked pressed paste and is in the shape of a large wheel 55 to 75 cm in diameter. It is refined for a long time and is therefore a long-keeping cheese.

'Comté' has a limited fat content and this distinguishes it from other cheeses with a cooked pressed paste.

'Comté' has a complex taste. While the general sensorial features of all the wheels are the same, no two wheels of Comté are

identical. Six main groups of aromas can be distinguished (fruity, milky, roasted, plant-like, animal-like, spicy) and they include more than 90 nuances.

It is in this difficult environment, where the landscape is divided between woodland and grassland and where it was impossible to develop other resources, that large hard cheeses became the product of choice. For the people living on this land, a long-keeping cheese was the only preserved food that could be made from the abundant supply of summer milk and that would keep through the long winter. Therefore local breeders selected a cow breed that was particularly well suited to the local conditions and to the making of a particular cheese. The milk was pooled in the 'fruitières' for the purpose of producing a large, long-keeping cheese that would allow the breeders to make the best use of the richness of this land outside the geographical area. The choice of a cheese with a cooked paste was based on the abundance of firewood in the area.

The distinctive characteristics of the grassland are expressed in the cheese with the help of specific expertise applied at every production stage.

First of all, the great floral richness of the natural environment of the geographical area contributes strongly to the development of the cheese's aromatic components. This diversity is preserved through the extensive farming of the grassland by the breeders. The close link between floral diversity and the rich aroma of 'Comté' was demonstrated by two scientific studies in 1994. By limiting the fat content during cheese-making it is possible to avoid off-tastes due to lipolysis and reinforce the typical aromas of 'Comté'. By laying down a minimum dry matter content and a maximum water content for the defatted cheese, it is possible to avoid excess water in the cheese and help bring out all the aromas. The aromas are enhanced also by the minimum salt content of the cheese. The obligation to use open vats allows the cheesemakers to maintain their skills, such as the correct timing of the cutting of the curd and of the extraction. Finally, the ripeners use their know-how to carefully adjust the ripening conditions of each lot. The cheese's aroma, which is the result of natural factors such as the grass and the microbe ecosystem, is fully developed only after a long period of ripening on spruce boards, which are particularly well suited to the ripening of 'Comté'. The production of 'Comté' allows the maintenance of traditional agricultural activities and contributes greatly to achieving a balanced local economy.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-455

APPELLATION D'ORIGINE

COMTÉ

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans les départements du Doubs, du Jura, de la Haute-Saône, de la Côte-d'Or, de l'Ain, de la Haute-Marne, des Vosges et de Saône-et-Loire; certaines communes du Territoire de Belfort

Nouvelle inscription **Départements : Ain, Doubs, Jura, Saône-et-Loire et Haute-Savoie**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine;
loi du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages;
jugement du Tribunal Civil de Dijon du 22 juillet 1952; décrets du 14 janvier 1958 et du 17 juillet 1958.

Nouvelle inscription **Règlement (CE) N° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal officiel L 148 du 21.06.1996.**

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 du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages; jugement du Tribunal Civil de Dijon du 22 juillet 1952; décrets du 14 janvier 1958 et du 17 juillet 1958.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

L'aire géographique est l'arc jurassien, ensemble de plateaux calcaires, et son prolongement dans une petite partie de la plaine limitrophe.

Les régions agricoles concernées se distinguent par la pauvreté de leurs sols et par leur relief important ainsi que par la nature calcaire et molassique du substratum géologique. L'ensemble de la zone se caractérise par un climat de type à la fois continental et septentrional avec de grandes amplitudes thermiques entre saisons, et des précipitations qui, bien que réparties sur toute l'année, sont importantes en été, une température moyenne annuelle basse et un grand nombre de jours de gelées.

C'est un milieu montagnard ou sub-montagnard très arrosé avec une pluviométrie annuelle toujours supérieure à 900 mm et généralement supérieure à 1 000 mm. Cette pluviosité est forte déjà à basse altitude et s'accroît vers l'intérieur du massif. La distribution saisonnière est caractérisée par l'absence de saison sèche.

Cet espace est partagé entre la forêt et les pâturages. Les conditions géo-climatiques particulières de l'aire (fortes précipitations, absence de sécheresse estivale...), sont très favorables à la production herbagère de qualité. Elles permettent le développement de prairies naturelles d'une grande richesse floristique (notamment dicotylédones) et d'une flore spécifique essentiellement calcicole. Dans cet espace favorable au pâturage, ce mode de conduite des vaches laitières est privilégié aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance des sols et de présence d'herbe le permettent.

Les éleveurs ont sélectionné la race Montbéliarde, adaptée aux conditions du milieu, qui constitue la quasi-totalité des cheptels de vache laitières de l'aire géographique. L'exploitation extensive des prairies est préservée (limitation du chargement, de l'azote, des concentrés...). L'aire géographique possède par ailleurs une «culture fromagère» particulière.

Celle-ci, fondée sur la mise en commun de lait pour faire un fromage de grande taille, a entraîné une solidarité forte et des règles de vie commune. En effet, depuis le XI^{ème} siècle, les cultivateurs de cette région se sont associés pour réunir tous les jours, le lait produit par leurs différents troupeaux en vue de la fabrication d'une meule de grandes dimensions.

Les producteurs de lait sont encore aujourd'hui très majoritairement organisés en coopératives et regroupent leur lait dans un atelier de transformation appelé alors «fruitière». Les pratiques traditionnelles dans la fabrication de ce fromage se sont

perpétuées jusqu'à nos jours au niveau de l'élevage des animaux par la gestion des pâtures et du séchage de l'herbe fauchée et au niveau de la fabrication par la maîtrise du moment de la découpe du caillé, de son brassage et de son chauffage, ainsi que du soutirage, du pressage puis du salage, du préaffinage puis de l'affinage. Le «Comté» est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée cuite, qui se présente sous la forme d'une grande meule, d'un diamètre de 55 à 75 centimètres, et bénéficie d'une durée d'affinage longue ce qui en fait un fromage de garde. Le «Comté» possède une teneur limitée en matière grasse qui le différencie d'autres fromages à pâte pressée cuite.

Le goût du «Comté» est complexe. Si l'espace sensoriel général est le même pour toutes les meules, on peut affirmer qu'il n'y a pas deux meules de «Comté» strictement identiques. Six grandes familles d'arômes ont été identifiées (fruitée, lactée, torréfiée, végétale, animale, épicée) et celles-ci englobent plus de 90 nuances.

C'est dans ces milieux difficiles, où la forêt et les pâturages se partagent l'espace, où il était impossible de développer d'autres ressources, les gros fromages à pâte dure se sont imposés. Pour des hommes installés sur ce territoire, produire un fromage de garde était la seule manière d'élaborer un aliment de conservation à base de l'abondant lait d'été qui puisse supporter la longueur des hivers. Les éleveurs de la région ont donc sélectionné une race de vache particulièrement adaptée aux conditions du milieu et à la production d'un fromage particulier. Le lait a été mis en commun au sein des fruitières en vue de la fabrication d'un fromage de grande taille et de grande conservation, permettant la valorisation des richesses de ce milieu à l'extérieur de l'aire. Le choix d'une pâte cuite a été favorisé par la présence abondante de bois de chauffage à proximité.

L'expression des caractéristiques des prairies dans le goût des fromages est favorisée par des savoir-faire spécifiques à toutes les étapes de l'élaboration du produit. Tout d'abord la grande richesse floristique liée au milieu naturel de l'aire géographique, est très favorable au développement de composés aromatiques dans les fromages. Cette diversité est préservée du fait de l'exploitation extensive des prairies par les éleveurs. Cette relation étroite a d'ailleurs été prouvée entre diversité floristique et richesse aromatique du «Comté» par deux études scientifiques en 1994.

Au niveau de la fabrication, la limitation du taux de matières grasses permet d'éviter les goûts de lipolyse et de renforcer les arômes spécifiques du «Comté». L'extrait sec minimum et l'humidité maximale dans le fromage dégraissé permettent de limiter l'excès d'eau dans le fromage et favorise l'expression des arômes. La teneur en sel minimale permet également aux arômes de mieux s'exprimer. L'obligation de cuves ouvertes permet de préserver l'expression des compétences fromagères, comme la maîtrise du moment du découpage du caillé ou du moment du soutirage.

Enfin, l'affineur met en œuvre son savoir-faire en adaptant en finesse les conditions d'affinage de chaque lot. L'expression aromatique du fromage, induite par les facteurs naturels au travers de l'herbe et de l'écosystème microbien, n'est complète qu'après un affinage long dont le déroulement est favorisé par les planches d'épicéa, particulièrement adaptées à l'affinage du «Comté». La production de «Comté» permet le maintien d'activités agricoles traditionnelles et participe largement à l'équilibre de l'économie locale.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-455

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COMTÉ

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en los departamentos de Doubs, Jura, Alto Saona, Côte-d'Or, Ain, Alto Marne, Vosgos, y Saona y Loira; y algunos municipios del territorio de Belfort y Decreto de 3 de octubre de 1962

Nueva inscripción

Departamentos: Ain, Doubs, Jura, Saona y Loira y Alta Saboya

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Ley de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos;
decisión del Tribunal Civil de Dijon de 22 de julio de 1952;
Decretos de 14 de enero de 1958 y de 17 de julio de 1958.y
Decreto de 3 de octubre de 1962.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

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; ley de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos; decisión del Tribunal Civil de Dijon de 22 de julio de 1952; decretos de 14 de enero de 1958 y 17 de julio de 1958.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La zona geográfica es el arco del Jura, conjunto de mesetas calcáreas, y su prolongación a una pequeña parte de la llanura colindante.

Las regiones agrícolas de esta zona se distinguen por la pobreza de sus suelos y por su abrupto relieve, así como por la naturaleza calcárea y molásica del sustrato geológico.

El conjunto de la zona se caracteriza por un clima de tipo a la vez continental y septentrional, con grandes contrastes térmicos entre estaciones y precipitaciones que, aunque distribuidas a lo largo de todo el año, son importantes en verano, una temperatura media anual baja y un gran número de días de helada.

Es un medio montañoso o submontañoso muy lluvioso, con una pluviometría anual siempre superior a 900 mm y, por lo general, superior a 1 000 mm. Esta pluviosidad ya es fuerte a baja altitud y aumenta hacia el interior del macizo. La distribución estacional se caracteriza por la ausencia de estación seca.

Los pastos comparten el paisaje con los bosques. Las condiciones geoclimáticas propias de la zona (fuertes precipitaciones, ausencia de sequía estival, etc.) son muy propicias para la producción forrajera de calidad, pues permiten el desarrollo de praderas naturales de una gran riqueza floral (en particular, dicotiledóneas) y de una flora específica esencialmente calcícola.

En este entorno favorable al pastoreo, se privilegia una forma particular de manejo de las vacas lecheras durante tanto tiempo como las condiciones climáticas, de resistencia de los suelos y presencia de hierba lo permitan. Los ganaderos han seleccionado la raza Montbéliarde, adaptada a las condiciones del medio, que integra la casi totalidad de los rebaños de vacas lecheras de la zona geográfica. La explotación extensiva de las praderas está protegida (limitación de la carga ganadera, del nitrógeno y los concentrados, etc.). El área geográfica presenta por lo demás una «cultura quesera» propia. Esta cultura, fundada en la puesta en común de la leche para hacer un queso de gran tamaño, lleva aparejado un fuerte componente de solidaridad, así como determinadas reglas de vida en común.

Efectivamente, desde el siglo XI, los agricultores de esta región se han asociado para reunir todos los días la leche producida por sus rebaños con el objetivo último de fabricar una rueda de queso de grandes dimensiones. Todavía hoy los productores de leche se organizan mayoritariamente en cooperativas y reagrupan su leche en una planta de transformación localmente denominada «fruitière».

Las prácticas tradicionales de fabricación de este queso se han perpetuado hasta nuestros días en lo que atañe tanto a la cría del ganado por medio de la gestión de los pastos y de la hienificación como a su elaboración mediante el control del momento justo del corte de la cuajada, de su removido, calentamiento y trasiego, del prensado y posterior salado, y de la premaduración y el curado finales.

El «Comté» es un queso fabricado con leche cruda de vaca, de pasta prensada cocida, que se presenta en forma de una gran rueda de 55 a 75 centímetros de diámetro, y sometido a un prolongado tiempo de maduración que hace de él un queso conservable.

El «Comté» presenta un contenido limitado de materia grasa, lo que lo diferencia de otros quesos de pasta prensada cocida.

El sabor del «Comté» es complejo. Si bien el espectro sensorial general es el mismo para todas las ruedas, puede afirmarse que no hay dos ruedas de «Comté» completamente idénticas. Se han identificado seis grandes familias de aromas en el «Comté» (afrutado, lácteo, torrefacto, vegetal, animal, especiado) comprensivas de más de 90 matices.

En este difícil medio, donde el bosque y los pastos comparten el paisaje, y en el que era imposible desarrollar otros recursos, se impusieron los grandes quesos de pasta dura. Para los pobladores de este territorio, producir un queso conservable era la única manera de elaborar, a partir de la abundante leche del verano, un alimento duradero capaz de resistir los largos inviernos. Así, los ganaderos de la región seleccionaron una raza de vaca particularmente adaptada a las condiciones del medio y a la producción de un queso particular. La leche era puesta en común en el seno de las «fruitières» con vistas a elaborar un queso de gran tamaño y capacidad de conservación, que permitía poner en valor las riquezas del medio fuera de la zona. La elección de la pasta cocida se vio favorecida por la abundancia de leña en las proximidades.

Los conocimientos técnicos específicos atinentes a todas las etapas de la elaboración del producto permiten que las características de los prados se manifiesten en el gusto de los quesos.

Para empezar, la gran riqueza floral ligada al medio natural de la zona geográfica es especialmente propicia para el desarrollo de compuestos aromáticos en los quesos. La explotación extensiva de las praderas a cargo de los ganaderos ha permitido preservar esa diversidad. Dos estudios científicos de 1994 vinieron a acreditar la estrecha relación existente entre diversidad floral y riqueza aromática del «Comté». Desde el punto de vista de la elaboración, la limitación del índice de materia grasa permite evitar el gusto a lipólisis y realzar los aromas específicos del «Comté». El extracto seco mínimo y la humedad máxima en el queso desgrasado permiten limitar el exceso de agua en el queso y favorecen la expresión aromática. El mínimo contenido de sal también permite realzar los aromas. La obligatoria utilización de cubas abiertas permite al quesero continuar dejando su impronta,

al igual que controlar el momento justo del corte de la cuajada o del trasiego. Finalmente, el madurador aplica sus conocimientos técnicos, adaptando con precisión las condiciones de maduración de cada lote. La expresión aromática del queso, inducida por factores naturales presentes en la hierba y el ecosistema microbiano, no se revela en su plenitud más que tras una prolongada maduración cuyo desarrollo se ve favorecido por las tablas de píceas, particularmente adaptadas al curado del «Comté». La producción del «Comté» permite mantener las actividades agrícolas tradicionales y contribuye en gran medida al equilibrio de la economía local.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-457

APPELLATION OF ORIGIN

MAROILLES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
the judgements of the Civil Court of Château-Thierry of July 13, 1955, and July 4, 1957.

Newly recorded

**Commission Regulation (EC) n°1107/96 of June 12, 1996,
Official Journal L 148, 21.06.1996.**

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; judgments of the Civil Court of Château-Thierry of July 13, 1955 and July 4, 1957.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The characteristic features of the natural environment of the geographical area explain the permanent pasture, even in the summer, but also the poor soil bearing capacity in certain periods and grass-grazing difficulty. The abundant and regular rainfall makes it difficult to collect and conserve the grass. Despite these constraints, Thiérache remains a region dedicated to dairy production. Other local fodder production makes it possible to feed the cattle during periods when the grass is not accessible or available in sufficient amounts. The bocage is ideally suited to fodder production and livestock grazing.

The hedgerows protect against sudden changes in temperature and allow moisture to be conserved. They also play a role in the pastures' wealth of flora, thereby influencing the quality of the cheese.

The square shape that is characteristic of 'Maroilles'/'Marolles' comes from the traditional square moulds, which were made with

hard wood from the trees in the geographical area (ash, beech, etc.), which is not easy to bend, unlike the material used in other cheese-making areas, where round cheeses were developed.

The humid climate of the geographical area, which makes it possible to maintain particular conditions in the maturation cellars, combined with the maturer's expertise in handling the cheeses favours the development of a rind with a homogeneous red-orange colour, due to the red culture, and contributes to the development of the characteristic flavour and aroma of 'Maroilles'/'Marolles'.

The 'Maroilles'/'Marolles' is a cheese truly linked to its region, as is borne out in the Judgment of 17 July 1955 of the Court of First Instance of Château-Thierry: 'The cheese made in this region obtains its value from the raw milk, the bacterial flora specific to the region, the maturing cellars unique to its subsoil, making it a cheese with a special appearance and taste impossible to obtain in another region.'

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-457

APPELLATION D'ORIGINE

MAROILLES

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;
jugements du Tribunal Civil de Château-Thierry du 13 juillet 1955 et du 4 juillet 1957.

Nouvelle inscription

Règlement (CE) n°1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal Officiel L 148, 21.06.1996.

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; jugements du Tribunal Civil de Château-Thierry du 13 juillet 1955 et du 4 juillet 1957.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Les éléments caractéristiques du milieu naturel de l'aire géographique expliquent la permanence des pâturages même en période estivale, mais également la faible portance des sols en certaines périodes et la difficulté à pâturer l'herbe. En effet, la pluviométrie régulière et abondante implique des difficultés à récolter et à conserver l'herbe. Malgré ces contraintes, la Thiérache reste une région dédiée à la production laitière. Les autres productions locales de fourrage permettent de nourrir les vaches pendant les périodes où l'herbe n'est pas accessible ou disponible en quantité suffisante.

Le bocage est idéalement adapté à la production fourragère et à l'élevage en pâturages. Les haies protègent des variations brusques de température et permettent de conserver l'humidité. De plus, elles jouent un rôle dans la richesse floristique des prairies, et ont donc une influence sur la qualité du fromage. La forme carrée caractéristique du "Maroilles"/ "Marolles" résulte des

moules carrés traditionnels, qui étaient fabriqués avec le bois dur des arbres de l'aire géographique (hêtres, frênes...) qui ne se plie pas facilement à l'inverse des essences utilisées dans d'autres régions fromagères, où se sont développés des fromages ronds.

Le climat humide de l'aire géographique, qui permet de maintenir une ambiance particulière des caves d'affinage, associé au savoir-faire des affineurs dans les soins aux fromages favorise l'obtention d'une croûte de couleur rouge-orangé homogène, due au ferment du rouge et contribue au développement du goût et de l'odeur caractéristiques du «Maroilles»/«Marolles».

Le «Maroilles»/«Marolles» est donc un véritable fromage lié à son territoire comme en atteste dans ses attendus, le jugement du 17 juillet 1955 du tribunal de première instance de Château-Thierry: «le fromage fabriqué dans cette région tire donc sa valeur du cru du lait, de la flore bactérienne particulière à la région, des caves d'affinage spéciales à son sous-sol pour en faire un fromage d'un aspect et d'un goût spécial impossible à obtenir dans une autre région.».

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-457

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MAROILLES

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, y decisiones del Tribunal Civil de Château-Thierry de 13 de julio de 1955 y de 4 de julio de 1957.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

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, y decisiones del Tribunal Civil de Château-Thierry de 13 de julio de 1955 y 4 de julio de 1957.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Los elementos característicos del entorno natural de la zona geográfica explican la permanencia de los pastos incluso en período estival, pero también la escasa capacidad de carga de los suelos en determinados períodos y la dificultad de pastar hierba, ya que la pluviometría regular y abundante ocasiona dificultades para cosechar y conservar la hierba. A pesar de estas dificultades, Thiérache sigue siendo una región dedicada a la producción de leche. Las demás producciones locales de forraje permiten alimentar las vacas durante los períodos en los que la hierba no es accesible o no está disponible en cantidad suficiente. El boscaje está idealmente adaptado a la producción forrajera y a la cría de ganado en pastos. Lo setos protegen de las variaciones bruscas de temperatura y permiten conservar la humedad. Además, desempeñan una función en la riqueza floral de los prados y, por tanto, influyen en la calidad del queso.

La forma cuadrada característica del «Maroilles»/«Marolles» es el resultado de los moldes cuadrados tradicionales que se fabricaban con la madera dura de los árboles de la zona geográfica (hayas, fresnos...), que no se pliega fácilmente, al contrario que las especies utilizadas en otras regiones queseras, donde se elaboran quesos redondos.

El clima húmedo de la zona geográfica, que permite mantener un ambiente particular en las cámaras de maduración, asociado a la experiencia de los afinadores en los cuidados a los quesos, favorece la obtención de una corteza de color rojo-anaranjado homogéneo, debido al fermento del rojo y contribuye al desarrollo del sabor y del olor característicos del «Maroilles»/«Marolles».

El «Maroilles»/«Marolles» es, pues, un verdadero queso vinculado a su territorio tal como atestigua en sus fundamentos la sentencia de 17 de julio de 1955 del tribunal de primera instancia de Château-Thierry: «el queso fabricado en esta región debe pues sus características a la leche cruda, a la flora bacteriana particular de la región, a las cámaras de maduración especiales en su subsuelo para convertirse en un queso de un aspecto y un sabor especial imposible de obtener en otra región.».

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-458

APPELLATION OF ORIGIN

REBLOCHON

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of November 28, 1955 regarding the appellations of origin of cheese; Decree of August 7, 1958.

Newly recorded

Regulation (EC) n°1107/96, Official Journal L 148, 21.06.1996.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of November 28, 1955 regarding appellations of origin for cheeses; Decree of August 7, 1958.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

'Reblochon' or 'Reblochon de Savoie' is a cheese made using raw, whole milk from cows from local breeds adapted to the mountain environment. Its small size and smooth and supple paste are the result, above all, of production know-how that has been preserved to this day and originates from the use of small quantities of high-fat milk. The geographical area is situated in the northern Alps and includes the mountainous regions between Lake Geneva and the Mont Blanc massif. The topography is particularly dramatic, with ever higher massifs ranging from west to east (1 000 m for the western foothills, over 2 000 m for the peaks of the limestone massif, over 4 000 m for the Mont Blanc massif), separated by wide valleys at altitudes of over 500 m. The climate is mountainous, directly exposed to the winds from the west. It is characterised by abundant precipitation. Most of the agricultural land is farmed as pasture land. The region is characterised by particularly highly developed high-altitude permanent grassland, the alpine pastures. There is a lot of plant diversity in the pastures due to the variety of environmental conditions (sun, irrigation and drainage, exposure, altitude, etc.) and the land use (pastoral practices). Ninety per cent of the grass-covered areas is permanent grassland dominated by cocksfoot grass, considered to

be a very good fodder grass, white clover and red clover. There are hayfields with rich, average and rough or dry grazing land. One of the characteristics of the dairy farms in the geographical area is the use of the alpine pastures in summer. The herds' life is heavily influenced by the seasons. The milk producers favour cows from dairy breeds native to mountain regions, adapted to the physical and climate constraints of the environment (body type adapted to grazing on sloping pastures; heat tolerance; capacity to thrive on grazing in the summer and dry fodder in the winter), while regularly producing quality milk.

The dairy cows' feed mainly consists of pasture grass in summer and dry fodder in winter. The supplementary feed is limited in quantity, to safeguard the low-intensity nature of the farming. The name 'Reblochon de Savoie' comes from the French word 'reblâche', which means 'to milk a second time'. This practice originated in the 13th century, when farmers who leased alpine pastures had to pay a tax to the landowners. Cows that were not fully milked at the time when the tax was charged gave a little but very creamy milk on the second milking, because the end of milking produces milk with a high fat content. Thus the cheesemakers used this small amount of rather high-fat milk to make little rounds of creamy cheese. The cheesemaker's labour, founded on expertise and experience handed down through the generations, plays an essential role in unlocking the flavour of 'Reblochon'/'Reblochon de Savoie'. The raw milk, which is not pre-treated, is processed at a low temperature to best develop the flavour. The twice-daily milking means that the milk has to be used quickly and precisely. Using raw whole milk makes it necessary to work in open vats where the cheesemaker can note any variations in the milk and adapt the process accordingly. The ageing initially took place on the alpine farm. It was later developed in the valley, where the relative ease of access led to the emergence of the profession of cheese maturer. The cheese maturer's tasks notably include monitoring humidity levels and the maturing temperature, which plays an important role in the development of the fungal flora (which gives the rind its characteristic appearance). As a commercial product 'Reblochon' took off in the 19th century, when dealers specifically trading in it were first found. This was facilitated by the development of roads. 'Reblochon'/'Reblochon de Savoie' is a pressed, uncooked cheese made from raw, whole cow's milk, which is not processed before production. It can be produced in a smaller format. It is presented in the form of a flat, slightly tapered cylinder. It is a smooth and supple cheese that is cream to ivory in colour and lightly salted. Its washed fine rind, yellow to orangey-yellow in colour, is covered in a fine white bloom. The very wet mountain environment which accounts for the whole of the geographical area promotes strong grass growth in spring and summer. The diversity of the conditions of the environment, such as the altitude and the exposure of the alpine pastures and the type of rocks, gives the grasslands a great botanical wealth, with each habitat characterised by a distinctive community of flora. Within these communities, numerous species have strong aromas which contribute to the characteristics of 'Reblochon'/'Reblochon de Savoie'. This harsh environment is

very restrictive for the herds and only the mountain breeds can support a way of life that combines winters spent in barns in the valley and extensive grazing every day in the alpine pastures in summer. These breeds are capable of producing protein-rich milk very suitable for making cheese: the curd obtained after the rennet is added is firm and the cheese yield is high. Obtained initially from production using small quantities of high-fat milk, 'Reblochon'/'Reblochon de Savoie' cheese is the result of the use of a simple method (low heating, rapid renneting, no drying out in the vat) with short maturing periods. During the maturing process, the surface of the cheese is occupied by a succession of multiple, co-existing microbial groups. This succession is essentially due to the changing pH level and the level of salt in the rind. These microflora, in particular the *Geotrichum candidum*, give 'Reblochon'/'Reblochon de Savoie' its characteristic fine white bloom and also contribute to the development of the texture and flavour of the cheese. Thus, the organoleptic characteristics of 'Reblochon'/'Reblochon de Savoie' are linked to the dairy cows' feed (pasture, fodder), which is obtained from flora that has adapted to the particular climatic conditions, and to the preservation of the cheesemakers' and maturers' skills.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-458

APPELLATION D'ORIGINE

REBLOCHON

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages; décret du 7 août 1958.

Nouvelle inscription **Règlement (CE) n°1107/96, Journal Officiel L 148, 21.06.1996.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages; décret du 7 août 1958.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Le «Reblochon» ou «Reblochon de Savoie» est un fromage au lait entier et cru de vache de races locales adaptées au milieu montagnard. Sa petite taille et sa pâte onctueuse et souple sont notamment issues d'un savoir-faire de fabrication qui a perduré jusqu'à aujourd'hui, basé à l'origine sur la mise en œuvre de faibles quantités de lait riche en matière grasse.

L'aire géographique est localisée dans les Alpes du Nord et comprend les régions montagneuses comprises entre le Lac Léman et le Massif du Mont-Blanc. Le relief est particulièrement vigoureux, structuré en massifs d'altitude de plus en plus élevée d'ouest en est (1 000 mètres pour les avant-monts occidentaux, plus de 2 000 mètres pour les sommets des massifs calcaires, plus de 4 000 mètres pour le massif du Mont-Blanc), séparés par de grandes vallées dont l'altitude est supérieure à 500 mètres. Le climat est de type montagnard, directement exposé aux flux d'Ouest. Il se caractérise par une pluviométrie abondante.

La plus grande partie de la surface agricole est conduite en prairie. La région se caractérise par un développement particulièrement

important des prairies permanentes d'altitude, les alpages. Ceux-ci présentent une grande diversité végétale liée à la variété des conditions du milieu (sol, régime hydrique, exposition, altitude...) et d'utilisation (pratiques pastorales). 90 % des surfaces en herbe sont des prairies permanentes à dominante de dactyle, considérée comme une très bonne graminée fourragère, de trèfle blanc et trèfle des prés. On y retrouve des prairies de fauche grasses, des prairies de fauche ou pâtures moyennes et les prairies de fauche ou pâtures maigres ou sèches.

L'une des caractéristiques des exploitations laitières de l'aire géographique est l'utilisation d'alpages en été. La vie des troupeaux est fortement influencée par les saisons.

Les producteurs de lait font appel à des races de vaches laitières originaires des régions de montagne, adaptées aux contraintes physiques et climatiques du milieu (morphologie adaptée à 71a pâture sur des prairies en pente ; thermo tolérance; capacité de valorisation du pâturage durant la période estivale et des fourrages secs en période hivernale), tout en produisant régulièrement un lait de qualité.

L'alimentation des vaches laitières est principalement composée d'herbe pâturée durant la période estivale et de fourrages secs durant la période hivernale. L'alimentation complémentaire est quant à elle limitée en quantité, afin de préserver une conduite peu intensive des élevages.

Le nom «Reblochon de Savoie» provient du mot «Reblâche» qui signifie «traire une seconde fois». Cette pratique était courante dès le XIIIe siècle : le fermier qui louait un alpage devait payer une rétribution au propriétaire. L'animal incomplètement traité lors de la mesure donnait lors de cette deuxième traite un lait peu abondant mais très crémeux puisque la fin de traite produit un lait riche en matière grasse. Disposant ainsi de peu de lait plutôt riche en matière grasse, les fromagers produisaient des fromages crémeux et de petite taille.

Le travail du fromager, fondé sur des savoir-faire ancestraux, joue un rôle essentiel dans la révélation du potentiel aromatique du «Reblochon»/«Reblochon de Savoie». Le travail du lait cru sans transformation préalable, à température faible permet de l'exprimer au mieux. La traite bi-quotidienne impose une utilisation rapide et précise du lait. Mettre en œuvre du lait cru entier sous-entend de travailler en cuves ouvertes afin de favoriser l'œil et la main du fromager qui s'adapte aux variations éventuelles du lait.

L'affinage a été mené tout d'abord au sein de la ferme à l'alpage. Il s'est ensuite développé dans la vallée dont l'accès relativement aisé a facilité l'apparition du métier d'affineur. L'affineur doit s'assurer de plusieurs tâches et notamment, surveiller l'humidité et la température d'affinage qui joue un rôle important sur la flore fongique (qui confère à la croûte son aspect caractéristique).

Le commerce du «Reblochon» prend de l'ampleur au XIXe siècle, créant une activité de négoce spécifique, facilitée par l'extension des voies de communication.

Le «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» est un fromage à pâte pressée non cuite issu de lait de vache entier et cru, qui ne subit aucun traitement avant fabrication.

Il peut se décliner dans une version à format réduit. Il se présente sous la forme d'un cylindre plat, légèrement détalonné.

Il présente une pâte onctueuse et souple de couleur crème à ivoire légèrement salée. Sa croûte fine lavée, de couleur jaune à jaune orangé est recouverte d'une fine mousse blanche.

Le milieu montagnard très arrosé qui constitue l'intégralité de l'aire géographique permet la pousse importante de l'herbe au printemps et en été. La diversité des conditions du milieu telles que l'altitude et l'exposition des alpages, la nature des roches, se marque par une grande richesse botanique des prairies, chaque environnement se révélant par un cortège floristique original.

De nombreuses espèces présentes au sein de ces cortèges possèdent de fortes valeurs aromatiques qui participent à la typicité du «Reblochon»/«Reblochon de Savoie».

Ce milieu rude est très contraignant pour les troupeaux, et seules les races de montagne sont aptes à supporter un mode de vie combinant la sédentarité hivernale dans les étables de la vallée et les importants déplacements quotidiens en alpage pendant la belle saison.

Ces races sont dans ces conditions aptes à produire un lait riche en protéines et de très bonne aptitude fromagère : le gel obtenu après adjonction de présure est ferme et le rendement fromager élevé.

Issu initialement d'une fabrication portant sur de faibles quantités de lait riche en matière grasse, le fromage «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» est le résultat de la mise en œuvre d'une technologie simple (peu de réchauffage, ensemencement rapide, pas d'assèchement en cuve) qui entraîne des durées d'affinage courtes. Lors de cet affinage, plusieurs groupes microbiens coexistent et se succèdent à la surface du fromage. Cette succession s'explique essentiellement par l'évolution du pH et de la teneur en sel de la croûte. Cette microflore, et plus particulièrement le *Geotrichum candidum*, confère au «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» de la fine «fleur» blanche qui le caractérise, mais participe aussi largement à l'évolution de la texture et de la flaveur de la pâte.

Ainsi, les caractéristiques organoleptiques du «Reblochon»/«Reblochon de Savoie», sont liées à l'alimentation des vaches laitières (pâturage, fourrages), issues d'une flore adaptée aux conditions climatiques particulières et au maintien du savoir-faire des fromagers et affineurs.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-458

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

REBLOCHON

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos,
y Decreto de 7 de agosto de 1958.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) nº 1107/96, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos, y decreto de 7 de agosto de 1958.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

El «Reblochon» o «Reblochon de Savoie» es un queso de leche entera y cruda de vaca de razas locales adaptadas al entorno montañoso. Su tamaño pequeño y su pasta untuosa y suave son el resultado de los conocimientos técnicos de fabricación que han perdurado hasta nuestros días, basados originalmente en la utilización de pequeñas cantidades de leche rica en materia grasa. La zona geográfica se sitúa en los Alpes del Norte y comprende las regiones montañosas situadas entre el lago Lemán y el macizo del Mont Blanc. El relieve es especialmente acentuado, estructurado en macizos de altitud cada vez más elevada de oeste a este (1 000 metros en el caso de las estribaciones occidentales, más de 2 000 metros en el de los macizos calcáreos, más de 4 000 metros en el del macizo del Mont Blanc), separados por grandes valles cuya altitud supera los 500 metros. El clima, de tipo montañoso, directamente expuesto a los flujos del oeste, se caracteriza por una pluviosidad abundante. La mayor parte de la superficie agrícola está constituida por praderas. La región se caracteriza por un desarrollo muy importante de las praderas

permanentes de altitud, las praderas alpinas. Estas presentan una gran diversidad vegetal vinculada a la variedad de las condiciones del medio (suelo, régimen hídrico, exposición, altitud...) y de utilización (prácticas de pastoreo). El 90 % de las superficies de hierba son praderas permanentes con predominio de dátilo, considerado una gramínea forrajera muy buena, trébol blanco y trébol de los prados. También se dan en la zona prados de siega grasos, prados de siega o pastizales medios y prados de siega o pastizales pobres o secos. Una de las características de las explotaciones lecheras de la zona geográfica es la utilización de los pastos de montaña en verano. La vida de los rebaños está enormemente condicionada por las estaciones. Los productores de leche recurren a las razas de vacas lecheras originarias de las regiones de montaña, adaptadas a las dificultades físicas y climáticas del medio (morfología adaptada al pastoreo en praderas en pendiente; tolerancia térmica; capacidad de aprovechamiento del pasto durante el verano y de los forrajes secos durante el invierno), sin dejar de producir regularmente una leche de calidad.

La alimentación de las vacas lecheras está compuesta principalmente por hierba pastada en verano y por forrajes secos durante el invierno. Por su parte, la alimentación complementaria está limitada en cantidad, con el fin de mantener un manejo poco intensivo de los rebaños. El nombre «Reblochon de Savoie» procede del término «reblâche», que significa «ordeñar una segunda vez». Esta práctica era corriente desde el siglo XIII: el ganadero que alquilaba un prado de montaña debía pagar una retribución al propietario. El animal, que no estaba suficientemente ordeñado cuando se procedía a la medición, en este segundo ordeño daba una leche poco abundante pero muy cremosa, ya que al final del ordeño la vaca produce una leche rica en materia grasa. Al disponer, por tanto, de poca leche, pero rica en materia grasa, los queseros producían quesos cremosos de pequeño tamaño. El trabajo del quesero, basado en conocimientos ancestrales, desempeña un papel esencial en la revelación del potencial aromático del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie». La elaboración de la leche cruda, sin transformación previa, a baja temperatura permite extraer lo mejor del producto. El ordeño dos veces al día impone una utilización rápida y precisa de la leche. Utilizar leche cruda entera implica trabajar en cubas abiertas para favorecer el ojo y la mano del quesero que se adapta a las variaciones eventuales de la leche. La maduración se llevó a cabo, en primer lugar, en la explotación en los pastos alpinos. Posteriormente se desarrolló en el valle cuyo acceso relativamente fácil facilitó la aparición del oficio de afinador. El afinador se encarga de varias tareas y, en particular, de vigilar la humedad y la temperatura de maduración, que desempeñan un papel importante en la flora fúngica (que confiere a la corteza su aspecto característico). El comercio del «Reblochon» empieza a ganar terreno en el siglo XIX, creando una actividad comercial específica facilitada por la ampliación de las vías de comunicación. El «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» es un queso de pasta prensada no cocida elaborado a partir de leche de vaca entera cruda, que no sufre ningún tratamiento antes de la

fabricación. Puede presentarse en una versión en formato reducido. Adopta la forma de cilindro plano, con caras ligeramente desiguales. Se caracteriza por una pasta untuosa y suave, de color crema a marfil, ligeramente salada. Su corteza fina lavada, de color amarillo a amarillo anaranjado, está recubierta de una fina espuma blanca. El medio montañoso muy lluvioso, que constituye la totalidad de la zona geográfica, permite el crecimiento importante de la hierba en primavera y verano. La diversidad de las condiciones del medio, como la altitud, la exposición de los pastos de montaña y la naturaleza de las rocas, se manifiesta con una gran riqueza botánica de las praderas, en las que cada ambiente se revela mediante un cortejo florístico original. Numerosas especies presentes en estos cortejos poseen fuertes valores aromáticos que contribuyen a la tipicidad del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie». Este medio rudo es muy exigente para los rebaños y únicamente las razas de montaña son aptas para soportar un modo de vida que combina el sedentarismo invernal en los establos del valle y los importantes desplazamientos diarios en los pastos alpinos en verano. En estas condiciones, estas razas son aptas para producir una leche rica en proteínas y particularmente idónea para la fabricación del queso: la cuajada obtenida tras la adición del cuajo es firme y el rendimiento quesero elevado. Obtenido inicialmente de una fabricación a partir de pequeñas cantidades de leche rica en materia grasa, el queso «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» es el resultado de la puesta en práctica de una tecnología simple (recalentamiento somero, inoculación rápida, desecación fuera de la cuba) que implica tiempos de maduración cortos. Durante la maduración, en la superficie del queso coexisten y se suceden varios grupos microbianos. Esta sucesión se explica principalmente por la evolución del pH y del contenido en sal de la corteza. Esta microflora, y más concretamente el *Geotrichum candidum*, confiere al «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» la fina «f lor» blanca que le caracteriza y que también contribuye en gran medida a la evolución de la textura y del sabor de la pasta. Por tanto, las características organolépticas del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» están ligadas a la alimentación de las vacas lecheras (pastos, forrajes), procedentes de una flora adaptada a unas condiciones climáticas particulares y al mantenimiento de los conocimientos técnicos de los queseros y afinadores.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-459

APPELLATION OF ORIGIN

ROQUEFORT

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Municipality of Roquefort sur Soulzon (Aveyron)

Newly recorded

Departments: Aude, Aveyron, Gard, Hérault, Lozère, Tarn

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

The judgement of the Civil Court of Saint-Affrique of December 22, 1921;
Law of July 26, 1925 guaranteeing the Roquefort cheese
appellation of origin.

Newly recorded

**Commission Regulation (EC) n°1107/96 of June 12, 1996,
Official Journal L 148 of 21.06.1996.**

**For the record, legal basis at the time of registration under the
Lisbon Agreement: Judgment of the Civil Court of Saint-
Affrique of December 22, 1921; Law of July 26, 1925 with the
aim of guaranteeing the Roquefort cheese appellation of
origin.**

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

*This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement
and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.*

The geographical area corresponds to parts of the southern Massif Central, piedmont and mountain valleys. The climate, characterised by an altitude higher than 400 m, is at the confluence of Mediterranean and Atlantic influences. This means long winters that impede the start of vegetation growth in the spring, and summer droughts, often exacerbated by low water reserves in the soil. As a result of the geological substrates from the Hercynian orogeny or limestone deposits from the Mesozoic Era, combined with erosion, the topography is often undulating and the soils are stony. The geographical area includes pasture

land with grazing and areas of grassland. The small amount of land suitable for crops is used for temporary grassland and cereals for own consumption.

The ripening cellars for 'Roquefort', located within the village of Roquefort-sur-Soulzon, are entirely cut into the scree in the foothills of the calcareous cliffs of Combalou, which over the centuries have been the site of fractures and collapses. Through the cracks in the scree, genuine natural chimneys, called 'fleurines', bring a current of fresh, damp air of varying strength. The fleurines serve as a huge generator of damp, cold air, following the fluctuations in the outdoor temperature and atmospheric pressure. The air that enters the ground is cooled by the cool walls of the north-east facing cliffs; it descends towards the bottom of the scree and picks up moisture as it comes into contact with the underground reservoir. The fleurines therefore create, balance out and maintain a special natural micro-climate in the caves, where *Penicillium roqueforti* develops.

'Roquefort' has a long history. A reference to it from 1070 can be found in the cartulary of the Abbaye de Conques, in Aveyron. In 1666 a decree of the Parliament of Toulouse confirmed all the royal privileges granted since Charles VI to protect 'Roquefort' and granted the inhabitants of Roquefort-sur-Soulzon the exclusive right to ripen 'Roquefort' cheese. In the 18th century, 'Roquefort' was declared the 'king of cheeses' by Diderot and d'Alembert. Subsequently, numerous judgments limited the ripening area for 'Roquefort' to the scree of the Combalou. On 26 July 1925 the French Parliament passed a law making 'Roquefort' the first cheese to be recognised with an appellation d'origine.

The rearing system in the geographical area is characteristic of 'Roquefort'. It is based on the farming of sheep of the breed Lacaune and the use of fodder from close to the farm, without a system of transhumance. The Lacaune is particularly well adapted to its environment. Its woolly fleece, concentrated on its back, provides protection from the sun during the summer and helps the sheep cope with the heat. Its hooves are adapted to stony soil. During the grazing season, it is therefore able to draw maximum benefit from the vegetation in the geographical area, which is often low in nutrients. The work on genetic selection undertaken in the geographical area for decades has made the Lacaune into a sheep recognised for its milk-producing qualities. The sheep are reared in a traditional manner with a diet based on the grazing land and permanent and temporary grassland in the geographical area, which are used for grazing and for the cultivation of fodder. There are restrictions on purchasing feed from outside the farm.

The manufacture of 'Roquefort' employs specific know-how. The cheese is made from raw, whole milk. The powders and cultures of *Penicillium roqueforti* used to seed the cheese are prepared from traditional strains found in the micro-climate of the natural caves in the municipality of Roquefort-sur-Soulzon. The cheese is drained without pressing. Pricking is performed in order to aerate the cheese. The 'Roquefort' is then ripened in the cellars located in the scree of the Combalou mountain, which are naturally ventilated with fresh, damp air, for the length of time necessary for the good

development of *Penicillium roqueforti*. It is then wrapped in protective packaging to slow the growth of *Penicillium roqueforti* and continues to develop through slow maturation.

'Roquefort' is a blue-veined cheese produced exclusively from raw, whole sheep's milk and ripened and matured for at least 90 days from the date of its manufacture.

The paste is smooth, with even green-blue veins, a very distinctive aroma with a slight scent of mould, and a fine, robust taste.

The use of the Lacaune breed, the traditional system of rearing and the feed based on the resources in the geographical area influence the composition of the sheep's milk, in particular the fatty acids, which carry the flavours. This milk, used raw, contributes to the particular aroma of 'Roquefort', which is brought to the fore during ripening and maturing by *Penicillium roqueforti*.

The manufacture of 'Roquefort' from raw, whole milk requires the cheesemaker to demonstrate flexibility. The know-how applied during production, such as draining without pressing, which creates the regular openings in the paste, and pricking, which allows air to penetrate, are essential to the development of *Penicillium roqueforti* during ripening, producing a paste with evenly distributed veining.

The ripening cellars built in the scree of the Combalou mountain, ventilated by 'fleurines', offer natural physical and biological conditions that are particularly conducive to the ripening of 'Roquefort'. In this special climate, *Penicillium roqueforti* enjoys an environment very favourable to its development. It multiplies in the cheese, transforms the paste, colours it green-blue and gives it all its flavour.

The slow maturing that follows ripening develops the smooth texture of the 'Roquefort' paste and, at the end of a minimum period of 90 days, its very distinctive aroma with a slight scent of mould is fully developed.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-459

APPELLATION D'ORIGINE

ROQUEFORT

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Inscription précédente Commune de Roquefort sur Souzou (Aveyron)

Nouvelle inscription **Départements : Aude, Aveyron, Gard, Hérault, Lozère, Tarn**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Jugement du Tribunal Civil de Saint-Affrique du 22 décembre 1921;
loi du 26 juillet 1925 ayant pour but de garantir l'appellation d'origine du fromage de Roquefort.

Nouvelle inscription **Règlement (CE) n°1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal Officiel L 148 du 21. 06. 1996.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Jugement du Tribunal Civil de Saint-Affrique du 22 décembre 1921; loi du 26 juillet 1925 ayant pour but de garantir l'appellation d'origine du fromage de Roquefort.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

L'aire géographique correspond à la moyenne montagne du Sud du Massif Central, ainsi qu'aux zones de piémont et aux bassins intra-montagnards. Le climat, marqué par une altitude supérieure à 400m, se situe à la confluence des influences méditerranéenne et atlantique. Cela se traduit par des hivers longs, qui limitent le démarrage de la végétation au printemps, et par la sécheresse estivale, souvent aggravée par une faible réserve en eau des sols. Du fait de substrats géologiques issus de l'orogénèse hercynienne ou des dépôts de calcaire du secondaire et de l'érosion, la

topographie est souvent accidentée et les sols chargés en cailloux.

L'aire géographique inclut des zones pastorales, avec des parcours, et des zones herbagères. Les sols aptes aux cultures, peu nombreux, sont utilisés pour les prairies temporaires et les céréales d'autoconsommation. Les caves d'affinage de « Roquefort », situées sous le site même du village de Roquefort-sur-Soulzon, sont entièrement creusées dans des éboulis au pied des falaises calcaires du Combalou qui, au cours des siècles, ont été le siège de fractures et d'effondrement. Par les fissures de ces éboulis, véritables cheminées naturelles appelées « fleurines », arrive un courant d'air frais et humide, plus ou moins violent. En effet, les fleurines fonctionnent, suivant les variations de la température extérieure et de la pression atmosphérique, comme un immense générateur d'air humide et froid : L'air qui entre dans le sol est refroidi par les parois fraîches des falaises orientées au nord-est ; il descend vers la base de l'éboulis et s'humidifie au contact de la nappe aquifère souterraine. Ainsi, les fleurines créent, équilibrent et entretiennent un micro-climat naturel particulier dans les caves, dans lequel s'est développé le *Penicillium roqueforti*.

L'origine du « Roquefort » est très ancienne. On en trouve mention en 1070 dans le Cartulaire de l'Abbaye de Conques, en Aveyron. En 1666, un arrêt du Parlement de Toulouse confirme tous les privilèges royaux accordés depuis Charles VI pour la défense du « Roquefort » et concède aux habitants de Roquefort-sur-Soulzon l'exclusivité de l'affinage du fromage de « Roquefort ». Au 18^e siècle, le « Roquefort » est proclamé « roi des fromages » par Diderot et d'Alembert. Par la suite, de nombreux jugements limitent à la seule zone des éboulis du Combalou l'affinage des fromages de « Roquefort ». Le 26 juillet 1925, le Parlement vote une loi qui fait du « Roquefort » le premier fromage reconnu en appellation d'origine.

Le système d'élevage sur l'aire géographique est caractéristique du « Roquefort ». Il est basé sur l'exploitation des brebis de race Lacaune et l'utilisation de ressources fourragères proches de l'exploitation, excluant les systèmes transhumants. La brebis Lacaune est particulièrement bien adaptée à son environnement. Sa toison laineuse concentrée sur la partie dorsale lui assure une protection contre les rayons du soleil durant la période estivale tout en lui permettant de supporter la chaleur. Ses sabots sont adaptés aux sols caillouteux. Lors de la saison de pâturage, elle tire ainsi le meilleur parti de la végétation de l'aire géographique aux qualités nutritives souvent faibles.

Le travail de sélection génétique engagé dans l'aire géographique depuis des décennies fait aujourd'hui de la Lacaune une brebis aux qualités laitières reconnues. Les brebis sont élevées traditionnellement avec une alimentation utilisant les parcours et les prairies temporaires et permanentes de l'aire géographique, pour le pâturage et la constitution des stocks fourragers. Les achats d'aliments extérieurs à l'exploitation sont limités.

La fabrication du « Roquefort » met en œuvre des savoir-faire spécifiques. Elle s'effectue avec du lait cru et entier. Les poudres et cultures de *Penicillium roqueforti* destinées à l'ensemencement de la pâte du fromage sont préparées à partir de souches traditionnelles existant dans le microclimat des caves naturelles de la commune de Roquefort-sur-Soulzon. L'égouttage est réalisé sans pressage. Un piquage est réalisé, de façon à aérer la pâte. Le fromage de « Roquefort » est ensuite affiné dans les caves situées dans la zone des éboulis de la montagne du Combalou, parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide, pendant la durée nécessaire au bon développement du *Penicillium roqueforti*. Puis il est plié sous emballage protecteur pour ralentir la croissance du *Penicillium roqueforti* et poursuit son évolution au cours d'une maturation lente.

Le « Roquefort » est un fromage à pâte persillée, fabriqué exclusivement avec du lait de brebis cru et entier, affiné et mûri au moins quatre-vingt-dix jours à compter de son jour de fabrication. Il présente une pâte onctueuse, veinée uniformément de vert-bleu, un bouquet très particulier avec une légère odeur de moisissure et une saveur fine et prononcée.

L'utilisation de la race Lacaune, le système d'élevage traditionnel et l'alimentation basée sur les ressources de l'aire géographique influencent la composition du lait de brebis, notamment en acides gras qui sont les supports des arômes. Ce lait, mis en œuvre à l'état cru, contribue au bouquet particulier du « Roquefort » qui est révélé lors de l'affinage et la maturation par le *Penicillium roqueforti*. La fabrication du « Roquefort » à partir de lait cru et entier nécessite du fromager une adaptation permanente.

Les savoir-faire mis en œuvre lors de la fabrication, tels que l'égouttage sans pressage qui est à l'origine de la formation d'ouvertures régulières dans la pâte du fromage et le piquage qui permet à l'air de pénétrer dans le fromage, sont indispensables au développement du *Penicillium roqueforti* lors de l'affinage, permettant d'obtenir une pâte persillée veinée uniformément.

Les caves d'affinage aménagées dans les éboulis de la montagne du Combalou, ventilées grâce aux fleurines, offrent des conditions physiques et biologiques naturelles particulièrement propices à l'affinage du « Roquefort ». Le *Penicillium roqueforti* trouve dans ce climat particulier un environnement très favorable à son développement. Il se propage dans le fromage, transforme la pâte, la colore de vert-bleu et lui donne toute sa saveur.

La maturation lente qui suit l'affinage développe la texture onctueuse de la pâte du « Roquefort » et lui permet, à l'issue d'une période minimale de quatre-vingt-dix jours, d'exprimer pleinement son bouquet très particulier, avec une légère odeur de moisissure.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-459

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ROQUEFORT

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Municipio de Roquefort sur Souzou (Aveyron)

Nueva inscripción

Departamentos: Aude, Aveyron, Gard, Hérault, Lozère y Tarn

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decisión del Tribunal Civil de Saint-Affrique de 22 de diciembre de 1921;
y Ley de 26 de julio de 1925 que tiene por objeto garantizar la denominación de origen del queso de Roquefort.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decisión del Tribunal Civil de Saint-Affrique de 22 de diciembre de 1921; y ley de 26 de julio de 1925 que tiene por objeto garantizar la denominación de origen del queso de Roquefort.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La zona geográfica corresponde a las áreas de media montaña del sur del Macizo Central, del piedemonte y de las cuencas interiores de montaña. El clima, determinado por una altitud superior a 400 m, se encuentra en el cruce de las influencias mediterránea y atlántica. Ello se traduce en unos inviernos largos, que limitan el inicio de la vegetación en primavera, así como en situaciones de sequía estival, a menudo agravada por las escasas reservas de agua de los suelos. Debido a los sustratos geológicos producto de la orogénesis herciniana o de depósitos de piedra caliza de la era secundaria y de la erosión, la topografía es con

frecuencia accidentada y los suelos son muy pedregosos. La zona geográfica incluye zonas de pastoreo, con praderas y pastizales. Los escasos suelos aptos para el cultivo se utilizan para pastos temporales y para cereales de autoconsumo.

Las bodegas de curado del «Roquefort», situadas bajo la propia localidad de Roquefort-sur-Soulzon, están excavadas íntegramente en los desprendimientos de los barrancos calcáreos de la montaña de Combalou, que, a lo largo de los siglos, han sido escenario de fracturas y desplomes del terreno. A través de las grietas de estos desprendimientos, verdaderas chimeneas naturales denominadas «fleurines», circula una corriente de aire fresco y húmedo, más o menos intensa. De hecho, en función de las variaciones de la temperatura externa y de la presión atmosférica, los «fleurines» actúan como un inmenso generador de aire húmedo y frío: el aire que penetra en el suelo se enfría por el contacto con las paredes frescas de los barrancos orientados al noreste; desciende hacia el fondo de la zona de desprendimientos y se humedece al entrar en contacto con la capa freática. De esta manera, los «fleurines» crean, equilibran y mantienen un particular microclima natural en las bodegas, donde se ha desarrollado el *Penicillium roqueforti*.

El origen del «Roquefort» se remonta a tiempos muy remotos. Se hace referencia a él en 1070, en el Cartulario de la Abadía de Conques, en Aveyron. En 1666, un edicto del Parlamento de Toulouse confirma todos los privilegios reales otorgados desde el reinado de Carlos VI en defensa del «Roquefort» y concede a los habitantes de Roquefort-sur-Soulzon la exclusividad del curado del queso de «Roquefort». En el siglo XVIII, el «Roquefort» es proclamado «rey de los quesos» por Diderot y d'Alembert. Posteriormente, son numerosas las sentencias que limitan el curado de los quesos de «Roquefort» exclusivamente a la zona de los desprendimientos de la montaña de Combalou. El 26 de julio de 1925, el Parlamento votó una ley por la que el «Roquefort» se convirtió en el primer queso con denominación de origen.

El sistema de cría en la zona geográfica es característico del «Roquefort». Se basa en la explotación de las ovejas de raza Lacaune y en la utilización de recursos forrajeros próximos a la granja, excluyendo la trashumancia. El ganado ovino de raza Lacaune está especialmente bien adaptado a su entorno. Su vellón de lana se concentra en la región dorsal, de modo que le protege contra los rayos del sol durante el periodo estival y le permite al mismo tiempo soportar el calor. Sus pezuñas están adaptadas a los suelos pedregosos. Durante la temporada de pastoreo, consigue aprovechar del mejor modo la vegetación de la zona geográfica, con frecuencia de escasas propiedades nutritivas. El trabajo de selección genética que se realiza en la zona geográfica desde hace décadas ha dado lugar a que, en la actualidad, las ovejas de raza Lacaune tengan una aptitud lechera reconocida. Las ovejas se crían tradicionalmente con una alimentación en la que se utilizan los pastos y las praderas temporales y permanentes de la zona geográfica, tanto para el pastoreo como para la constitución de las existencias forrajeras. Las compras de piensos fuera de la explotación son limitadas.

La fabricación de «Roquefort» requiere una maestría específica. Se lleva a cabo con leche cruda y entera. Los polvos y cultivos de *Penicillium roqueforti* utilizados para sembrar la pasta del queso se preparan a partir de cepas tradicionales presentes en el microclima de las bodegas naturales del municipio de Roquefort-sur-Soulzon. El desuerado se realiza sin prensado. Se efectúa el perforado del queso para airear la pasta. Seguidamente se procede al curado del queso de «Roquefort» en las bodegas situadas en la zona de los desprendimientos de la montaña de Combalou, recorridas de forma natural por corrientes de aire fresco y húmedo, durante el tiempo necesario para el adecuado desarrollo del *Penicillium roqueforti*. A continuación, se dobla en un embalaje protector para ralentizar el crecimiento del *Penicillium roqueforti* y continúa su evolución en el transcurso de una maduración lenta.

El «Roquefort» es un queso de pasta veteada fabricado exclusivamente a partir de leche cruda y entera de oveja, curado y madurado durante al menos noventa días a partir de la fecha de fabricación.

La pasta es untuosa, veteada uniformemente de azul verdoso; el aroma es muy particular, con un leve olor a mohó, y el sabor es elegante y pronunciado.

La explotación de la raza Lacaune, el sistema de cría tradicional y la alimentación basada en los recursos de la zona geográfica influyen en la composición de la leche de oveja, en particular en los ácidos grasos, que son la base de los aromas. Esta leche, que se utiliza cruda, contribuye al aroma específico del «Roquefort», el cual se revela en el proceso de curado y maduración por la acción del *Penicillium roqueforti*.

La fabricación del «Roquefort» a partir de leche cruda y entera exige al maestro quesero una adaptación permanente. Los conocimientos expertos aplicados en la fabricación, como el desuerado sin prensado, que da lugar a la formación de aberturas regulares en la pasta de queso, y el perforado, que permite que el aire penetre en el queso, son indispensables para el desarrollo del *Penicillium roqueforti* durante el proceso de curado, lo que permite obtener una pasta uniformemente veteada.

Las bodegas de curado, acondicionadas en la zona de los desprendimientos de la montaña de Combalou y aireadas gracias a los «fleurines», ofrecen unas condiciones físicas y biológicas naturales especialmente propicias para el curado del «Roquefort». El *Penicillium roqueforti* encuentra en este clima particular un entorno muy favorable para su desarrollo. Se propaga en el queso, transforma la pasta, le confiere el color azul verdoso y le proporciona todo su sabor.

Tras el proceso de curado, la maduración lenta favorece el desarrollo de la textura untuosa de la pasta del «Roquefort» y le permite, tras un período mínimo de noventa días, expresar plenamente su peculiar aroma, con un leve olor a mohó.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-460

APPELLATION OF ORIGIN

SAINT-NECTAIRE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
the judgement of the Civil Court of Issoire of December 1st, 1955;
Executive Order of the Appeal Court of Riom of September 25, 1961;
Executive Order of the Cour de Cassation of November 26, 1963.

Newly recorded

Commission Regulation (EC) n°1107/96 of June 12, 1996, Official Journal L 148 of 21.06.1996.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; judgment of the Civil Court of Issoire of December 1, 1955; judgment of the Court of Appeal of Riom of September 25, 1961; judgment of the Court of Cassation of November 26, 1963.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The geographical area corresponds to the area where the different steps in the production of 'Saint Nectaire' have always taken place. Certain natural factors, such as the altitude of the grazing land and the flora, and human factors must come together in order to produce the milk and make 'Saint Nectaire'.

This area with its volcanic soil is favourable to the presence of permanent grassland, where the flora is abundant and perfumed. The frequency of the rainfall brought by the winds from the west that prevail in this high-altitude area allow a nearly continuous irrigation of the grassland, which enhances its richness. As a result of this botanical diversity, the flowers have a number of aromatic compounds (for example terpenes), which are consumed by the cows when they feed on fodder from this grassland.

These factors, together with the production know-how and the treatment which 'Saint Nectaire' undergoes during ripening, endow it with a variety of milky tastes (fresh milk, cream, butter) and flavours related to the ripening process (cellar, straw mats, earth or undergrowth), often enhanced by an overall subtle nuttiness.

In addition, the treatment processes administered to 'Saint Nectaire' by the ripeners determine how the surface mould will develop and vary in colour between whitish-grey and orangey-brown.

The size of 'Saint Nectaire' is linked to its history. Indeed, it was suitable both for farms with small herds (a few cows) and for bigger holdings that sought to increase the value of their relatively limited wintertime milk production and whose more abundant milk production in the summer was used to make 'Fourme de Cantal'.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-460

APPELLATION D'ORIGINE

SAINT-NECTAIRE

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;
jugement du Tribunal Civil d'Issoire du 1er décembre 1955;
arrêt de la Cour d'Appel de Riom du 25 septembre 1961;
arrêt de la Cour de Cassation du 26 novembre 1963.

Nouvelle inscription

Règlement (CE) n°1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal Officiel L 148 du 21. 06. 1996.

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; jugement du Tribunal Civil d'Issoire du 1er décembre 1955; arrêt de la Cour d'Appel de Riom du 25 septembre 1961; arrêt de la Cour de Cassation du 26 novembre 1963.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

L'aire géographique correspond à un territoire où les différentes étapes de l'élaboration du «Saint-Nectaire» ont toujours eu lieu. Certains facteurs tant naturels d'altitude des pâturages et de flore qu'humains doivent être réunis pour produire le lait et fabriquer le «Saint-Nectaire».

En effet, la zone au sol volcanique est favorable à la présence des prairies permanentes où la flore est abondante et parfumée. La fréquence des pluies amenées par les vents d'ouest qui dominent dans cette zone élevée, permet une irrigation presque continue des prairies, ce qui augmente leur richesse. Du fait de cette diversité botanique, de nombreux composés aromatiques sont présents dans les fleurs (terpènes par exemple) et sont assimilés

par les vaches lorsqu'elles consomment des fourrages issus de ces prairies.

Ces facteurs, associés aux savoir-faire de fabrication ainsi qu'aux soins apportés au «Saint-Nectaire» lors de l'affinage, lui confèrent des saveurs lactiques variées (lactique frais, crème, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage (cave, paille d'affinage, terre ou sous-bois), le tout souvent relevé d'une subtile tonalité de noisette.

Les soins apportés au «Saint-Nectaire» par les affineurs déterminent par ailleurs le développement de sa croûte fleurie oscillant du blanc gris au marron orangé.

Le format du «Saint-Nectaire» est quant à lui lié à son histoire. En effet il convenait à la fois aux fermes possédant des troupeaux de petite taille (quelques vaches), ainsi qu'aux plus grandes exploitations cherchant à valoriser leur production laitière hivernale relativement limitée alors que leur production d'été, plus abondante, était destinée à la fabrication de «Fourme de Cantal».

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-460

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAINT-NECTAIRE

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;
decisión del Tribunal Civil de Issoire de 1 de diciembre de 1955;
decisión del Tribunal de Apelación de Riom de 25 de septiembre de 1961;
y decisión del Tribunal Supremo de 26 de noviembre de 1963.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

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; decisión del Tribunal Civil de Issoire de 1 de diciembre de 1955; decisión del Tribunal de Apelación de Riom de 25 de septiembre de 1961; y decisión del Tribunal Supremo de 26 de noviembre de 1963.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La zona geográfica corresponde a un territorio donde siempre han tenido lugar las diferentes etapas de la elaboración del «Saint-Nectaire». Para producir la leche y elaborar el «Saint-Nectaire» deben reunirse algunos factores tanto naturales, de altitud de los pastos y de flora, como humanos.

La zona de suelo volcánico favorece la presencia de pastos permanentes donde la flora es abundante y perfumada. La frecuencia de las lluvias empujadas por los vientos del oeste, que dominan en esta zona elevada, permite un riego casi continuo de los pastos, lo que aumenta su riqueza. Debido a esta diversidad botánica, numerosos compuestos aromáticos están presentes en

las flores (terpenos por ejemplo) y son asimilados por las vacas que se alimentan de los forrajes de estas praderas.

Estos factores, asociados al conocimiento de elaboración y a los cuidados aportados al «Saint-Nectaire» durante la maduración, le confieren sabores lácticos variados (leche fresca, nata, mantequilla) y aromas de ambiente de maduración (cámara de maduración, paja de maduración, tierra o sotobosque), todo ello a menudo realzado con una sutil tonalidad de avellana.

Los cuidados de los afinadores al «Saint-Nectaire» determinan, además, el desarrollo de su corteza florida, que oscila del blanco grisáceo al marrón anaranjado.

El tamaño del «Saint-Nectaire» está vinculado a su historia. Convenía tanto a las explotaciones con rebaños de pequeño tamaño (algunas vacas), como a las explotaciones más grandes que buscaban aprovechar su producción láctea de invierno relativamente limitada, mientras que su producción de verano, más abundante estaba destinada a la fabricación del «Fourme de Cantal».

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-464

APPELLATION OF ORIGIN

Lentille verte du Puy

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
the judgement of the Civil Court of Puy of January 17, 1935;
currently governed by the Decree of August 7, 1996 regarding the
“Lentille verte of Puy” controlled appellation of origin.

Newly recorded

Regulation (EC) n°1065/97, EUOJ series L 156 of June 13, 1997.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; judgment of the Civil Court of Le Puy of January 17, 1935; currently governed by the Decree of August 7, 1996 regarding the “Lentille verte of Puy” controlled appellation of origin.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

Climatic aspects have a decisive influence on the growth cycle of the lentil and the specificity of this designation.

‘Lentille verte du Puy’ is cultivated in a climatic zone where temperatures are relatively low owing to the altitude, and this limits the growth cycle. At the maturation stage of the plant, the zone benefits from abundant sunshine and experiences light rainfall and hot, dry winds, which cause intense hydric stress and premature drying.

As a result of this chain of climatic events and the early triggering of the drying phase, the chemical and physical maturity of ‘Lentille verte du Puy’ remains incomplete. The ripening of the husk and the storing of reserves in the grain (in particular starch) are

interrupted before completion, endowing the lentil with a thin skin and non-floury kernel.

When cooked, the composition of the grains and the permeability of the husks, characteristics linked to the interrupted development of the lentils, make it easier for water to penetrate the grain and soften it, thus allowing the lentils to cook faster.

The climate's influence is furthered by the geological aspect of the land, most of which is of volcanic type favourable to the development of a root system, which is supplemented by the land's hydric properties, ideally suited to this crop.

The producers' know-how as regards the cultivation methods of 'Lentille verte du Puy' contributes to the acquisition of its specific characteristics. They are preserved through the expertise and technical skills developed by operators further down the chain for the purpose of preserving and sorting 'Lentille verte du Puy'.

The specificities of 'Lentille verte du Puy' are evidenced by the strong reputation of the product. A survey conducted in 1934 prior to the court procedure that resulted in the recognition of 'Lentille verte du Puy' as a designation of origin found that consumers always preferred lentils cultivated in the Puy region because of their intrinsic qualities: a finer skin, a less floury and finer kernel compared to other lentils and a shorter cooking time. Today 'Lentille verte du Puy' is appreciated by the greatest chefs.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-464

APPELLATION D'ORIGINE

Lentille verte du Puy

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; jugement du Tribunal Civil du Puy du 17 janvier 1935; régie actuellement par le décret du 7 août 1996 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Lentille verte du Puy".

Nouvelle inscription **Règlement (CE) n°1065/97, JOUE série L 156 du 13 juin 1997.**

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; jugement du Tribunal Civil du Puy du 17 janvier 1935; régie actuellement par le décret du 7 août 1996 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Lentille verte du Puy" .

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Il existe une influence déterminante des aspects climatiques sur le déroulement du cycle de la lentille et sur la spécificité de cette appellation. En effet, la culture de la «Lentille verte du Puy» se situe dans une zone climatique de température relativement basse du fait de l'altitude qui limite le cycle végétatif. Au stade de la maturation de la plante, cette zone bénéficie d'un ensoleillement abondant et subit de faibles précipitations et des vents secs et chauds, qui provoquent un stress hydrique intense amenant à une dessiccation prématurée.

La «Lentille verte du Puy» garde de cet enchaînement climatique et de son entrée prématurée en phase de dessiccation une maturité chimique et physique incomplète. Le mûrissement du tégument et le stockage des réserves dans la graine (notamment en amidon) sont interrompus avant leur terme parfait, donnant une lentille à la peau fine et l'amande non farineuse. Lors de la

cuisson, la composition des graines et la perméabilité des téguments, liées à l'arrêt du développement des lentilles, favorisent la pénétration de l'eau dans la graine et son ramollissement, permettant une cuisson plus rapide.

Cette influence du climat est complétée par l'aspect géologique des terrains majoritairement de type volcanique favorables au développement du système racinaire, complété par leur propriété hydrique particulièrement adaptée à cette culture.

Le savoir-faire des producteurs dans la conduite de la culture de la «Lentille verte du Puy» participe à l'acquisition de ses spécificités. Celles-ci sont préservées grâce à la maîtrise et aux compétences techniques développées par les opérateurs de l'aval de la filière dans la conservation et le tri de la «Lentille verte du Puy».

Les spécificités de la «Lentille verte du Puy» sont attestées par la forte notoriété de ce produit. Une enquête menée en 1934 préalablement au procès qui vit la «Lentille verte du Puy» reconnue en tant qu'appellation d'origine permet d'établir que la préférence des consommateurs allait toujours aux lentilles cultivées dans la région du Puy, du fait de leurs qualités intrinsèques: une peau plus fine, une amande moins farineuse et plus fine que les autres et un temps de cuisson plus court. Aujourd'hui, la «Lentille verte du Puy» a les honneurs des plus grands chefs.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-464

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Lentille verte du Puy

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;
decisión del Tribunal Civil de Puy de 17 de enero de 1935;
regida actualmente por el Decreto de 7 de agosto de 1996 sobre la denominación de origen controlada “Lentille verte du Puy”.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º1065/97, JOUE serie L 156 de 13 de junio de 1997.

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; decisión del Tribunal Civil de Puy de 17 de enero de 1935; regida actualmente por el decreto de 7 de agosto de 1996 sobre la denominación de origen controlada “Lentille verte du Puy”.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Los aspectos climáticos influyen de forma decisiva en el desarrollo del ciclo de la lenteja y en el carácter específico de esta denominación.

El cultivo de la «Lentille verte du Puy» se sitúa, efectivamente, en una zona climática de temperatura relativamente baja debido a la altitud que limita el ciclo vegetativo. En la fase de maduración de la planta, esta zona goza de una insolación abundante con escasas precipitaciones y vientos secos y cálidos, que provocan un estrés hídrico intenso que conduce a una desecación prematura.

Debido a esta secuencia climática y a su entrada prematura en fase de desecación, la «Lentille verte du Puy» mantiene una

madurez química y física incompleta. La maduración del tegumento y el almacenamiento de las reservas en el grano (sobre todo almidón) son interrumpidos antes de su término perfecto, gracias a lo cual la lenteja presenta una piel fina y una almendra no harinosa.

Durante la cocción, la composición de los granos y la permeabilidad de los tegumentos, ligadas al cese del desarrollo de las lentejas, favorecen la penetración del agua en el grano y su reblandecimiento, permitiendo una cocción más rápida.

A esta influencia del clima se une el aspecto geológico de los terrenos, mayoritariamente volcánicos, favorables al desarrollo del sistema radicular, completado por su propiedad hídrica especialmente adaptada a este cultivo.

Las habilidades de los productores en el manejo del cultivo de la «Lentille verte du Puy» influye en la adquisición de sus especificidades, que están preservadas gracias a la pericia y a las competencias técnicas desarrolladas por los agentes económicos del sector en la conservación y la clasificación de la «Lentille verte du Puy».

Las características específicas de la «Lentille verte du Puy» están atestiguadas por la elevada reputación de este producto. Una encuesta realizada en 1934, con anterioridad al proceso que dio lugar al reconocimiento de la «Lentille verte du Puy» como denominación de origen permitió establecer que los consumidores siempre dirijan sus preferencias a las lentejas cultivadas en la región de Puy, debido a sus cualidades intrínsecas: una piel más fina, una almendra menos harinosa y más fina que las demás y un tiempo de cocción más corto. En la actualidad, la «Lentille verte du Puy» cuenta con el reconocimiento de los mejores chefs

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-476

APPELLATION OF ORIGIN

BEAUFORT

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 of November 28, 1955 regarding the appellations of origin of cheese;
Decree of April 4, 1968 regarding the “Beaufort” appellation.

Newly recorded

Commission Regulation (EC) n°1107/96 of June 12, 1996, Official Journal L 148, 21.06.1996.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; Law of November 28, 1955 regarding the appellations of origin for cheese; Decree of April 4, 1968 regarding the “Beaufort” appellation.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The environmental particularities described have resulted in a very rich flora and a very diverse range of plant groups. All of the phytosociological groupings of lawns, dwarf shrub heaths and sandy heaths used in Alpine grazing can be found there.

According to several studies, for example Dorioz et al. (2000), Dorioz 1995; Inra, 1994, Dorioz and Van Oort, 1991, Legros et al., 1987, and Dorioz, 1995, the lawns present extreme variability and diversity, with a total of 250 to 300 species. Depending on the direction and the angle of inclination of the slopes and the types of soil, it is possible to encounter during a single cow-day a very varied supply of fodder.

This particularly appetising flora is prone to exhibiting a mix of aromas that manifests itself in the very particular and characteristic

gustative qualities of 'Beaufort' (Dumont and Adda 1978, Buchin et al. 1999 and Asselin et al. 1999 in Dorioz et al. 2000).

The pastoral system is based on exploiting this great floral richness using herds composed of the local breeds Tarine and Abondance, which are managed with the help of pastoral practices entirely adapted to the environment. Furthermore, the processing of warm milk allows for the preservation of the milk's original qualities linked to the floral diversity. This is in keeping with the production of a fat cheese, where the milk is not skimmed and wild strains of starter are used. The use of a convex hoop enables adaptation to the significant variations in the quantities of milk produced in the mountain pasture, maintenance of the temperature within the interior of the cheese during pressing and the stability of the cheese's form. The ripening of the cheese in a cold cellar, an essential step for ensuring its quality, is the stage where the climatic conditions are the closest possible to those experienced at the high-altitude sites of production and is entirely consistent with the manufacture of a fatty cheese.

The production and processing techniques, taken as a whole, constitute a coherent system linked to the particularities of the product, which allows for a diversity of aromas arising from the particular flora to be expressed right through to the final product.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-476

APPELLATION D'ORIGINE

BEAUFORT

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; loi du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages; décret du 4 avril 1968 relatif à l'appellation "Beaufort".

Nouvelle inscription

Règlement (CE) n°1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal Officiel L 148, 21.06.1996.

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; loi du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages; décret du 4 avril 1968 relatif à l'appellation "Beaufort".

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Les particularités du milieu décrites conduisent à une grande richesse floristique et une grande diversité des groupements végétaux présents. Tous les groupements phytosociologiques de pelouses, landines et landes exploités en alpages y sont représentés.

Plusieurs études — Dorioz e.a. (2000), Dorioz (1995), Inra (1994), Dorioz et Van Oort (1991), Legros e.a. (1987), Dorioz (1995) — ont montré l'extrême variabilité et diversité des pelouses comprenant au total 250 à 300 espèces. Selon l'exposition, le pendage des roches, les types de sols, on peut rencontrer dans une même journée de pâture une offre fourragère très variée.

Cette flore particulièrement appétente présente vraisemblablement un mélange aromatique qui s'exprime dans les qualités gustatives bien particulières et très typées du «Beaufort» [Dumont et Adda

(1978), Buchin e.a. (1999) et Asselin e.a. (1999) in Dorioz e.a. (2000)].

Le système pastoral est basé sur la valorisation de cette grande richesse de flore par l'intermédiaire de troupeaux de races locales Tarine et Abondance conduits selon des pratiques pastorales totalement adaptées au milieu. Ensuite, la transformation du lait chaud permet de préserver les qualités originelles liées à la diversité floristique. Elle conditionne une fabrication de type gras, sans écrémage, utilisant des levains sauvages. L'utilisation d'un cercle convexe permet de s'adapter aux variations importantes des quantités de lait produites sur l'alpage, de maintenir la température à l'intérieur du fromage lors de la phase de pressage, de stabiliser la forme de la meule. L'affinage en cave froide, étape essentielle pour la qualité du fromage, correspond bien à une étape au plus près des conditions climatiques des sites de production en altitude et est totalement cohérent avec la fabrication de fromage de type gras.

L'ensemble des pratiques de production et de transformation constitue un système cohérent lié aux spécificités du produit et qui permet l'expression de la diversité aromatique due à la flore particulière jusque dans le produit fini.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-476

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BEAUFORT

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 de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos;
y Decreto de 4 de abril de 1968 sobre la denominación “Beaufort”.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

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; ley de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos; y decreto de 4 de abril de 1968 sobre la denominación “Beaufort”.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Las particularidades del medio descritas se traducen en una flora de gran riqueza y una gran diversidad de agrupaciones vegetales. En ese medio están representadas todas las agrupaciones fitosociológicas de céspedes, landas bajas de altitud o «landines» y landas que se explotan en las zonas de pastos alpinos.

Varios estudios —Dorioz et al. (2000); Dorioz 1995; Inra, 1994; Dorioz y Van Oort, 1991; Legros et al., 1987— han demostrado la gran variabilidad y diversidad de los céspedes, que agrupan en total entre 250 y 300 especies. Según la exposición, la inclinación de las rocas o los tipos de suelos, en un mismo día de pastoreo se pueden encontrar forrajes muy variados.

Esta flora especialmente apetecible presenta con toda probabilidad una mezcla aromática que se expresa en las

cualidades gustativas muy especiales y características del queso «Beaufort» (Dumont y Adda, 1978; Buchin et al., 1999; Asselin et al., 1999, y Dorioz et al., 2000).

El sistema de pastoreo se basa en el aprovechamiento de esa gran riqueza de flora mediante rebaños de las razas locales Tarine y Abondance que se cuidan según unas prácticas de pastoreo plenamente adaptadas al medio. Posteriormente, la transformación de la «leche caliente» permite mantener las cualidades originales vinculadas a la diversidad de la flora. Ello conlleva la fabricación de un queso de tipo graso, sin desnatado, en la que se utilizan levaduras silvestres. La utilización de un aro convexo permite adaptarse a las variaciones importantes de las cantidades de leche producidas en los pastos alpinos, mantener la temperatura dentro del queso en la fase de prensado y estabilizar la forma de la rueda. La curación en bodega fría, etapa fundamental para la calidad del queso, es una fase cuyas condiciones climáticas son lo más parecidas a las de las zonas de producción en altitud y es totalmente coherente con la fabricación de queso de tipo graso.

El conjunto de las prácticas de producción y transformación constituye un sistema coherente vinculado a las características específicas del producto que permite expresar la diversidad aromática debida a la flora particular hasta en el producto acabado.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-496

APPELLATION OF ORIGIN

PATRIMONIO

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the department of Corsica

Newly recorded

Department: Haute-Corse

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 March 13, 1968 regarding the definition of the “Patrimonio” controlled appellation of origin.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of July 30, 1935 (Art. 21); Decree of March 13, 1968 regarding the definition of the “Patrimonio” controlled appellation.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

This small but lively and rich region is well-sheltered from the winds with excellent exposure to the setting sun. It produces some of the best-known wines of Corsica, and was the first controlled designation of origin recognised on the island.

The Mediterranean climate, the low-lying topography formed by the monocline, and the limestone soil are all features that allow Nielluccio N to be the pre-eminent grape variety in the ‘Patrimonio’ vineyards. It is pre-eminent in the domain of Bacchus as it is the blood of Jove, ‘sanguis jovis’, a blood that the limestone of ‘Patrimonio’ renders rich and deeply coloured.

Symbol of Corsican vine-growing heritage, Nielluccio N is to 'Patrimonio' what Sciaccarello N is to 'Ajaccio'.

The hills are scattered at the heart of the geographical area, providing shelter from the wind for the vines that deploy all their leaves to receive the warm sunshine, largely untroubled by the vagaries of the parching summer winds.

The parcel area is clearly demarcated for the grape harvest with the best parcels. They sheltered by the slopes, benefitting from the best aspects and maritime influences, offering mainly clay and limestone soils, or with smaller patches developed on limestone or lustrous schist.

In these conditions, plants and their production potential need to be extremely well managed by means of vine-training, spur pruning and low yields. The local conditions are apparent in the aromatic richness of the wines, the elegant tannic structure of the red wines and the generosity of the rosé wines.

Benefitting from the natural surroundings, the presence of the vineyards is above all the result of the local wine-growers' expertise. They had the knowledge to select the best sites, to maintain traditional vine varieties and to produce wines that have been able to stand the test of time, guarding their identity which has become well-known to informed consumers.

The vineyards are divided into small properties. There the skills acquired over generations have made possible the expression of noble wines, glorious embodiments of the particular characteristics of the great Corsican grape varieties.

The 30th anniversary of the controlled designation of origin 'Patrimonio' occurred on 11 November 1998. Since then, a tradition has been established of 'A San Martino' or 'La Saint-Martin', the feast of the patron saint of wine-growers and sharing of wine. The occasion of opening the barrel of the new vintage, escorted by a Bacchic company, is an annual opportunity for a party.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-496

APPELLATION D'ORIGINE

PATRIMONIO

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans le département de la Corse

Nouvelle inscription **Département : Haute-Corse**

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 13 mars 1968 concernant la définition de l'appellation contrôlée "Patrimonio".

Nouvelle inscription **Article 107 du R. (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 13 mars 1968 concernant la définition de l'appellation contrôlée "Patrimonio".

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Cette petite région vivante et riche, bien abritée des vents et remarquablement exposée au couchant, produit les vins de Corse parmi les plus connus et la première appellation d'origine contrôlée reconnue de l'île. Le climat méditerranéen, la topographie en forme de dépression monoclinale et le sol calcaire permettent au nielluccio N d'être le maître des cépages du vignoble de « Patrimonio ». Il règne en maître dans l'univers de Bacchus puisqu'il est le sang de Jupiter, « sanguis jovis », un sang que le calcaire de « Patrimonio » rend riche et très coloré. Marqueur du patrimoine ampélographique corse, le nielluccio N est à « Patrimonio » ce que le sciaccarello N est à « Ajaccio ».

Les collines s'enchevêtrent au cœur de la zone géographique, abritant du vent les vignes qui reçoivent toutes feuilles déployées le chaud soleil, sans avoir trop à souffrir des aléas des vents estivaux asséchants. L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles, à l'abri des reliefs, bénéficiant des meilleures expositions et des influences maritimes, et présentant des sols essentiellement argilo-calcaires ou localement développés sur schistes calcaires ou lustrés.

Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne, une taille courte à courson et des rendements maîtrisés. Elles s'expriment par la richesse aromatique des vins, la belle assise tannique des vins rouges et la générosité des vins rosés. La présence de la vigne, favorisée par le milieu naturel, est avant tout l'œuvre du savoir-faire de la communauté vigneronne qui a su sélectionner les meilleurs emplacements, maintenir un encépagement traditionnel et une élaboration de vins qui ont su résister à l'air du temps pour défendre leur identité et finir par l'imposer aux consommateurs avertis. Le vignoble est morcelé en petites propriétés où le savoir-faire des hommes, acquis au fil des générations, a permis l'expression de vins nobles, traduisant à merveille les signes particuliers des grands cépages corses.

Depuis le trentième anniversaire de l'appellation d'origine contrôlée « Patrimonio » (11 novembre 1998), « A San Martino », « La Saint-Martin », fête patronale des vignerons et du partage, est inscrite dans la tradition. La mise en perce du nouveau millésime escorté par la confrérie bachique est l'occasion chaque année d'un moment convivial.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-496

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PATRIMONIO

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en el departamento Córcega

Nueva inscripción

Departamento: Alta Córcega

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 13 de marzo de 1968 sobre la definición de la denominación controlada “Patrimonio”.

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); y decreto de 13 de marzo de 1968 sobre la definición de la denominación controlada “Patrimonio”.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Esta pequeña región, dinámica y rica, bien protegida de los vientos y notablemente expuesta al poniente, produce uno de los vinos de Córcega más conocidos y fue la primera denominación de origen controlada reconocida de la isla.

El clima mediterráneo, la topografía en forma de depresión monoclinial y el suelo calcáreo permiten la prevalencia del viduño nielluccio N en la región vitícola de «Patrimonio». Este viduño domina el universo de Baco, ya que es la sangre de Júpiter,

«sanguis jovis», una sangre que la piedra caliza de «Patrimonio» enriquece y colorea.

Símbolo del patrimonio ampelográfico corso, el nielluccio N es a «Patrimonio» lo que el sciaccarello N es a «Ajaccio».

En el corazón de la zona geográfica las colinas se entrelazan, protegiendo del viento las vides que reciben el sol cálido con las hojas completamente desplegadas, sin tener que sufrir demasiado los riesgos de los vientos estivales desecantes.

La superficie parcelaria claramente delimitada para la vendimia clasifica las parcelas, al abrigo de los relieves, que se benefician de las mejores exposiciones e influencias marítimas, y presentan suelos predominantemente arcillo-calcáreos o localmente desarrollados sobre esquistos calcáreos o lustrados.

Estas condiciones imponen una gestión óptima de las plantas y de su potencial de producción a través del manejo del viñedo, una poda corta con pulgar y rendimientos controlados. Todo esto se expresa a través de la riqueza aromática de los vinos, la buena base tánica de los vinos tintos y la generosidad de los vinos rosados.

La presencia de la vid, favorecida por el medio natural, es ante todo la obra de la pericia de la comunidad vitícola que ha sabido seleccionar las mejores ubicaciones, mantener un encepamiento tradicional y una elaboración de los vinos que han sabido resistir el paso del tiempo para defender su identidad y acabar por imponerla a los consumidores informados.

El viñedo está parcelado en pequeñas propiedades en las que los conocimientos técnicos de los viticultores, adquiridos a lo largo de las generaciones, han permitido la expresión de vinos nobles, que reflejan admirablemente las características peculiares de los grandes viduños corsos.

Desde el trigésimo aniversario del reconocimiento de la denominación de origen controlada «Patrimonio» (11 de noviembre de 1998), la fiesta patronal de los viticultores y de la participación, «A San Martino» o «La Saint-Martin», ha entrado a formar parte de la tradición. La apertura de toneles de la nueva añada, escoltada por la cofradía báquica, da lugar cada año a momentos de mucha animación.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-506

APPELLATION OF ORIGIN

NEUFCHÂTEL

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the Districts of Dieppe and Rouen, in Seine-Maritime

Newly recorded

Departments : Aude, Hérault Departments of Oise (one municipality) and Seine Maritime

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919; regarding the protection of appellations of origin;
Law of November 28, 1955, regarding the appellations of origin of cheese;
Decree of May 3, 1969, regarding the appellation of origin “Neufchâtel”.

Newly recorded

Commission Regulation (EC) n°1107/96 of June 12, 1996, Official Journal L 148, 21.06.1996.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919, regarding the protection of appellations of origin; Law of November 28, 1955, regarding appellations of origin for cheeses; Decree of May 3, 1969, regarding the “Neufchâtel” appellation of origin.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The cheese's link to its geographical area is based on the capacity of the area to enable milk production in grasslands from herds composed mainly of cows of the Normande breed whose milk is processed using simple cheese-making technology that is very well adapted to farm production. The capacity of the grasslands results principally from the existence of humid clay soils that are

regularly replenished by frequent rainfall. These soils, which are often found in hilly regions, contribute to the presence and growth of grass while at the same time making ploughing difficult. In addition, the tight network of streams and rivers and the numerous ponds have always provided watering places for grazing herds. As the winters are long and rigorous, the stabling period is rather long and local breeders must stock large amounts of hay and grass, rendered possible by the extensive grassland areas. Furthermore, the presence of soils developed on the Cenomanian and Lower Portlandian limestone shelves, together with the grasslands, enable ploughing that promotes the self-sufficiency of dairy farms in roughage other than grass. This contributed to the development of important dairy farming know-how.

The Normande breed is the result of the selective breeding performed by farmers in Normandy. The animal is adapted to the production system used in Pays de Bray (grass and pasture) and produces a milk that has a high fat and protein content and is exceptionally well suited to the production of soft cheese. In particular, this milk makes it possible to obtain a lactic curd that, after draining and pressing, is suited to making a paste that will be moulded later. The succession of short phases (excluding moulding) separated from each other by periods of 6 to 24 hours determines the specific characteristics of 'Neufchâtel'. The development of this know-how marked by the rapidity of the ripening process owes a great deal to the geographical location of Pays de Bray, which has always fostered regular and rapid trade connections. This production method, typical of 'Neufchâtel', leaves enough time for other breeding work and is perfectly compatible with the production that is carried out in the numerous small farm workshops.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-506

APPELLATION D'ORIGINE

NEUFCHÂTEL

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans les arrondissements de Dieppe et de Rouen, en Seine-Maritime

Nouvelle inscription **Départements de l'Oise (une commune) et de la Seine Maritime**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919; sur la protection des appellations d'origine; loi du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages; décret du 3 mai 1969 relatif à l'appellation d'origine "Neufchâtel".

Nouvelle inscription **Règlement (CE) n°1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal Officiel L 148, 21.06.1996.**

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; loi du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages; décret du 3 mai 1969 relatif à l'appellation d'origine "Neufchâtel".

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Le lien au terroir du «Neufchâtel» passe par l'aptitude du territoire à fournir une production laitière herbagère à partir d'un troupeau principalement constitué de vaches de race normande dont le lait est soumis à une technologie fromagère simple et très bien adaptée à la production fermière. L'aptitude herbagère est principalement conditionnée par l'existence prépondérante de sols

humides et argileux, régulièrement réalimentés par des précipitations soutenues.

Ces sols, associés fréquemment à un relief accidenté, conduisent simultanément à favoriser la présence et la croissance de l'herbe et à interdire les labours. Par ailleurs, le réseau très dense des cours d'eau et la présence de nombreuses mares ont toujours favorisé l'abreuvement des troupeaux au pâturage.

En relation avec les hivers rigoureux et prolongés, la période de stabulation est assez longue et l'éleveur brayon doit constituer d'importantes réserves de foin et d'herbe que lui permettent les surfaces prairiales importantes. De plus, la présence des sols développés sur les calcaires du Cénomaniens et du Portlandien inférieur permettent, à côté des prairies, l'établissement de labours qui favorisent l'autonomie alimentaire des élevages laitiers en fourrages grossiers autres que l'herbe.

Ainsi, s'est développé un important savoir faire lié à l'élevage laitier. La race normande est le fruit du travail de sélection des agriculteurs de Normandie. L'animal est adapté au système de production brayon (herbe et pâturage) et fournit un lait riche en matières grasses et protéiques, d'une excellente fromageabilité en pâtes molles. Ce lait permet en particulier d'obtenir un caillé lactique apte après égouttage et pressage à l'obtention de la pâte qui sera moulé ultérieurement. La succession d'interventions courtes (sauf le moulage) séparée de périodes de 6 à 24 heures donne sa spécificité au «Neufchâtel».

Le développement de ce savoir-faire marqué par la rapidité de l'affinage est en grande partie lié à la situation géographique du Pays de Bray très favorable aux échanges commerciaux réguliers et rapides. Cette méthode d'élaboration, spécifique du «Neufchâtel», permettant de libérer le temps nécessaire aux autres activités d'élevage est parfaitement compatible avec la production dans de nombreux petits ateliers fermiers.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-506

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NEUFCHÂTEL

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en los distritos de Dieppe y Ruán, en Sena Marítimo

Nueva inscripción

Departamentos de Oise (un municipio) y Sena Marítimo

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919; sobre la protección de las denominaciones de origen;
Ley de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos;
y Decreto de 3 de mayo de 1969 sobre la denominación de origen “Neufchâtel”.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

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; ley de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos; y decreto de 3 de mayo de 1969 sobre la denominación de origen “Neufchâtel”.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

El vínculo del queso con la zona geográfica de «Neufchâtel» se basa en la existencia en esas tierras de una producción lechera forrajera gracias a un rebaño constituido principalmente por vacas de raza normanda cuya leche se somete a una tecnología quesera sencilla y muy bien adaptada a la producción artesanal. La aptitud forrajera obedece principalmente al predominio de

suelos húmedos y arcillosos que reciben regularmente precipitaciones sostenidas. Esos suelos, asociados con frecuencia a un relieve accidentado, favorecen la presencia y crecimiento de la hierba, al tiempo que excluyen las labores de labranza. Por otra parte, la muy extensa red de cursos de agua y la existencia de numerosas charcas y lagunas han garantizado en todo momento el agua necesaria para que los rebaños de los pastos puedan abrevar. Dado que los inviernos son largos y rigurosos, el período de estabulación se prolonga bastante tiempo y los criadores locales tienen que constituir importantes reservas de heno y forraje, lo que les es posible gracias a las extensas superficies de pastos de las que disponen. Además, los suelos desarrollados sobre los calcáreos del Cenomaniano y del Portlandiano Inferior permiten la realización de labores que, junto con los prados, favorecen la autonomía alimentaria de los rebaños lecheros con la producción de forrajes groseros distintos de la hierba. Esto ha hecho posible la adquisición de todo un saber en torno al ganado lechero.

La raza normanda es el fruto del trabajo de selección realizado por los agricultores de Normandía. El animal está bien adaptado al sistema de producción del Pays de Bray (hierba y pasto) y produce una leche rica en materias grasa y proteica con una excelente aptitud para la producción de quesos de pasta blanda. En particular, esta leche permite obtener un cuajo láctico que, previo escurrido y prensado, es apto para la obtención de la pasta para su posterior moldeado. La sucesión de intervenciones cortas (salvo el moldeado) separadas por períodos de entre 6 y 24 horas confiere su especificidad al queso «Neufchâtel». El desarrollo de ese saber, caracterizado por la rapidez del curado, se debe en gran parte a la situación geográfica del Pays de Bray, muy favorable a los intercambios comerciales rápidos y regulares. El método de elaboración, específico del «Neufchâtel», permite liberar el tiempo necesario para las demás actividades ganaderas y es perfectamente compatible con el tipo de producción en gran número de pequeñas granjas.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-552

APPELLATION OF ORIGIN

FOURME D'AMBERT

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° 55-1533 of November 28, 1955 regarding the appellations of origin of cheese;
Decree of May 9, 1972 regarding the “Fourme d'Ambert” appellation of origin.

Newly recorded

Commission Regulation (EC) 1263/96 of July 1, 1996, EUOJ series L 163 of 02.07.1996.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; Law N° 55-1533 of November 28, 1955 regarding appellations of origin for cheeses; Decree of May 9, 1972 regarding the “Fourme d'Ambert” appellation of origin.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The size of ‘Fourme d’Ambert’ resulted from the economic and social system that developed in the geographical area over time to take advantage of the natural environment which favours the growth of grass and cattle rearing.

This size suited the small herds and the fact that the cheese-making was carried out by women: the cheese needed little milk to make and was easy to handle. The characteristic elongated and regular shape of ‘Fourme d’Ambert’ was particularly suited to draining in the coniferous wood gutters that were used at that time.

The paste of ‘Fourme d’Ambert’ owes its evenly distributed blue veining to the special expertise applied during its production. The size of the curd grains, combined with the stirring, determines the

cohesiveness of the paste and the forming of cavities which are necessary for *Penicillium roqueforti* to grow. This growth, which occurs during maturing, is helped by the initial drainage on conveyors and the subsequent drainage by turning without pressing, and by the intake of oxygen thanks to piercing.

‘Fourme d’Ambert’ has a supple and unctuous texture, in particular because the curd is not milled and the draining, salting and maturing are specifically tailored to the product.

‘Fourme d’Ambert’ is the product of a particular way of living and making cheese, and, as such, the expression of community life in a natural environment of medium-altitude mountains.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-552

APPELLATION D'ORIGINE

FOURME D'AMBERT

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° 55-1533 du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages;
décret du 9 mai 1972 relatif à l'appellation d'origine "Fourme d'Ambert".

Nouvelle inscription

Règlement (CE) 1263/96 de la Commission du 1er juillet 1996, JOUE série L 163 du 2.07.1996.

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° 55-1533 du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages; décret du 9 mai 1972 relatif à l'appellation d'origine "Fourme d'Ambert".

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Le format de la «Fourme d'Ambert» est lié à l'organisation économique et sociale qui s'était historiquement mise en place sur l'aire géographique, afin de tirer parti du milieu naturel favorable à l'herbe et à l'élevage bovin.

Ce format était en effet adapté aux troupeaux de petite taille et à la main d'œuvre féminine qui produisait le fromage: il nécessitait peu de lait et permettait une manipulation aisée. La forme caractéristique de la «Fourme d'Ambert», allongée et dressée, était particulièrement adaptée à l'égouttage dans les chéneaux de bois de résineux utilisés à cette époque.

Le persillage régulièrement réparti dans la pâte de la «Fourme d'Ambert» est lié au savoir-faire mis en œuvre lors de sa fabrication. En effet, la taille des grains de caillé, associée au brassage, détermine la cohésion de la pâte et favorise l'ouverture de cavités nécessaires au développement du *Penicillium roqueforti*. Ce développement est conforté par la mise en œuvre d'un premier égouttage sur tapis puis d'un égouttage sans pressage, par retournements et par l'apport d'oxygène grâce au piquage. Il s'affirme lors de l'affinage.

La texture souple et onctueuse de la «Fourme d'Ambert» est obtenue notamment grâce à l'absence de broyage et un égouttage, un salage et un affinage adaptés.

Fruit d'un environnement, d'un mode de vie et de techniques fromagères particulières, la «Fourme d'Ambert» est ainsi l'expression d'une communauté humaine dans un milieu naturel de moyenne montagne.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-552

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FOURME D'AMBERT

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 55-1533 de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos;
y Decreto de 9 de mayo de 1972 sobre la denominación de origen "Fourme d'Ambert".

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º 1263/96 de la Comisión de 1 de julio de 1996, JOUE serie L 163 de 2 de julio de 1996.

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; ley 55-1533 de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos; y decreto de 9 de mayo de 1972 sobre la denominación de origen "Fourme d'Ambert".

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

El formato del «Fourme d'Ambert» está vinculado a la organización económica y social que se había implantado históricamente en la zona geográfica, con el fin de explotar el medio natural favorable a la hierba y a la cría de ganado bovino.

Este formato estaba adaptado a los rebaños de pequeño tamaño y a la mano de obra femenina que producía el queso: necesitaba poca cantidad de leche y permitía una fácil manipulación. La forma característica del «Fourme d'Ambert», alargada y derecha, estaba especialmente adaptada al desuerado en los canalones de madera de resinosas utilizados en aquella época.

El enmohecimiento uniformemente repartido en la pasta del «Fourme d'Ambert» está vinculado a los conocimientos técnicos aplicados durante su fabricación. El tamaño de los granos de cuajada, asociado al mezclado, determina la cohesión de la pasta y favorece la apertura de cavidades, necesarias para el desarrollo del *Penicillium roqueforti*. Este desarrollo se ve favorecido por un primer desuerado sobre cinta, seguido de otro desuerado sin prensado, por volteo, y por el aporte de oxígeno gracias al perforado, que se reafirma durante la maduración.

La textura suave y untuosa del «Fourme d'Ambert» se obtiene, en particular, gracias a la ausencia de trituración y un desuerado, salado y maduración adecuados.

Fruto de un entorno, de un modo de vida y de técnicas queseras particulares, el «Fourme d'Ambert» es la expresión de una comunidad humana en un medio natural de media montaña.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-553

APPELLATION OF ORIGIN

PONT-L'ÉVÊQUE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the departments of Calvados, Eure, Manche, Mayenne, Orne and Seine-Maritime

Newly recorded

Departments of Calvados, Eure, Manche and Orne

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Law N° 55-1533 of November 28, 1955 regarding the appellations of origin of cheese; Decree of August 30, 1972 regarding the “Pont-l'Évêque” appellation of origin.

Newly recorded

Commission Regulation (EC) n°1107/96 of June 12, 1996, Official Journal L 148, 21.06.1996.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; Law N° 55-1533 of November 28, 1955 regarding appellations of origin for cheeses; Decree of August 30, 1972 regarding the “Pont-l'Évêque” appellation of origin.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The rainy and mild climatic conditions of the geographical area mean that grass production is significant throughout the year. This in turn makes it possible to produce milk from animals that have been fed mainly on grass. The milk, which comes from cows that graze for long periods of time, is very well suited to cheese-making. This specificity is further reinforced by the presence of animals of the Normande breed.

Alongside this pasture and dairy farming expertise, cheese-making skills developed which have been crucial to the reputation that 'Pont-l'Evêque' has had since olden times. The cheese-making skills used rely on 'soft cheese' technologies, where the ripening period is fairly short. These technologies are very well adapted to the absence of climatic and topographical constraints that would make it necessary to preserve the milk in the form of cheese for a very long time. The result is a mild and tasty cheese whose excellent quality has been recognised for centuries.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-553

APPELLATION D'ORIGINE

PONT-L'ÉVÊQUE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

<i>Inscription précédente</i>	Territoire délimité dans les départements du Calvados, de l'Eure, de la Manche, de la Mayenne, de l'Orne et de la Seine-Maritime
<i>Nouvelle inscription</i>	Départements du Calvados, de l'Eure, de la Manche, et de l'Orne

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

<i>Inscription précédente</i>	Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine; loi N° 55-1533 du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages; décret du 30 août 1972 relatif à l'appellation d'origine "Pont-l'Évêque".
<i>Nouvelle inscription</i>	Règlement (CE) n°1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal Officiel L 148, 21.06.1996.

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° 55-1533 du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages; décret du 30 août 1972 relatif à l'appellation d'origine "Pont-l'Évêque".

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Les conditions climatiques pluvieuses et douces de la zone géographique permettent une production herbagère importante toute l'année. Cette dernière autorise une production de lait à partir d'animaux nourris principalement à l'herbe. Ce lait,

provenant de vaches qui pâturent longuement, présente une grande fromageabilité. La présence d'animaux de race normande ne vient que renforcer cette spécificité.

À côté des savoir-faire herbagers et laitiers, un savoir-faire fromager s'est développé et a permis l'émergence très ancienne de la notoriété du «Pont L'Évêque». Ce savoir-faire fromager relève des technologies dites «pâtes molles» à affinage relativement courts. Celles-ci sont très adaptées à l'absence de contraintes climatiques et topographiques qui n'imposent pas la nécessité de conserver très longuement le lait sous forme de fromage. Il en résulte un fromage doux et aromatique reconnu de très grande qualité depuis des siècles.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-553

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PONT-L'ÉVÊQUE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en los departamentos de Calvados, Eure, La Mancha, Mayenne, Orne y Sena Marítimo

Nueva inscripción

Departamentos de Calvados, Eure, La Mancha y Orne

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Ley 55-1533 de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos;
y Decreto de 30 de agosto de 1972 sobre la denominación de origen "Pont-l'Évêque".

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

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; ley 55-1533 de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos; y decreto de 30 de agosto de 1972 sobre la denominación de origen "Pont-l'Évêque".

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

El clima con abundantes precipitaciones pero suave que caracteriza a la zona geográfica hace que haya una cantidad considerable de pastos durante todo el año. Estos últimos, a su vez, permiten que la producción de leche proceda de animales alimentados fundamentalmente con hierba. Dicha leche, de vacas

que pastan durante largos períodos, es fácilmente transformable en queso. La presencia de animales de raza normanda no hace sino reforzar esta característica.

Además del arte pastoril y lechero, se ha desarrollado una maestría quesera que ha facilitado el origen de la ya antigua reputación del «Pont-l'Évêque». Esta maestría se engloba en las tecnologías denominadas «pastas blandas» con una curación relativamente corta. Estas últimas están bien adaptadas a la presencia de condiciones climáticas y topográficas que imponen la necesidad de conservar la leche en forma de queso durante un largo período. El resultado es un queso suave y aromático cuya calidad cuenta con un gran reconocimiento desde hace siglos.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-602

APPELLATION OF ORIGIN

BLEU D'Auvergne

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
amended Law N° 55-1533 of November 28, 1955 regarding the protection of cheese appellations of origin;
Decree of March 7, 1975 regarding the “Bleu d’Auvergne” appellation of origin.

Newly recorded

Regulation (EC) n°1107/96, Official Journal L 148, 21.06.1996.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; amended Law N° 55-1533 of November 28, 1955 regarding the protection of appellations of origin for cheeses; Decree of March 7, 1975 regarding the “Bleu d’Auvergne” appellation of origin.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The geographical area of the ‘Bleu d’Auvergne’ cheese covers the central-northern part of the Massif Central.

It is based mainly on the Hercynian basement of the Massif Central, composed of metamorphic and granitic rocks, with a volcanic cover.

It is a mid-mountain area, generally culminating at over 1 000 m and at an altitude throughout exceeding 500 m.

It is characterised by a predominantly mountain climate, balanced to the west by the influences of an oceanic climate and to the east by the influences of a modified continental climate. Within this at-times complex climate, the most decisive parameter is the rainfall pattern, which plays a major role in the abundant grass production

observed in the terrain. The geographical area therefore corresponds to the sectors where rainfall exceeds 800 mm/year.

In terms of human factors, the Puy-de-Dôme area located to the west of the Auvergne Mountains, which is conducive to grass-growing and milk production, is the historical birthplace of the production of 'Bleu d'Auvergne', which appeared in the mid-19th century. This sector is the primary nucleus of the designation, from which production gradually developed. Of farmhouse origin, production gradually spread to dairies in the second half of the 19th century, notably thanks to the technical innovations advanced by Antoine Roussel, a local cheese producer who introduced the pricking of the cheese. The dissemination of this method from the end of the 19th century led to the appearance of a second manufacturing base in the south-west of the Cantal Massif. Production of 'Bleu d'Auvergne' then gradually extended to the entire geographical area. A definition of 'Bleu d'Auvergne' was confirmed in 1934 by the Ministry of Agriculture and the product was granted designation of origin status in March 1975.

Today, the grass produced in the geographical area still receives precedence in the feed of the dairy cows, representing on average over the year more than two thirds of the basic feed. Grazing is obligatory for at least 150 days per year.

Moreover, the production of 'Bleu d'Auvergne' involves specific know-how. The curd grains are mixed in the cheese-making vat with a view to 'styling' them, which means coating them in a thin film, which prevents them from consolidating when placed in the mould. They are then placed in the mould. This is followed by draining without pressing, regularly turning the cheese over. The cheese is salted at the end of draining by rubbing or sprinkling with salt, over its entire surface, then pricked once to air the cheese. Finally, the cheese is matured in a damp, aired cellar.

'Bleu d'Auvergne' is cow's milk cheese, weighing 2 to 3 kg; the inside of the cheese has marbling of a size between that of a wheat grain and a maize kernel and an even distribution of blue-to-green veins over its entire surface.

Its taste is intense, typical, and well-balanced, with aromas suggesting blue cheese, forest undergrowth and even mushrooms. It is enhanced by the flavours from the activity of the *Penicillium roqueforti* mould.

Production of 'Bleu d'Auvergne' is rooted in a mid-mountain area where the altitude and climate, characterised by heavy rainfall, promotes significant grass production used to feed the dairy cows, especially through grazing.

In addition, this high altitude volcanic and granitic earth of the central plateau, with long and harsh winters, has long determined the specific production practices.

The manufacture of this cheese, weighing 2 to 3 kg, meant that it could be kept for a significant period and provided a solution to the problems of processing and deferment imposed by the characteristics of the climate and human needs. Moreover, this production for a long time constituted an alternative to that of

'Cantal' for small-scale cheese-makers who had insufficient milk to produce a 'Cantal' cheese.

The organoleptic characteristics of 'Bleu d'Auvergne' are determined in particular by the use of a specific manufacturing technique. The 'styling' of the grains by means of stirring in the vat and the draining without pressing promotes the creation of evenly distributed holes in the cheese. The pricking creates air vents in the inside of the cheese. The oxygen supplied by these vents allows the development of *Penicillium roqueforti* in the holes. This explains the very fine marbling (of a size between that of a wheat grain and a maize kernel), evenly distributed and blue-green in colour of the 'Bleu d'Auvergne'. The activity of the *Penicillium roqueforti* also contributes to forming the taste of the product. The salting by rubbing or sprinkling with salt over the entire surface of the cheese allows the draining to be completed and plays an important role in constructing the intense, typical taste of 'Bleu d'Auvergne'. Finally, the maturing in damp, aired cellars allows the development of the aromas characteristic of blue cheese, forest undergrowth and mushrooms of 'Bleu d'Auvergne'.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-602

APPELLATION D'ORIGINE

BLEU D'AUVERGNE

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° 55-1533 du 28 novembre 1955 modifiée relative à la protection des appellations d'origine des fromages;
décret du 7 mars 1975 relatif à l'appellation d'origine "Bleu d'Auvergne".

Nouvelle inscription

Règlement (CE) n°1107/96, Journal Officiel L 148, 21.06.1996.

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° 55-1533 du 28 novembre 1955 modifiée relative à la protection des appellations d'origine des fromages; décret du 7 mars 1975 relatif à l'appellation d'origine "Bleu d'Auvergne".

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

L'aire géographique du «Bleu d'Auvergne» correspond à la partie centre-nord du Massif Central. Elle repose essentiellement sur le socle hercynien du Massif Central, composé de roches métamorphiques et granitiques, avec une couverture volcanique.

Il s'agit d'une zone de moyenne montagne culminant généralement à plus de 1 000 m et présentant une altitude toujours supérieure à 500 m.

Elle se caractérise par la prédominance d'un climat de montagne nuancé, à l'ouest par les influences d'un climat océanique altéré et à l'est par les influences d'un climat continental dégradé. Au sein de ce climat parfois complexe, le paramètre le plus déterminant est le régime pluviométrique, qui conditionne de façon importante

la production d'herbe abondante observée sur le territoire. L'aire géographique correspond ainsi aux secteurs où la pluviométrie est supérieure à 800 mm/an.

S'agissant des facteurs humains, la zone du Puy-de-Dôme située à l'ouest des Monts d'Auvergne, propice à la pousse de l'herbe et à la production de lait, est le berceau historique de la production de «Bleu d'Auvergne», qui apparaît au milieu du XIXe siècle. Ce secteur constitue le premier noyau de l'appellation, à partir duquel se développe progressivement la production. À l'origine fermière, la fabrication s'étend progressivement aux laiteries dans la seconde moitié du XIXe siècle, notamment grâce aux innovations techniques proposées par Antoine Roussel, un auvergnat qui instaure le piquage du fromage. La diffusion de cette méthode dès la fin du XIXe siècle conduit à l'apparition d'un second noyau de production dans le sud-ouest du massif du Cantal, puis la production de «Bleu d'Auvergne» s'étend progressivement à l'ensemble de l'aire géographique. Une définition du «Bleu d'Auvergne» est entérinée en 1934 par le ministère de l'agriculture et le produit est reconnu en appellation d'origine en mars 1975.

Aujourd'hui encore l'alimentation des vaches laitières privilégie l'herbe produite dans l'aire géographique, qui représente en moyenne sur l'année plus des deux tiers de la ration de base. Le pâturage est obligatoire au minimum 150 jours par an.

Par ailleurs, la fabrication du «Bleu d'Auvergne» met en œuvre des savoir-faire spécifiques. Les grains de caillé sont brassés en cuve de fabrication afin de les coiffer, c'est-à-dire les entourer d'une fine pellicule les empêchant de se souder entre eux lors du moulage. Ils sont ensuite mis en moule. Suit un égouttage sans pressage, accompagné de retournements. Le fromage est salé en fin d'égouttage par frottage ou saupoudrage de sel, sur toute sa surface, puis piqué une seule fois pour aérer la pâte. Enfin, il suit un affinage en cave humide et aérée.

Le «Bleu d'Auvergne» est un fromage au lait de vache de 2 à 3 kg, dont la pâte présente un persillage de grosseur grain de blé à grain de maïs régulièrement réparti sur toute sa surface, de couleur bleu à vert.

Son goût est intense, typé, équilibré, avec des arômes de bleu, de sous-bois, voire de champignons. Il est rehaussé par les saveurs issues de l'activité de la moisissure *Penicillium roqueforti*.

La production du «Bleu d'Auvergne» est ancrée dans une zone de moyenne montagne où l'altitude et le climat, marqué par d'importantes précipitations, favorisent une importante production d'herbe utilisée pour l'alimentation des vaches laitières, notamment à travers la pratique du pâturage. Ces hautes terres volcaniques et granitiques du plateau central, aux hivers longs et rigoureux, ont par ailleurs déterminé depuis longtemps des usages de production spécifiques.

La fabrication de ce fromage d'un poids de 2 à 3 kg permettait un temps de conservation important et constituait une solution aux problèmes de transformation et de report imposés par les caractéristiques du climat et les besoins des hommes. Par ailleurs,

cette fabrication fut longtemps une alternative à la production de «Cantal» pour les petits producteurs qui n'avaient pas suffisamment de lait pour fabriquer une fourme de «Cantal».

Les caractéristiques organoleptiques du «Bleu d'Auvergne» sont notamment déterminées par la mise en œuvre d'une technologie de fabrication particulière. Le coiffage des grains grâce au brassage en cuve et l'égouttage sans pressage favorisent la création d'ouvertures dans la pâte, réparties de façon régulière. Le piquage crée des cheminées d'aération dans la pâte. L'apport d'oxygène par ces cheminées permet le développement du *Penicillium roqueforti* dans les ouvertures. Cela explique le persillage très fin (de grosseur grain de blé à grain de maïs) et régulièrement réparti de couleur bleu-vert du «Bleu d'Auvergne». L'activité du *Penicillium roqueforti* contribue également à la formation du goût du produit. Le salage par frottage ou saupoudrage de sel sur toute la surface du fromage permet de parfaire l'égouttage et joue un rôle important dans la construction du goût intense et typé du «Bleu d'Auvergne». Enfin, l'affinage dans des caves humides et aérées permet le développement des arômes caractéristiques de bleu, de sous-bois et de champignons du «Bleu d'Auvergne».

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-602

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BLEU D'AUVERGNE

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 55-1533 de 28 de noviembre de 1955 modificada, sobre la protección de las denominaciones de origen de los quesos;
y Decreto de 7 de marzo de 1975 sobre la denominación de origen “Bleu d'Auvergne”.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º 1107/96, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

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; ley 55-1533 de 28 de noviembre de 1955 modificada, sobre la protección de las denominaciones de origen de los quesos; y decreto de 7 de marzo de 1975 sobre la denominación de origen “Bleu d'Auvergne”.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La zona geográfica del «Bleu d'Auvergne» corresponde a la parte centro-norte del Macizo Central.

Reposa esencialmente en el zócalo herciniano del Macizo Central, compuesto de rocas metamórficas y graníticas, con una cobertura volcánica.

Se trata de una zona de mediana montaña que culmina generalmente a más de 1 000 m y que presenta una altitud siempre superior a 500 m.

Se caracteriza por el predominio de un clima de montaña moderado, al oeste por las influencias de un clima oceánico alterado y al este por las influencias de un clima continental

degradado. En este clima a veces complejo, el parámetro más determinante es el régimen pluviométrico, que condiciona considerablemente la producción de hierba abundante observada en el territorio. La zona geográfica corresponde así a los sectores donde la pluviometría es superior a 800 mm/año.

En lo referente a los factores humanos, la zona de Puy-de-Dôme situada al oeste de los Montes de Auvergne, propicia para el crecimiento de la hierba y la producción de leche, es la cuna histórica de la producción de «Bleu d'Auvergne», que aparece a mediados del siglo XIX. Este sector constituye el primer núcleo de la denominación, a partir del cual se desarrolla progresivamente la producción. Originalmente granjera, la fabricación se extiende progresivamente a las industrias lecheras en la segunda mitad del siglo XIX, en particular, gracias a las innovaciones técnicas propuestas por Antoine Roussel, un poblador de Auvergne que instauro el perforado del queso. La difusión de este método a partir del finales del siglo XIX conduce a la aparición de un segundo núcleo de producción en el suroeste del macizo del Cantal, y luego la producción del «Bleu d'Auvergne» se extiende progresivamente al conjunto de la zona geográfica. En 1934, el Ministerio de Agricultura ratificó la definición del «Bleu d'Auvergne» y, en marzo de 1975, se reconoció el producto como denominación de origen.

Todavía hoy en día la alimentación de las vacas lecheras privilegia la hierba producida en la zona geográfica, que representa en promedio en el año más de dos tercios de la ración de base. El pastoreo es obligatorio al menos 150 días al año.

Por otra parte, la fabricación del «Bleu d'Auvergne» aplica conocimientos específicos. Los granos de cuajada se baten en la cuba de fabricación para sellarlos, es decir para recubrirlos con una fina película que les impide pegarse entre sí en el momento del moldeado. Luego se colocan en un molde. Sigue un desuerado sin prensado, acompañado de vuelcos. El queso se sala al final del desuerado por fricción o espolvoreado de sal sobre toda su superficie y luego se pincha una sola vez para airear la pasta. Por último, sigue una maduración en una bodega húmeda y ventilada.

El «Bleu d'Auvergne» es un queso de leche de vaca de 2 a 3 kg, cuya pasta presenta un marmoleado de la anchura de un grano de trigo a un grano de maíz repartido uniformemente en toda su superficie, de color azul a verde.

Su sabor es intenso, marcado, equilibrado, con aromas de azul, de sotobosque o incluso de setas. Se realza por los sabores provenientes de la actividad del moho *Penicillium roqueforti*.

La producción del «Bleu d'Auvergne» está establecida en una zona de mediana montaña, donde la altitud y el clima, caracterizado por precipitaciones importantes, favorecen una producción importante de hierba utilizada para la alimentación de las vacas lecheras, en particular a través de la práctica del pastoreo.

Por otra parte, estas altas tierras volcánicas y graníticas de la meseta central, de inviernos largos y rigurosos, desde hace tiempo han determinado usos de producción específicos.

La fabricación de este queso de un peso de 2 a 3 kg permitía un tiempo de conservación importante y constituía una solución a los problemas de transformación y de aplazamiento impuestos por las características del clima y las necesidades de los hombres. Por otra parte, esta producción durante mucho tiempo fue una alternativa a la producción de «Cantal» para los pequeños productores que no tenían la suficiente leche para fabricar «Fourme de Cantal».

Las características organolépticas del «Bleu d’Auvergne» están especialmente determinadas por la aplicación de una tecnología de fabricación particular. El sellado de los granos gracias al batido en la cuba y el desuerado sin prensado favorecen la creación de aberturas en la pasta, repartidas de forma regular. El perforado crea chimeneas de aireación en la pasta. La aportación de oxígeno por estas chimeneas permite el desarrollo del *Penicillium roqueforti* en las aberturas. Esto explica el marmoleado muy fino (de la anchura de un grano de trigo a un grano de maíz) y regularmente distribuido de color azul-verdoso del «Bleu d’Auvergne». La actividad del *Penicillium roqueforti* también contribuye a la formación del sabor del producto. La salazón por fricción o espolvoreado de sal sobre toda la superficie del queso permite completar el desuerado y desempeña un papel importante en la construcción del sabor intenso y marcado del «Bleu d’Auvergne». Por último, la maduración en bodegas húmedas y ventiladas, permite el desarrollo de los aromas característicos de azul, de sotobosque y de setas del «Bleu d’Auvergne».

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-604

APPELLATION OF ORIGIN

LIVAROT

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law as amended on May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Law N° 55-1533 of November 28, 1955, as amended by Law N° 73.1096 of December 12, 1973 regarding the protection of cheese appellations of origin;
Decree of December 17, 1975 regarding the “Livarot” appellation of origin

Newly recorded

Commission Regulation (EC) n°1107/96 of June 12, 1996, Official Journal L 148, 21.06.1996.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Amended law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; Law N° 55-1533 of November 28, 1955, amended by Law N° 73.1096 of December 12, 1973 regarding the protection of appellations of origin for cheeses; decree of December 17, 1975 regarding the “Livarot” appellation of origin.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

‘Livarot’ is linked to the Pays d’Auge by a series of both human and natural factors. The climate, relief, hydrographic network and soils of the Pays d’Auge provide ideal conditions for grassland. Local farmers have developed a stock breeding system that makes the most of this crop through long grazing periods rendered possible by the mild temperatures and regular rainfall. Furthermore, they have selected a breed, the Normande, that is well adapted to grassland and whose milk has physico-chemical characteristics, in particular coagulation properties, that make it exceptionally well suited to cheese-making.

The Pays d'Auge is also a cheese-making region where the expertise related to the production of soft cheese with washed rinds has been passed on from generation to generation down to the present day. This expertise, particularly with regard to the ripening and washing as well as the binding of 'Livarot' with strips, contributes to these specific characteristics that give 'Livarot' its inimitable taste.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-604

APPELLATION D'ORIGINE

LIVAROT

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi modifiée du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine;
loi N° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi N° 73.1096 du 12 décembre 1973 relative à la protection des appellations d'origine des fromages;
décret du 17 décembre 1975 relatif à l'appellation d'origine "Livarot".

Nouvelle inscription **Règlement (CE) n°1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal Officiel L 148, 21.06.1996.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi modifiée du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine; loi N° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi N° 73.1096 du 12 décembre 1973 relative à la protection des appellations d'origine des fromages; décret du 17 décembre 1975 relatif à l'appellation d'origine "Livarot".

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Le Livarot est lié au pays d'Auge par une série de facteurs tant humains que naturels. Le pays d'Auge, par son climat, son relief, son réseau hydrographique et ses sols est une région favorable à la culture de l'herbe. Les éleveurs y ont développé un système d'élevage qui valorise cette culture à travers les longues périodes de pâturage autorisées par les températures douces et la pluviométrie régulière. De plus, ils ont sélectionné une race, la normande, bien adaptée à la prairie et les caractéristiques physico-chimiques de son lait lui confèrent, notamment de par son aptitude à la coagulation, une fromageabilité exceptionnelle.

Le pays d'Auge est aussi une région de culture fromagère où les savoir-faire liés à la production de pâtes molles à croûte lavée se sont transmis jusqu'à aujourd'hui. Ces savoir-faire, notamment d'affinage et de lavage, ainsi que le cerclage du Livarot avec des lanières contribuent à l'obtention de ces spécificités qui confèrent au Livarot son goût inimitable.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-604

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LIVAROT

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley modificada de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Ley 55-1533 de 28 de noviembre de 1955, modificada por la Ley 73.1096 de 12 de diciembre de 1973 sobre la protección de las denominaciones de origen de los quesos;
y Decreto de 17 de diciembre de 1975 sobre la denominación de origen “Livarot”.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley modificada de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen; ley 55-1533 de 28 de noviembre de 1955, modificada por la Ley 73.1096 de 12 de diciembre de 1973 sobre la protección de las denominaciones de origen de los quesos; y decreto de 17 de diciembre de 1975 sobre la denominación de origen “Livarot”.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

El «Livarot» está vinculado al País de Auge por una serie de factores humanos y naturales. El País de Auge, por su clima, su relieve, su red hidrográfica y sus suelos es una región favorable para el cultivo forrajero. Los ganaderos desarrollaron en esta zona un sistema de ganadería que valoriza este cultivo durante los largos períodos de pasto permitidos por las temperaturas suaves y la pluviometría regular. Además, seleccionaron una raza, la Normanda, bien adaptada al prado y productora de una leche cuyas características fisicoquímicas le confieren, particularmente

por su aptitud para la coagulación, una peculiaridad quesera excepcional.

El País de Auge es también una región de cultura quesera en la que se han ido transmitiendo hasta hoy los conocimientos vinculados con la producción de pastas blandas de corteza lavada. Estos conocimientos, en particular de maduración y de lavado, así como el cinchado del «Livarot» con tiras contribuyen a la obtención de estas peculiaridades que confieren al «Livarot» su sabor inimitable.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-605

APPELLATION OF ORIGIN

CROTTIN DE CHAVIGNOL

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law as amended on May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Law N° 55-1533 of November 28, 1955, as amended by Law N° 73.1096 of December 12, 1973 regarding the protection of cheese appellations of origin;
Decree of February 13, 1976 regarding the “Crottin de Chavignol” appellation of origin.

Newly recorded

Commission Regulation (EC) n°1107/96 of June 12, 1996, Official Journal L 148, 21.06.1996

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Amended Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; Law N° 55-1533 of November 28, 1955, amended by Law N° 73.1096 of December 12, 1973 regarding the protection of appellations of origin for cheeses; Decree of February 13, 1976 regarding the “Crottin de Chavignol” appellation of origin.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

Specificity of the geographical area :

The geographical area is centred around the Pays-Fort sancerrois farming region and extends into the neighbouring regions: Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire et Sologne, characterised by the presence of grassland on clayey and clayey-chalky soils, favourable to supplying fodder for the goats. Historically this area was a poor farming region where farms growing mixed crops, fodder, vines and orchards and rearing small hardy ruminants developed subsistence goat production. On those farms, the women reared the goats and processed the milk into cheese. The practice of pre-draining was one of the means for

berrichon women to free themselves from the constraints of moulding by deferring that task in order to best manage the many other domestic or professional priorities which they had on those mixed-crop and mixed-livestock farms.

The word 'crottin' is thought to have come from the berrichon word 'crot', which means hole and referred in particular to the river banks where the women came to do their washing. The clayey soil which bordered those 'crots' was used by the farmers for pottery, initially to make small oil lamps and then small cheese moulds. Rearing goats and using their milk to make cheese have therefore constituted a supplementary resource for farmers in the geographical area since at least the 16th century. In the berrichon farming and winegrowing areas, those small cheeses were often intended as food for the workers and day labourers in the fields or vineyards. Depending on the season and whether or not the milk was plentiful, 'Crottin de Chavignol'/'Chavignol' had or did not have white or blue moulds, or was even of the 'repassé' version in the middle of winter. Today's production methods stem from those used in the past. The cheese is obtained by predominantly lactic coagulation of raw whole goat's milk, with the addition of a small quantity of rennet. During production, the curds must be pre-drained on cloth. The curds are then shaped in a truncated-cone mould of specified dimensions and turned at least once in the mould. Maturing takes at least 10 days at a controlled temperature and humidity. The confinement stage for making 'repassé' cheeses is in addition to the minimum maturing period.

Specificity of the product :

'Crottin de Chavignol'/'Chavignol' is a small cheese made from raw whole goat's milk and has the shape of flat cylinder, very slightly curved at the central diameter. It has a thin rind, with or without white or blue moulds. The 'repassé' version of the cheese is covered in a blue Penicillium and is soft.

Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) :

The use of a truncated-cone mould of specified dimensions gives 'Crottin de Chavignol'/'Chavignol' its characteristic shape, which is accentuated by turning the mould's contents half way through draining. The shape of 'Crottin de Chavignol'/'Chavignol' is also linked to a production process which includes pre-draining the curds. The pre-draining stage, which gives the fresh cheese the moisture level expected upon removal from the mould, and its shape (weight/surface area ratio) influences the maturing floras in order to give 'Crottin de Chavignol'/'Chavignol' its characteristics. The shape is also linked to the use of the mould whose local origin is recognised. 'Crottin de Chavignol'/'Chavignol' is also characterised by the diversity of its appearance (thin rind, with or without white or blue moulds, and brown with blue moulds for the 'repassé' version).

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-605

APPELLATION D'ORIGINE

CROTTIN DE CHAVIGNOL

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi modifiée du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine;
loi N° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi N° 73.1096 du 12 décembre 1973 relative à la protection des appellations d'origine des fromages;
décret du 13 février 1976 relatif à l'appellation d'origine "Crottin de Chavignol".

Nouvelle inscription **Règlement (CE) n°1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal Officiel L 148, 21.06.1996.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi modifiée du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine; loi N° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi N° 73.1096 du 12 décembre 1973 relative à la protection des appellations d'origine des fromages ; décret du 13 février 1976 relatif à l'appellation d'origine "Crottin de Chavignol".

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Spécificité de l'aire géographique :

L'aire géographique est centrée sur la région agricole du Pays-Fort sancerrois et s'étend sur les régions voisines : Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire et Sologne, caractérisées par la présence de prairies sur terres argileuses et argilo-calcaire, propices à l'alimentation fourragère des chèvres. Cette zone était historiquement une région agricole pauvre, où les exploitations de polyculture, fourrages, vignes, vergers, et d'élevage de petits ruminants rustiques ont développé une production caprine de subsistance. Sur ces exploitations, l'élevage des chèvres ainsi que

la transformation fromagère étaient assurés par les femmes. La pratique du préégouttage a été l'un des moyens pour la femme berrichonne de s'affranchir de l'astreinte du moulage en différant cette tâche dans le temps afin de gérer au mieux ses autres priorités domestiques ou professionnelles, nombreuses dans ces exploitations de polyculture-polyélevage.

Le terme « crottin » viendrait du terme berrichon « crot » qui signifie trou et désignait notamment les bords des rivières où les femmes venaient laver leur linge. La terre argileuse qui bordait ces « crots » était utilisée par les paysans qui la transformèrent en poterie et en firent d'abord des petites lampes à huile puis des moules à fromage de petite taille.

L'élevage de la chèvre et la valorisation fromagère ont donc constitué depuis au moins le XVI^e siècle un complément de ressource pour les exploitants agricoles de l'aire géographique. Dans les domaines agricoles et viticoles berrichons, ces petits fromages étaient souvent destinés à l'alimentation dans les champs ou dans les vignes des ouvriers ou journaliers. En fonction des saisons et de l'abondance ou non de lait, le « Crottin de Chavignol » / « Chavignol » se présentait avec ou sans moisissures blanches ou bleues, voire « repassé » en plein hiver.

Aujourd'hui, les techniques de production sont issues de celles utilisées par le passé. Le fromage est obtenu par coagulation lactique dominante de lait de chèvre entier et cru, avec addition d'une faible quantité de présure. Lors de la fabrication, le caillé subit un préégouttage sur toile obligatoire. Le caillé est ensuite moulé en moule tronconique de dimensions déterminées, avec au moins un retournement en moule. L'affinage est d'au moins 10 jours à température et humidité contrôlées. La phase de confinement pour l'élaboration des fromages « repassés » est complémentaire de la durée minimale d'affinage.

Spécificité du produit :

Le « Crottin de Chavignol » / « Chavignol » est un fromage au lait cru et entier de chèvre, de petite taille, en forme de cylindre plat très légèrement bombé au niveau du diamètre central. Il possède une croûte fine avec ou sans moisissures blanches ou bleues.

Le fromage de type « repassé » est recouvert d'un pénicillium bleu et possède un caractère de pâte moelleux.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP) :

L'utilisation d'un moule tronconique de dimensions déterminées donne au « Crottin de Chavignol » / « Chavignol » sa forme caractéristique accentuée par un retournement pratiqué à mi-égouttage dans le moule. La forme du « Crottin de Chavignol » / « Chavignol » est par ailleurs liée à un diagramme de fabrication qui fait intervenir un préégouttage du caillé.

La phase de préégouttage, conférant au fromage frais le taux d'humidité attendu lors du démoulage, et la forme (rapport poids/surface) vont orienter les flores d'affinage pour donner au « Crottin de Chavignol » / « Chavignol » ses caractéristiques. La

forme est également liée à l'utilisation du moule dont l'origine locale est avérée.

Le « Crottin de Chavignol »/«Chavignol» est également caractérisé par la diversité de son aspect (croûte fine, avec ou sans moisissures blanches ou bleues, à marron avec moisissures bleues pour le type «repassé»).

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-605

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CROTTIN DE CHAVIGNOL

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley modificada de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Ley 55-1533 de 28 de noviembre de 1955, modificada por la Ley 73.1096 de 12 de diciembre de 1973 sobre la protección de las denominaciones de origen de los quesos;
y Decreto de 13 de febrero de 1976 sobre la denominación de origen “Crottin de Chavignol”.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley modificada de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen; ley 55-1533 de 28 de noviembre de 1955, modificada por la Ley 73.1096 de 12 de diciembre de 1973 sobre la protección de las denominaciones de origen de los quesos; y decreto de 13 de febrero de 1976 sobre la denominación de origen “Crottin de Chavignol”.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Carácter específico de la zona geográfica :

La zona geográfica se centra en la región agrícola del Pays-Fort de Sancerre y se extiende a las regiones vecinas de Champagne de Berry, Coteaux de La Loire y Sologne, caracterizadas por la presencia de praderas en tierras arcillosas y arcillo-calizas propicias para la alimentación forrajera de las cabras. Esta zona era tradicionalmente una región agrícola pobre, donde las explotaciones rústicas de policultivo, forrajes, viñedos, huertos, y de cría de pequeños rumiantes desarrollaron una producción caprina de subsistencia. En estas explotaciones, la cría de

cabras y la transformación quesera corrían a cargo de las mujeres. La práctica del desuerado previo ha sido uno de los medios para la mujer de Berry de liberarse de la obligación del moldeo difiriendo esta tarea en el tiempo a fin de mejorar la gestión de sus otras prioridades domésticas o profesionales, numerosas en estas explotaciones de policultivo y poligandería.

El término «crottin» procedería del término de Berry «crot», que significa orificio y designaba, en particular, los bordes de los ríos donde las mujeres iban a lavar su ropa. La tierra arcillosa que bordeaba esos «crots» era utilizada por los campesinos para elaborar cerámicas, fabricando en primer lugar pequeñas lámparas de aceite y después moldes de queso de pequeño tamaño. La ganadería caprina y la valorización quesera constituyeron desde al menos el siglo XVI un complemento de ingresos para los agricultores de la zona geográfica. En los sectores agrícolas y vitícolas de Berry, estos pequeños quesos estaban destinados a menudo a la alimentación en los campos o en los viñedos de los trabajadores o jornaleros. En función de las estaciones y de la abundancia o no de leche, el «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» se presentaba con o sin mohos blancos o azules, o incluso «repassé» en pleno invierno. En la actualidad, las técnicas de producción se derivan de las utilizadas en épocas anteriores. El queso se obtiene por coagulación láctica dominante de leche de cabra entera y cruda a la que se añade una pequeña cantidad de cuajo. En el momento de la fabricación, la cuajada se somete a un desuerado previo en tela obligatorio. A continuación, se introduce la cuajada en un molde troncocónico de dimensiones determinadas, con al menos un vuelco en molde. La maduración dura al menos diez días a temperatura y humedad controladas. La fase de confinamiento para la elaboración de los quesos «repassés» es complementaria de la duración mínima de maduración.

Carácter específico del producto :

El «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» es un queso de leche cruda y entera de cabra, de pequeño tamaño, en forma de cilindro plano muy ligeramente bombeado en el centro. Posee una corteza fina con o sin mohos blancos o azules. El queso de tipo «repassé» está recubierto de un *Penicillium* azul y posee un carácter de pasta blanda.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) :

La utilización de un molde troncocónico de dimensiones determinadas otorga al «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» su forma característica acentuada por un vuelco efectuado en el molde a mitad del desuerado. La forma del «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» está relacionada con un paradigma de fabricación en el que se efectúa un desuerado previo de la cuajada. La fase de desuerado previo, que confiere al queso fresco el porcentaje de humedad esperado en el momento del desmoldado, y la forma (relación peso/superficie) van a orientar las floras de maduración para dar al «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» sus características. La forma está

también vinculada con la utilización del molde cuyo origen local se ha demostrado. El «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» también se caracteriza por la diversidad de su aspecto (corteza fina, con o sin mohos blancos o azules, o marrón con mohos azules para el tipo «repassé»).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-686

APPELLATION OF ORIGIN

Brie de Meaux

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the departments of Aube, Loiret, Marne, Haute-Marne, Meuse, Seine-et-Marne and Yonne

Newly recorded

Delimited territory within the departments of Aube, Loiret, Marne, Haute-Marne, Meuse, Seine-et-Marne and Yonne, Aisne, Hauts de Seine, Seine Saint Denis, val de Marne, city of Paris

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law as amended on May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Law N° 55.1533 of November 28, 1955, as amended by Law N° 73.1096 of December 12, 1973 regarding the appellations of origin of cheese;
Decree of August 18, 1980 regarding the “Brie de Meaux” appellation of origin.

Newly recorded

Regulation (EC) n°1107/96, Official Journal L 148, 21.06.1996.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Amended Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; Law N° 55.1533 of November 28, 1955, amended by Law N° 73.1096 of December 12, 1973 regarding appellations of origin for cheeses; Decree of August 18, 1980 regarding the “Brie de Meaux” appellation of origin.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The Brie natural region, the birthplace of ‘Brie de Meaux’, extends over parts of the Ile-de-France and Champagne between the

valleys of the Marne and the Seine. It is characterised by its suitability for cereal production and its situation, which covers a part of the Paris conurbation.

Although the area where 'Brie de Meaux' is produced has expanded beyond the natural region of Brie, it has nevertheless remained geographically coherent. Thus, the geographical area of the 'Brie de Meaux' PDO is centred on the upstream and centre basin of the river Seine, including the riverbeds of the majority of its major tributaries (Loing, Yonne, Aube, Marne and their tributaries). The landscape of the geographical area consists of vast plateaus. The impermeability of the subsoil means that the waters do not infiltrate and the landscape is sculpted by multiple valleys.

The loess-covered plateaus are fertile and favourable to tillage. The clay-covered slopes of the modest valleys are less well suited to growing cereals and have pastures suitable for grazing, like the valley floors.

Historically, the plateaux were dedicated to cereal crops, with livestock rearing confined to the valleys and the slopes, where the town of Meaux is situated.

In the 18th century, agronomists recommended sowing leguminous crops on temporary grassland rather than leaving the land fallow, as was the traditional three-year crop rotation practice at the time. This not only had beneficial effects on cereal production, but also allowed the production of large quantities of fodder for feeding animals

Since then, some cereal farms in the Brie region transitioned to mixed-crop/livestock farms. The Brie region did not become a specialised livestock area, as the peculiarity of the Briard system was to incorporate livestock rearing in a crop rotation system based on cereal production. The straw from this important cereal production was used for the cows' bedding.

With the development of the alcohol and sugar industry, sugar beet production also became an essential component of the mixed crop-production in Brie. The by-products were consumed by the livestock, which was considered the best way to use everything that farms produced and could not sell.

The herd's feed thus includes a large number of cereal by-products (straw, chaff and bran), as well as turnips and beet.

Cheese-making was the obvious destination for the surplus milk production, with brie already enjoying a considerable reputation in this regard and benefiting from the nearby market of Paris.

The brie was made on the farms and the size of the moulds corresponded to the quantity of milk available on the farm. At the end of the nineteenth century, the use of rennet which to that point had been somewhat random, became more controlled and specialised techniques developed. Large-format 'Brie de Meaux' used rennet-type techniques and smaller cheeses used milk-powder techniques.

The manufacturers also took advantage of the work of Emile Duclaux and Georges Roger, who isolated *Penicillium candidum* from a brie for the first time in 1897 and developed the Roger method for seeding the cheeses with the cultures identified.

Benefiting from the proximity to Paris and the improvement of transport conditions, a share of the Brie region's milk production went to sales of milk for drinking and for fresh products. Also, from the middle of the 19th century, the maturers benefited from the improvement of the road network and the appearance of the railway not just to deliver their products, but also to purchase immature 'fresh salt cheeses' made in the eastern part of the Paris basin to compensate for the drop in production in the Seine and Marne. They matured them and sold them as 'Brie de Meaux'.

In fact, renneting techniques made it possible to obtain a cohesive curd that can withstand transport, while a milk-powder based curd is more brittle and fragile at the 'fresh salt' stage. Cheese production developed in the Marne, Haute-Marne and Meuse regions.

These different expertises are still being used today: the milk produced in the geographical area, which is relatively low in fat and rich in protein, is ideal for making cheese.

The cheese-making technique has not changed much. A high dose of rennet is added so the curd forms quickly (rennet type). The curd is sliced and placed in the mould quickly using the traditional perforated ladle.

'Brie de Meaux' is a soft cheese made from raw cow's milk, with a 'bloomy' rind.

Made in cylindrical moulds with a diameter of 36 to 37 centimetres, it is pancake-shaped.

At four weeks' maturity, 'Brie de Meaux' has a lactic flavour and may be slightly salty with a hint of bitterness. Between four and six weeks, it matures gently from the rind to the centre, moving from a brittle to a supple consistency. Its aroma develops gradually. After six to eight weeks, the 'Brie de Meaux' is fully mature and supple in consistency; it has a subtle aroma of cream, butter and hazelnut.

In this cereal-oriented region, mixed crop/livestock farms used legumes, beets and a large variety of products derived from beet and locally available cereals to feed their herds. These by-product-based rations produce a milk that is relatively low in fat but rich in proteins and thus lends itself well to cheese making. Furthermore, the cows' straw bedding supports a microbial ecosystem that influences the natural flora of the raw milk. Indeed, in addition to the feeding conditions for cows, 'Brie de Meaux' derives its specific character from the exclusive use of raw milk, which requires a particular know-how developed and handed down by the cheesemakers in this geographical area.

Originally developed in the farms using methods of production that required neither complex equipment nor long periods of time, this know-how is illustrated in particular by the mastery of renneting,

which makes it possible to obtain a firm curd suitable for producing cheese in moulds with a large diameter, the suitability of the curd for slicing, and the use of the traditional perforated ladle to fill the moulds. This type of curd drains naturally without needing to be finely cut; the curd is roughly sabred or cut, then hand-moulded into fine layers using the traditional perforated ladle.

Finally, the treatment of the cheeses from the time of their salting to dry salting and throughout the maturation process allows the 'Brie de Meaux' to express its own specific aromas.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-686

APPELLATION D'ORIGINE

Brie de Meaux

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans les départements de l'Aube, du Loiret, de la Marne, de la Haute-Marne, de la Meuse, de la Seine-et-Marne et de l'Yonne

Nouvelle inscription **Territoire délimité dans les départements de l'Aube, du Loiret, de la Marne, de la Haute-Marne, de la Meuse, de la Seine-et-Marne et de l'Yonne, Aisne, Hauts de Seine, Seine Saint Denis, val de Marne, ville de Paris**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi modifiée du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine;
loi N° 55.1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi N° 73.1096 du 12 décembre 1973 relative aux appellations d'origines des fromages;
décret du 18 août 1980 relatif à l'appellation d'origine "Brie de Meaux".

Nouvelle inscription **Règlement (CE) n°1107/96, Journal Officiel L 148, 21.06.1996.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi modifiée du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine; loi N° 55.1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi N° 73.1096 du 12 décembre 1973 relative aux appellations d'origines des fromages; décret du 18 août 1980 relatif à l'appellation d'origine "Brie de Meaux".

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

La région naturelle de la Brie, berceau du «Brie de Meaux», qui s'étend en partie sur l'Île-de-France et sur la Champagne entre les vallées de la Marne et de la Seine, se caractérise par son aptitude à la production céréalière et sa situation englobant une partie de l'agglomération parisienne. Si l'aire de production du «Brie de Meaux» s'est ensuite étendue au-delà de la région naturelle de la Brie, elle a cependant conservé une cohérence géographique. Ainsi l'aire géographique de l'AOP «Brie de Meaux» est centrée sur l'amont et le centre du bassin versant de la Seine, englobant les lits de la majorité des grands affluents de ce fleuve (Loing, Yonne, Aube, Marne et leurs affluents). Le paysage de l'aire géographique est constitué de vastes plateaux. Du fait de l'imperméabilité du sous-sol, les eaux ne s'infiltrent pas et le paysage est sculpté par de multiples vallées. Les plateaux recouverts de loess sont fertiles et favorables à la grande culture. Les versants des modestes vallées, recouverts d'argiles, sont moins propices à la culture des céréales et portent des prairies propices au pâturage, comme dans les fonds des vallées.

Historiquement les plateaux étaient consacrés aux cultures céréalières, l'élevage s'était quant à lui installé dans les vallées et les coteaux, là-même où se trouve la ville de Meaux. Au XVIII^e siècle, les agronomes recommandèrent de remplacer dans la rotation (pratique de l'assolement triennal) la jachère par une culture de légumineuse en prairie temporaire. Outre les effets bénéfiques pour la production céréalière, cette pratique permettait de produire d'importantes quantités de fourrage utilisées pour nourrir des animaux.

A partir de ce moment, certaines exploitations céréalières de la Brie se tournèrent vers la polyculture élevage. La Brie ne devint pas pour autant une terre d'élevage spécialisée, la particularité du système briard étant d'intégrer l'élevage dans une rotation à la base tournée vers la production céréalière. La paille issue de cette importante production céréalière était utilisée pour la litière des vaches. Avec le développement de l'industrie de l'alcool et du sucre, la production de betterave sucrière devint également une composante essentielle de la polyculture de la Brie. Les coproduits étaient consommés par le bétail, considéré comme le meilleur moyen de valoriser tout ce que produisaient les fermes et qui ne pouvait être commercialisé.

On retrouvait donc dans l'alimentation du troupeau un grand nombre de sous produits de céréales (pailles, menues pailles et sons), mais aussi des tourteaux et de la betterave. La destination évidente de la production excédentaire de lait fut la transformation fromagère, la Brie ayant déjà une renommée importante en la

matière et bénéficiant d'un débouché du fait de sa proximité avec Paris.

Le Brie était fabriqué dans les fermes, la taille des moules correspondait à la quantité de lait disponible sur l'exploitation. A la fin du XIXe siècle, l'usage de la présure, jusque là un peu aléatoire, fut mieux maîtrisé et la technologie se spécialisa : le «Brie de Meaux» de grand format avec une technologie de type caillé présure et des fromages de plus petite taille avec une technologie de type lactique. Les fabricants profitèrent également des travaux d'Emile Duclaux et de Georges Roger qui isola en 1897 pour la première fois le *penicillium candidum* à partir d'un Brie et mit au point la méthode Roger d'ensemencement des fromages avec des ferments identifiés.

Bénéficiant de la proximité avec Paris et de l'amélioration des conditions de transport, une partie de la production laitière de la Brie s'orienta vers la vente de lait de consommation et de produits frais. Aussi, à partir du milieu du XIXe, les affineurs profitèrent de l'amélioration du réseau routier et de l'apparition du chemin de fer pour livrer leurs produits mais aussi pour acheter des fromages «frais de sel», non affinés, fabriqués dans la partie Est du bassin parisien pour compenser la baisse de production en Seine et Marne. Ils les affinaient et les vendaient comme «Brie de Meaux». En effet, la technologie de type présure permet d'obtenir un caillé cohérent qui supporte bien le transport tandis qu'un caillé de type lactique est plus friable et fragile au stade «frais de sel». La fabrication fromagère se développa dans la Marne, la Haute-Marne et la Meuse. Aujourd'hui ces différents savoir-faire sont toujours mis en œuvre : le lait produit dans l'aire géographique, relativement pauvre en matière grasse et riche en matière protéique, a une très bonne aptitude fromagère.

La technique de fabrication n'a plus beaucoup varié : on ajoute une forte dose de présure afin que le caillé se forme vite (caillé de type présure). Le caillé est tranché et mis en moule rapidement manuellement à l'aide de la pelle à brie.

Le «Brie de Meaux» est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle et à croûte fleurie. Fabriqué dans des moules cylindriques d'un diamètre de 36 à 37 centimètres, il a la forme d'une galette. A 4 semaines d'affinage, le «Brie de Meaux» a un goût lacté et peut être légèrement salé avec une pointe d'amertume. Entre 4 et 6 semaines, il s'affine doucement de la croûte vers le cœur, sa consistance passe de cassante à souple. Son arôme se développe progressivement. Au bout de 6 à 8 semaines, affiné à cœur, sa consistance est souple ; il possède un arôme subtil de crème, de beurre et de noisette.

Dans cette région à vocation céréalière, les exploitations en polyculture élevage emploient des légumineuses, des betteraves et une grande variété de produits dérivés de la betterave et des céréales disponibles localement pour nourrir leurs troupeaux. Ces rations à base de coproduits donnent un lait relativement pauvre en matière grasse mais riche en matière protéique et donc propice à la transformation fromagère. Par ailleurs le logement des vaches sur paille permet le maintien d'un écosystème microbien ayant une

influence sur la flore naturelle des laits crus. En effet, outre les conditions d'alimentation des vaches, le «Brie de Meaux» tire sa spécificité de la mise en œuvre exclusive de lait cru qui requiert un savoir-faire que les fabricants de l'aire géographique ont mis au point et préservé.

Développé à l'origine dans les fermes où on avait recours à des méthodes de fabrication nécessitant un matériel simple et peu de temps, ce savoir-faire s'illustre notamment au travers de la maîtrise de l'emprésurage qui permet d'obtenir un caillé ferme convenant bien à la fabrication de fromages dans les moules de grand diamètre, de l'adaptation du tranchage aux caractéristiques du caillé, et de l'utilisation de la pelle à brie pour remplir les moules. L'égouttage de ce type de caillé se faisant naturellement sans qu'il soit nécessaire de le découper finement, le caillé est grossièrement sabré ou tranché puis moulé à la main par fines couches à l'aide de la pelle à brie.

Enfin les soins apportés aux fromages dès le salage au sel sec et tout au long de l'affinage permettent au «Brie de Meaux» d'exprimer ses arômes spécifiques.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-686

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Brie de Meaux

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en los departamentos de Aube, Loira, Marne, Alta-Marne, Meuse, Sena y Marne, e Yonne

Nueva inscripción

Territorio delimitado en los departamentos de Aube, Loiret, Marne, Alta-Marne, Meuse, Seine y Marne, Yonne, Aisne, Altos del Sena, Sena Saint Denis, Valle de Marne, Ciudad de París

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley modificada de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Ley 55.1533, de 28 de noviembre de 1955, modificada por la Ley 73.1096, de 12 de diciembre de 1973 sobre las denominaciones de origen de los quesos;
y Decreto de 18 de agosto de 1980 sobre la denominación de origen “Brie de Meaux”.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º 1107/96, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley modificada de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen; ley 55.1533, de 28 de noviembre de 1955, modificada por la ley 73.1096, de 12 de diciembre de 1973 sobre las denominaciones de origen de los quesos; y decreto de 18 de agosto de 1980 sobre la denominación de origen “Brie de Meaux”.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La región natural de Brie, cuna del «Brie de Meaux», que agrupa parte de las regiones de Ile-de-France y Champagne, entre los valles del Marne y del Sena, se caracteriza por sus aptitudes para la producción de cereales y por su ubicación, que engloba una parte del área metropolitana de París.

Aunque la zona de producción del «Brie de Meaux» se haya extendido más allá de la región natural de Brie, ha conservado una coherencia geográfica. La zona geográfica de la DOP «Brie de Meaux» se centra aguas arriba y en el centro de la cuenca del Sena, abarcando los cauces de la mayoría de los grandes afluentes de este río (Loing, Yonne, Aube, Marne y sus afluentes). El paisaje de la zona geográfica está compuesto por amplias mesetas. Debido a la impermeabilidad del subsuelo, el agua no penetra y el paisaje está esculpido por multitud de valles.

Las mesetas recubiertas de loess son fértiles y favorecen los grandes cultivos. Las vertientes de los valles modestos, recubiertas de arcillas, son menos propicias para el cultivo de cereales y tienen praderas adecuadas para el pasto, al igual que ocurre en el fondo de los valles.

Históricamente las mesetas estaban dedicadas al cultivo de cereales y la ganadería se estableció en los valles y las laderas, precisamente donde se encuentra la ciudad de Meaux.

En el siglo XVIII los agrónomos recomendaron sustituir el barbecho durante la rotación (práctica de rotación trienal) por un cultivo temporal de leguminosas. Además de los efectos beneficiosos para la producción de cereales, con esta práctica se producían importantes cantidades de forrajes utilizados para alimentar a los animales.

A partir de ese momento, algunas explotaciones de cereales de la región de Brie se orientaron hacia el policultivo y la cría de ganado. Sin embargo, la región de Brie no se convirtió en una tierra de ganadería especializada, pues la particularidad del sistema de la zona consistía en integrar la ganadería en una rotación dedicada principalmente a la producción de cereales. La paja resultante de esta importante producción de cereales se utilizaba para el lecho de las vacas.

Con los avances de las industrias del alcohol y del azúcar, la producción de remolacha azucarera se convirtió también en un componente esencial del policultivo en la región de Brie. Los subproductos servían de alimento para el ganado, lo que se consideraba la mejor manera de aprovechar todo lo que se producía en las granjas y que no se podía vender.

Así, se encontraba una gran variedad de subproductos de los cereales (paja, paja corta y salvado) en la alimentación del ganado, además de tortas y remolacha.

El destino evidente del excedente de producción de leche era la transformación en queso. La zona de Brie ya tenía importante renombre en la materia y además se beneficiaba de tener una clara salida gracias a su proximidad con París.

El queso Brie se fabricaba en las granjas y el tamaño del molde se correspondía con la cantidad de leche disponible en cada explotación. Al final del siglo XIX, se consiguió dominar mejor el uso del cuajo, hasta entonces un poco aleatorio, y se especializó la tecnología: el «Brie de Meaux» de gran formato con una tecnología de tipo coagulación por cuajo y quesos más pequeños con una tecnología de tipo láctica.

Los fabricantes también se beneficiaron del trabajo de Emile Duclaux y de Georges Roger, quien en 1897 aisló por primera vez el *Penicillium candidum* a partir de un Brie y creó el método Roger de siembra de quesos con fermentos identificados.

Gracias a la proximidad de París y a la mejora de las condiciones de transporte, una parte de la producción lechera de Brie se dedicó a la venta de leche de consumo y de productos frescos. Además, a partir de mediados del siglo XIX, los afinadores se beneficiaron de la mejora de la red de carreteras y de la aparición del ferrocarril para repartir sus productos, pero también para comprar quesos «frais de sel», sin afinar, fabricados en la zona este de la cuenca parisina, para compensar la bajada de producción en la zona de Seine et Marne. Los afinaban y vendían como «Brie de Meaux».

En efecto, la tecnología de tipo cuajo permite obtener una cuajada coherente que aguanta bien el transporte, mientras que la cuajada de tipo láctica es más quebradiza y frágil en la etapa «frais de sel». La fabricación de quesos se desarrolló en los departamentos de Marne, Haute-Marne y Meuse.

Hoy en día se siguen empleando todas esas distintas formas de saber hacer: la leche producida en la zona geográfica, relativamente pobre en materia grasa y rica en materia proteica, tiene muy buenas aptitudes para la elaboración de queso.

La técnica de fabricación no ha variado mucho: se añade una dosis alta de cuajo para que la cuajada se forme rápido (coagulación por cuajo). La cuajada se corta y se pone en el molde rápidamente de forma manual con ayuda de la pala de Brie.

«El «Brie de Meaux» es un queso elaborado con leche cruda de vaca, de pasta blanda con corteza florida.

Se fabrica en moldes cilíndricos de un diámetro de entre 36 y 37 centímetros y tiene forma de torta.

Al cabo de 4 semanas de maduración, el «Brie de Meaux» tiene un sabor lácteo y puede estar ligeramente salado con un punto amargo. Entre 4 y 6 semanas, madura suavemente desde la corteza hacia el centro y su consistencia pasa de quebradiza a dúctil. Se va desarrollando el aroma gradualmente. Transcurridas

entre 6 y 8 semanas, maduro en el interior, su consistencia es dúctil. Tiene un aroma sutil de nata, mantequilla y avellana.

En esta región de vocación cerealista, las explotaciones de policultivo y cría de ganado utilizan leguminosas, remolacha y una gran variedad de productos derivados de la remolacha y de los cereales disponibles localmente para alimentar al ganado. Estas raciones a base de subproductos dan una leche relativamente pobre en materia grasa pero rica en materia proteica y por lo tanto idónea para la transformación en queso. Por otro lado, el alojamiento de las vacas sobre paja permite mantener un ecosistema microbiano que tiene su influencia en la flora natural de las leches crudas. Además de las condiciones de alimentación de las vacas, el «Brie de Meaux» extrae sus particulares características del uso exclusivo de leche cruda, que requiere un saber hacer que los fabricantes de la zona geográfica han logrado crear y preservar.

Desarrollado en origen en granjas donde se recurría a métodos de elaboración que requerían materiales simples y poco tiempo, ese saber hacer destaca por el dominio de la adición del cuajo, que permite obtener una cuajada firme muy adecuada para la elaboración de queso en moldes de gran diámetro, la adaptación del corte a las características de la cuajada y el uso de la pala de Brie para rellenar los moldes. Como el desuerado de ese tipo de cuajada se hace de forma natural sin que sea necesario trocearla finamente, la cuajada se corta groseramente y después se moldea a mano en finas capas con ayuda de la pala de Brie.

Por último, los cuidados que se dan a los quesos a partir del salado con sal seca y durante todo el tiempo de maduración permiten al «Brie de Meaux» expresar sus aromas propios.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-689

APPELLATION OF ORIGIN

Huile essentielle de lavande de Haute-Provence / Essence de lavande de Haute-Provence

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE BENEFICIARIES / MODIFICATION OF THE NAMES OR ADDRESSES OF THE BENEFICIARIES

Previously recorded

Name Association for protection of the appellation of origin "Huile essentielle de lavande de Haute-Provence"

Newly recorded

Name **Producers or groups of producers of products with the appellation of origin in question**

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of December 14, 1981 regarding the "Huile essentielle de lavande de Haute-Provence" appellation of origin

Newly recorded

COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) No. 1141/2013 of November 12, 2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of December 14, 1981 relating to the appellation of origin "Huile essentielle de lavande de Haute-Provence".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-689

APPELLATION D'ORIGINE

Huile essentielle de lavande de Haute-Provence / Essence de lavande de Haute-Provence

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DES BÉNÉFICIAIRES/MODIFICATION DU NOM OU DE L'ADRESSE DES BÉNÉFICIAIRES

<i>Inscription précédente</i>	Nom	Association de Défense de l'Appellation d'Origine "Huile essentielle de lavande de Haute-Provence"
<i>Nouvelle inscription</i>	Nom	Producteurs ou groupements de producteurs des produits bénéficiant de l'appellation d'origine en cause

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 14 décembre 1981 relatif à l'appellation d'origine "Huile essentielle de lavande de Haute-Provence"

Nouvelle inscription **RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) No 1141/2013 DE LA COMMISSION du 12 novembre 2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 14 décembre 1981 relatif à l'appellation d'origine "Huile essentielle de lavande de Haute-Provence".

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-689

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Huile essentielle de lavande de Haute-Provence / Essence de lavande de Haute-Provence

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LOS BENEFICIARIOS / MODIFICACIÓN DEL NOMBRE O DIRECCIÓN DE LOS BENEFICIARIOS

Inscripción anterior

Nombre Asociación en Defensa de la denominación de origen "Huile essentielle de lavande de Haute-Provence"

Nueva inscripción

Nombre **Productores o agrupaciones de productores de los productos amparados por la denominación de origen en cuestión**

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 14 de diciembre de 1981 sobre la denominación de origen "Huile essentielle de lavande de Haute-Provence"

Nueva inscripción

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 1141/2013 DE LA COMISIÓN, de 12 de noviembre de 2013.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 14 de diciembre de 1981 relativo a la DENOMINACIÓN DE ORIGEN "Huile essentielle de lavande de Haute-Provence".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-700

APPELLATION OF ORIGIN

Côtes du Roussillon

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of March 28, 1977.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of March 28, 1977.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The combination of a hot, sunny, dry and ventilated Mediterranean climate with plots of land that are precisely delimited according to practices and with varied but always poor and well-drained soils, has favoured the planting of grape varieties that are demanding in terms of health and sunshine but are able to resist drought.

These viticultural situations require optimal management of the plant and its production potential, which is reflected in the winegrower's know-how in order to preserve the plants: very short pruning, low yields, trailing rootstocks, ploughing to avoid water competition from grass and, for some, planting in squares for better root occupation. These gestures, which have contributed to the conservation of the plant heritage, allow the producers to still make wines from almost century-old vines. Various natural situations and difficult climatic conditions also explain the blending of grape varieties for the elaboration of the wines, each grape variety, carefully planted over the generations, bringing its own touch for a general balance always marked by minerality.

For the red wines, the Carignan N grape variety determines the tannic structure of the product and its structure. Its aptitude for moderate ageing is offset by the generosity and smoothness of the

Grenache N variety. Alongside these two traditional grape varieties, the Syrah N brings finesse, structure and aromatic complexity, while the Mourvèdre N, a historic grape variety, reinforces the wine's ageing capacity by providing its tannic structure.

The rosé wines are made from the same grape varieties as the red wines, sometimes blended with Grenache Gris G and Macabeu B to add freshness.

The white wines, made from grapes grown in the coolest locations, are made from the traditional varieties Grenache B, Macabeu B and Tourbat B and the more aromatic Grenache Gris G, Marsanne B, Roussanne B and Vermentino B. Although the recognition of an international reputation was slow, in the shadow of that of the natural sweet wines, the recognised existence, in the 3rd century, of Catalan amphorae testifies to a trade in Catalan wines in the Mediterranean.

From the 13th century onwards, the trade in Roussillon wines was directed towards Catalonia, to the south, but also towards Italy, to the east, France and Flanders, to the north. Until it became part of France in 1659, Roussillon was caught up in the constant wars between the kingdoms of Majorca (1276-1344) and Aragon, and then between France and Spain. These periods do not seem to have been favourable to the prosperity of the vine in Roussillon. Nevertheless, over the years, the wines became more and more renowned.

In the 17th century, with the construction of the Canal du Midi (1680) linking the Mediterranean Sea to the Atlantic Ocean, the wines of Roussillon turned towards new markets and entered into competition with the wines of Bordeaux. The shortage and high cost of traditional wines, due to the "great winter" of 1709, forced the Bordeaux merchants to resort to Mediterranean wines.

From 1882, late compared to the rest of France, but just as devastating, phylloxera destroyed most of the vineyard. New vines, grafted on American plants, were planted and the vineyard was quickly reborn, encouraged by a strong demand. Despite the boom linked to the railway, the Roussillon saw its momentum halted by the wine crisis at the beginning of the 20th century. A strong demand then developed for "light and healthy" wines, intended for blending with North African wines to supply the large cities, which were in full expansion.

Since 1977 and the recognition of the "Côtes du Roussillon" appellation d'origine contrôlée, the wines have continued to improve and reinforce their quality standards, as shown in 2003 by the recognition of the complementary geographical denomination "Les Aspres", which is based on an original natural environment and particular know-how.

The producers of dry wines, who also make natural sweet wines, have naturally applied the same demanding production rules to their vineyards, which are only recognised in poor and difficult to cultivate areas. In demanding natural situations, sometimes with complicated access, by dint of courage and self-sacrifice, the

producers have been able to mark their difference and obtain recognition for their know-how. This recognition contributes to reinforcing the feeling of belonging to a land where the complex history has forged the character of men. A land where the rugby tradition contributes to solidarity and courage, and where the wines reflect all that mixture of value, warmth and ruggedness which contribute so well to characterise Roussillon.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-700

APPELLATION D'ORIGINE

Côtes du Roussillon

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
Décret du 28 mars 1977.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (UE) 1308/2013.

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; Décret du 28 mars 1977.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

La conjonction d'un climat méditerranéen chaud, ensoleillé, sec et ventilé, avec des parcelles faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques et présentant des sols variés mais toujours pauvres et bien drainés, a favorisé l'implantation de cépages exigeants sur le plan sanitaire et en ensoleillement mais aptes à résister à la sécheresse.

Ces situations viticoles imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par le savoir-faire du vigneron afin de préserver les plants : taille très courte, faibles rendements, porte-greffes traçants, pratique des labours pour éviter la concurrence hydrique de l'herbe et pour certains encore, plantation au carré pour une meilleure occupation des sols par les racines. Ces gestes, qui ont contribué à la conservation du patrimoine végétal, permettent aux producteurs d'élaborer encore des vins à partir de vignes quasi centenaires.

Situations naturelles variés, conditions climatiques difficiles expliquent également l'assemblage des cépages pour l'élaboration des vins, chaque cépage, à l'implantation réfléchie, au fil des générations, apportant sa touche pour un équilibre général

toujours empreint de minéralité. Pour les vins rouges, le cépage carignan N détermine la trame tannique du produit et sa charpente. Son aptitude à un élevage modéré est compensée par la générosité et l'onctuosité du cépage grenache N. Aux cotés de ces 2 cépages traditionnels, le cépage syrah N apporte finesse, structure et complexité aromatique alors que le cépage mourvèdre N, cépage historique conforte les capacités d'élevage des vins par l'apport de sa structure tannique. Les vins rosés sont élaborés à partir des mêmes cépages que les vins rouges assemblés quelquefois aux cépages grenache gris G et macabeu B qui apportent un complément de fraîcheur. Les vins blancs, issus de raisins cultivés dans les situations les plus fraîches, proviennent des cépages traditionnels grenache B, macabeu B et tourbat B et des plus aromatiques, grenache gris G, marsanne B, roussanne B et vermentino B.

Si la reconnaissance d'une notoriété internationale a tardé, à l'ombre de celle des vins doux naturels, l'existence reconnue, au III^{ème} siècle, d'amphores catalanes témoigne d'un commerce des vins catalans en méditerranée. Dès le XIII^{ème} siècle, le commerce des vins du Roussillon s'oriente vers la Catalogne, au sud, mais aussi vers l'Italie, à l'est, la France et la Flandre, au nord. Jusqu'à son rattachement à la France en 1659, le Roussillon est ballotté dans les guerres incessantes que se livrent les royaumes de Majorque (1276-1344) et d'Aragon, puis la France et l'Espagne. Ces périodes ne semblent pas avoir été propices à la prospérité de la vigne en Roussillon. Néanmoins, au fil des ans, les vins sont de plus en plus réputés.

Au XVII^{ème} siècle, avec la construction du canal du Midi (1680) reliant la mer Méditerranée à l'océan Atlantique, les vins du Roussillon se tournent vers de nouveaux marchés et entrent en concurrence avec les vins bordelais. La pénurie et la cherté des vins traditionnels, dues au « grand hiver » de 1709, obligent les négociants bordelais à recourir aux vins de la Méditerranée. A partir de 1882, tardivement par rapport au reste de la France, mais tout aussi dévastateur, le phylloxéra détruit en grande partie le vignoble. Les nouvelles vignes, greffées sur plants américains, s'installent, le vignoble renaît rapidement, encouragé par une forte demande. Malgré l'essor lié au chemin de fer, le Roussillon voit son élan stoppé par la crise viticole du début du XX^{ème} siècle. Se développe alors une forte demande de vins «sains et légers», destinés au coupage avec les vins d'Afrique du Nord pour alimenter les grandes villes, en pleine expansion.

Depuis 1977 et la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon » les vins n'ont cessé de s'améliorer et de renforcer leurs normes de qualités comme en témoigne, en 2003, la reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres » qui s'appuie sur un milieu naturel original et des savoir-faire particuliers.

Également élaborateurs de vins doux naturels, les producteurs de vins secs ont naturellement appliqué à leur vignoble les mêmes règles de production exigeantes reconnue uniquement dans des tènements pauvres et difficiles de culture. Dans des situations naturelles exigeantes, parfois d'accès compliqué, à force de

courage et d'abnégation, les producteurs ont su marquer leur différence et obtenir la reconnaissance de leur savoir-faire. Cette reconnaissance contribue à renforcer le sentiment d'appartenance à une terre où l'histoire complexe a forgé le caractère des hommes. Terre où la tradition rugbystique contribue à la solidarité et au courage et où les vins reflètent tout ce mélange de valeur, de chaleur et de rudesse qui contribuent si bien à caractériser le Roussillon.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-700

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côtes du Roussillon

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
y Decreto de 28 de marzo de 1977.

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; y Decreto de 28 de marzo de 1977.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La combinación de un clima mediterráneo cálido, soleado, seco y ventilado con parcelas delimitadas con precisión según las prácticas y con suelos variados pero siempre pobres y bien drenados, ha favorecido la plantación de variedades de uva exigentes en cuanto a sanidad e insolación pero capaces de resistir la sequía.

Estas situaciones vitícolas requieren una gestión óptima de la planta y de su potencial productivo, que se refleja en el saber hacer del viticultor para preservar las plantas: podas muy cortas, rendimientos bajos, portainjertos de arrastre, laboreo para evitar la competencia hídrica de la hierba y, para algunas, plantación en cuadros para una mejor ocupación de las raíces. Estos gestos, que han contribuido a la conservación del patrimonio vegetal, permiten a los productores seguir elaborando vinos a partir de cepas casi centenarias. Diversas situaciones naturales y condiciones climáticas difíciles explican también la mezcla de variedades de uva para la elaboración de los vinos, cada variedad de uva, cuidadosamente plantada a lo largo de generaciones, aportando su toque propio para un equilibrio general siempre marcado por la mineralidad.

Para los vinos tintos, la variedad de uva Cariñena N determina la estructura tánica del producto y su estructura. Su aptitud para un envejecimiento moderado se ve compensada por la generosidad y suavidad de la variedad Garnacha N. Junto a estas dos variedades tradicionales, la Syrah N aporta finura, estructura y complejidad aromática, mientras que la Mourvèdre N, variedad histórica, refuerza la capacidad de envejecimiento del vino aportándole su estructura tánica.

Los vinos rosados se elaboran a partir de las mismas variedades de uva que los tintos, a veces mezcladas con Garnacha Gris G y Macabeu B para aportar frescura.

Los vinos blancos, elaborados a partir de uvas cultivadas en los lugares más frescos, se elaboran con las variedades tradicionales Garnacha B, Macabeu B y Tourbat B y las más aromáticas Garnacha Gris G, Marsanne B, Roussanne B y Vermentino B. Aunque el reconocimiento de una reputación internacional fue lento, a la sombra del de los vinos dulces naturales, la existencia reconocida, en el siglo III, de ánforas catalanas atestigua un comercio de vinos catalanes en el Mediterráneo.

A partir del siglo XIII, el comercio de vinos del Rosellón se dirigía hacia Cataluña, al sur, pero también hacia Italia, al este, Francia y Flandes, al norte. Hasta su incorporación a Francia en 1659, el Rosellón se vio envuelto en las constantes guerras entre los reinos de Mallorca (1276-1344) y Aragón, y posteriormente entre Francia y España. Estos periodos no parecen haber sido favorables a la prosperidad de la vid en el Rosellón. Sin embargo, con el paso de los años, los vinos fueron adquiriendo cada vez más renombre.

En el siglo XVII, con la construcción del Canal du Midi (1680) que unía el mar Mediterráneo con el océano Atlántico, los vinos del Rosellón se orientaron hacia nuevos mercados y entraron en competencia con los vinos de Burdeos. La escasez y el elevado coste de los vinos tradicionales, debidos al "gran invierno" de 1709, obligaron a los comerciantes bordeleses a recurrir a los vinos mediterráneos.

A partir de 1882, tarde en comparación con el resto de Francia, pero igual de devastadora, la filoxera destruyó la mayor parte del viñedo. Se plantaron nuevas cepas, injertadas sobre plantas americanas, y el viñedo renació rápidamente, animado por una fuerte demanda. A pesar del auge ligado al ferrocarril, el Rosellón vio frenado su impulso por la crisis del vino a principios del siglo XX. Se desarrolló entonces una fuerte demanda de vinos "ligeros y sanos", destinados a mezclarse con vinos norteafricanos para abastecer a las grandes ciudades, en plena expansión.

Desde 1977 y el reconocimiento de la denominación de origen controlada "Côtes du Roussillon", los vinos no han dejado de mejorar y reforzar sus niveles de calidad, como demuestra el reconocimiento en 2003 de la denominación geográfica complementaria "Les Aspres", basada en un entorno natural original y un saber hacer particular.

Los productores de vinos secos, que también elaboran vinos dulces naturales, han aplicado naturalmente a sus viñedos las mismas normas de producción exigentes, que sólo se reconocen en las zonas pobres y difíciles de cultivar. En situaciones naturales exigentes, a veces de acceso complicado, a fuerza de coraje y abnegación, los productores han sabido marcar su diferencia y obtener el reconocimiento de su saber hacer. Este reconocimiento contribuye a reforzar el sentimiento de pertenencia a una tierra donde la compleja historia ha forjado el carácter de los hombres. Una tierra donde la tradición del rugby contribuye a la solidaridad y el coraje, y donde los vinos reflejan toda esa mezcla de valor, calidez y rusticidad que tan bien contribuyen a caracterizar el Rosellón.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-703

APPELLATION OF ORIGIN

Crémant de Loire

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the departments of du Maine-et-Loire, des Deux-Sèvres, de la Vienne, de l'Indre-et-Loire, du Loir-et-Cher and de l'Indre

Newly recorded

Departments: Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Maine-et-Loire, Deux-Sèvres, Vienne

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of October 17, 1975.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of October 17, 1975.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The wine-growing area stretches over almost 200 kilometres along the Loire's network of waterways, which allowed winegrowing to develop here. The mesoclimatic variations within the geographical area, and the very different soil conditions, have enabled producers to introduce the grape varieties with the best-suited characteristics. This diversity of wine-growing conditions is of significant advantage in terms of the blends used for the cuvées.

The suitability of wines made from the Chenin B variety to undergo secondary fermentation led producers, particularly those of Saumur and Vouvray, to master the practice of natural secondary fermentation in the bottle. Building on this success and in the

knowledge that they are creating a renowned product, they apply and develop techniques that ensure impeccable quality. The cellars carved out of the tuffeau stone encouraged the development of these wines, which require large temperate storage and handling areas.

The production conditions concerning the harvest, in particular transporting the harvest, are designed to ensure that the grapes remain undamaged until the pressing stage and to limit oxidation. Pressing in a well-kept environment with suitable equipment and according to rules defining a precise ratio between the weight of the grapes used and the volume of must extracted ensures the quality and clarity of the juices obtained. Using experience acquired over more than a century, the producers of sparkling wines have now perfectly mastered the blending of their cuvées. A long period of ageing allows the wine to develop its aromatic characteristics, complexity and subtlety.

An Anjou winemaker in the 1980s said that 'Crémant de Loire' was the result of modern techniques used to better represent tradition. This white or rosé sparkling wine is now a major wine in the Loire Valley; it is sold both on the French market and exported and enjoys a growing reputation.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-703

APPELLATION D'ORIGINE

Crémant de Loire

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans les départements du Maine-et-Loire, des Deux-Sèvres, de la Vienne, de l'Indre-et-Loire, du Loir-et-Cher et de l'Indre

***Nouvelle inscription* Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Maine-et-Loire, Deux-Sèvres, Vienne**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919;
Décret du 17 octobre 1975.

***Nouvelle inscription* Article 107 du R. (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; Décret du 17 octobre 1975.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Le vignoble s'est développé sous l'influence du réseau hydrographique de la Loire, sur près de 200 kilomètres. Les variations mésoclimatiques, au sein de la zone géographique, et les situations pédologiques très diverses, ont permis aux producteurs de favoriser une implantation des différents cépages en adéquation avec leurs caractéristiques.

Cette diversité des situations viticoles présente des atouts non négligeables pour les assemblages dans l'élaboration des cuvées. A la faveur notamment de l'aptitude des vins issus du cépage chenin B à faire une seconde fermentation, les producteurs, notamment ceux de Saumur et de Vouvray, ont maîtrisé la prise

de mousse naturelle en bouteille. Forts de ce succès, et conscients d'élaborer un produit de renom, ils observent et développent les techniques permettant d'assurer une qualité irréprochable.

La présence de caves creusées dans le tuffeau a alors constitué un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation. Les conditions de production liées à la récolte, notamment au transport de la vendange ont pour objectif de respecter l'intégrité du raisin jusqu'au stade du pressurage et de limiter les phénomènes d'oxydation. Un pressurage réalisé dans un environnement soigné, avec un matériel adapté, selon des règles définissant un rapport précis entre poids de vendange mise en œuvre et volume de moûts extrait, garantissent la qualité et la limpidité des jus ainsi obtenus.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. Une période d'élevage longue permet au vin de développer ses caractéristiques aromatiques, sa complexité et sa finesse. Un vigneron angevin, dans les années 1980, disait : « Le Crémant de Loire est le fruit des techniques modernes utilisées pour mieux servir la tradition ». La renommée de ce vin mousseux, blanc ou rosé, incontournable maintenant en Val de Loire et destiné au marché national comme à l'exportation, ne cesse de grandir.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-703

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Crémant de Loire

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en los departamentos de Maine y Loira, Deux-Sèvres, Vienne, Indre y Loira, Loir y Cher, e Indre

Nueva inscripción

Territorio delimitado en los departamentos de Maine y Loira, Deux-Sèvres, Vienne, Indre y Loira, Loir y Cher, e Indre

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
y Decreto de 17 de octubre de 1975.

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; y Decreto de 17 de octubre de 1975.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

El viñedo se ha desarrollado bajo la influencia de la red hidrográfica del Loira, a lo largo de casi 200 kilómetros. Las variaciones mesoclimáticas dentro de la zona geográfica y las muy diversas situaciones de los suelos han permitido a los productores favorecer el establecimiento de diferentes variedades de uva de acuerdo con sus características. Esta diversidad de situaciones vitícolas presenta ventajas significativas para las mezclas en la elaboración de los vinos base.

Gracias, en particular, a la capacidad de los vinos elaborados con la variedad de uva chenin B para realizar una segunda fermentación, los productores, especialmente los de Saumur y Vouvray, han controlado la toma de espuma natural en botella.

Teniendo en cuenta este éxito, y conscientes de elaborar un producto de renombre, observan y desarrollan técnicas que aseguran una calidad impecable. La presencia de bodegas excavadas en la toba constituyó entonces un factor favorable para el desarrollo de la elaboración de estos vinos, que requieren vastos espacios templados para su almacenamiento y manipulación.

Las condiciones de producción relacionadas con la cosecha, en particular el transporte de la vendimia, tienen por objeto respetar la integridad de las uvas hasta la fase de prensado y limitar los fenómenos de oxidación. El prensado se realiza en un ambiente pulcro, con equipos adecuados, según normas que definen una relación precisa entre el peso de la cosecha utilizada y el volumen de mosto extraído, garantizando la calidad y la pureza del zumo así obtenido. Gracias a la experiencia adquirida durante más de un siglo, los elaboradores de vinos espumosos dominan perfectamente el conocimiento técnico en la composición de sus ensamblajes. Un largo período de crianza permite al vino desarrollar sus características aromáticas, su complejidad y su finura.

Un viticultor angevino, en los años ochenta del siglo pasado, afirmó: «Crémant de Loire» es el fruto de las técnicas modernas utilizadas para servir mejor a la tradición». La reputación de este vino espumoso, blanco o rosado, imprescindible hoy en día en el Valle del Loira y que se destina tanto al mercado nacional como a la exportación, sigue creciendo.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-704

APPELLATION OF ORIGIN

Rosé de Loire

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the departments of du Maine-et-Loire, des Deux-Sèvres, de la Vienne, de l'Indre-et-Loire, du Loir-et-Cher and de l'Indre

Newly recorded

Departments: Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Maine-et-Loire, Deux-Sèvres, Vienne

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of September 4, 1974.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of September 4, 1974

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The major hydrographic network of the Loire, Vienne, Cher and Indre rivers has over time largely formed the undulating plateau of hard Primary and softer Secondary and Tertiary rocks. During the Middle Ages, under the influence of the Church, vines were planted and the vineyards of Anjou and Touraine developed along almost 200 kilometres of the Loire and its tributaries.

Over time the producers have favoured planting the Cabernet Franc N and Grolleau N varieties in the western part of the geographical area, while in the eastern part producers have mainly planted the Gamay N and Pineau d'Aunis N varieties. This choice is explained by the configuration of the geographical area and the

oceanic climate. The varieties have naturally fitted into this diversity of wine production situations faced by the producers. In line with their uses, the demarcated area for the harvesting of grapes only takes into account parcels with well-drained clayey-shaly or slaty soils.

The production of rouget and vin gris, a wine that is fresh, original, drinkable and with a low alcoholic strength by volume, thus developed at the beginning of the 20th century. From generation to generation, the producers have highlighted the original characteristics of their wines, on the one hand by choosing blends which promote their aromatic potential, and on the other hand by optimum management of the plant and its production potential by strict training of the vines.

The success of this production was crowned by the recognition of the 'Rosé de Loire' controlled designation of origin in 1974. The dynamism and know-how of the producers and their historical commitment to the Loire wine-producing area maintain the reputation acquired by this controlled designation of origin which has been very successful since its recognition.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-704

APPELLATION D'ORIGINE

Rosé de Loire

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

<i>Inscription précédente</i>	Territoire délimité dans les départements du Maine-et-Loire, des Deux-Sèvres, de la Vienne, de l'Indre-et-Loire, du Loir-et-Cher et de l'Indre
<i>Nouvelle inscription</i>	Départements : Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Maine-et-Loire, Deux-Sèvres, Vienne

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

<i>Inscription précédente</i>	Loi du 6 mai 1919; Décret du 4 septembre 1974.
<i>Nouvelle inscription</i>	Article 107 du R. (UE) 1308/2013.

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919; Décret du 4 septembre 1974.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Le réseau hydrographique important que constituent la Loire, la Vienne, le Cher et l'Indre, a largement modelé, au fil du temps, le plateau ondulé de roches dures du Primaire et tendres du Secondaire et du Tertiaire. Sous l'influence de l'Église, au Moyen Âge, la vigne s'y installe et les vignobles d'Anjou et de Touraine se développent sur près de 200 kilomètres le long du fleuve et de ses affluents.

Au fil du temps, les producteurs ont privilégié la plantation des cépages cabernet franc N et grolleau N dans la partie occidentale de la zone géographique, tandis que, dans la partie orientale, les producteurs ont surtout planté les cépages gamay N et pineau

d'Aunis N. La configuration de la zone géographique et le climat océanique expliquent ces choix. Les cépages se sont naturellement imposés dans cette diversité de situations viticoles offertes aux producteurs.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols drainants sur argilo-calcaires ou sur schistes. La production d'un vin «rouget» et d'un «vin gris», frais, original, gouleyant et présentant un titre alcoométrique volumique peu élevé se développe ainsi au début du XXème siècle. Au fil des générations, les opérateurs mettent en valeur les caractéristiques originales de leur production, d'une part par le choix des assemblages favorisant le développement de leur potentiel aromatique et d'autre part par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production, traduite par une conduite rigoureuse de la vigne.

Le succès de cette production est couronné par la reconnaissance, en 1974, de l'appellation d'origine contrôlée «Rosé de Loire». Le dynamisme et le savoir-faire des producteurs, ainsi que leur attachement historique au paysage viticole ligérien, pérennise la notoriété acquise par cette appellation d'origine contrôlée qui connaît un réel succès depuis sa reconnaissance.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-704

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rosé de Loire

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en los departamentos de Maine y Loira, Deux-Sèvres, Vienne, Indre y Loira, Loir y Cher, e Indre

Nueva inscripción

Departamentos de Indre y Loira, Loir y Cher, Maine y Loira, Deux-Sèvres, y Vienne

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
y Decreto de 4 de septiembre de 1974.

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; y Decreto de 4 de septiembre de 1974.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La importante red hidrográfica constituida por el Loira y sus afluentes, el Vienne, el Cher y el Indre, ha ido modelando notablemente, con el paso del tiempo, la meseta ondulada de roca dura del Primario y roca blanda del Secundario y del Terciario. En la Edad Media, bajo la influencia de la Iglesia, se introduce el cultivo de la vid en la zona, y los viñedos de Anjou y Touraine van desarrollándose en una superficie de casi 200 kilómetros a lo largo del río y sus afluentes.

Con el tiempo, los productores van dando prioridad al cultivo de las variedades cabernet franc N y grolleau N en la parte occidental de la zona geográfica, mientras que, en la parte oriental, se opta principalmente por las variedades gamay N y pineau d'Aunis N,

elecciones que se explican por la configuración de la zona geográfica y el clima oceánico. Las variedades se acaban imponiendo de forma natural en medio de esta diversidad de situaciones vitícolas que se ofrece a los productores. Reflejando los usos, en la superficie parcelaria delimitada para la cosecha de la uva solo se incluyen aquellas parcelas que presentan suelos drenantes de base arcillo-caliza o esquistosa.

Así, a principios del siglo XX, se va desarrollando la producción de un vino «rouget» y un «vin gris» fresco, original, ligero y con un grado alcohólico volumétrico poco elevado. Generación tras generación, los productores se esfuerzan en realzar las características originales de su producción, por una parte, mediante la elección de mezclas que favorezcan el desarrollo del potencial aromático y, por otra, a través de una gestión óptima de la planta y de su potencial de producción, que se refleja en el manejo riguroso de la vid.

El reconocimiento de la denominación de origen controlada «Rosé de Loire» en 1974 es la guinda del éxito de esta producción. El dinamismo y la pericia de los productores, así como su compromiso histórico con el paisaje vitícola del Loira, perpetúan la notoriedad adquirida por esta denominación de origen controlada que ha vivido un auténtico éxito desde su reconocimiento.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-727

APPELLATION OF ORIGIN

Camembert de Normandie

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Territory of the departments of Calvados, Eure, Manche, Orne and Seine-Maritime

Newly recorded

Departments: Calvados, Eure, Manche, Orne

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law as amended on May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; Law of November 28, 1955 regarding the appellations of origin of cheese; Decree of December 29, 1986 regarding the “Camembert de Normandie” appellation of origin.

Newly recorded

Commission Regulation (EC) N° 1107/96 of June 12, 1996, Official Journal L 148, 21.06.1996.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law as amended on May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; Law of November 28, 1955 regarding the appellations of origin for cheese; Decree of December 29, 1986 regarding the appellation of origin “Camembert de Normandie”.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-727

APPELLATION D'ORIGINE

Camembert de Normandie

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire des départements du Calvados, de l'Eure, de la Manche, de l'Orne et de la Seine-Maritime

Nouvelle inscription **Départements : Calvados, Eure, Manche, Orne**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi modifiée du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine; Loi du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages; Décret du 29 décembre 1986 relatif à l'appellation d'origine "Camembert de Normandie".

Nouvelle inscription **Règlement (CE) n°1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal Officiel L 148, 21.06.1996.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi modifiée du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine; Loi du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages; Décret du 29 décembre 1986 relatif à l'appellation d'origine "Camembert de Normandie".

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-727

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Camembert de Normandie

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio de los departamentos de Calvados, Eure, La Mancha, Orne y Sena Marítimo

Nueva inscripción

Departamentos : Calvados, Eure, Mancha, Orne

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley modificada de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen; Ley de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos; Decreto de 29 de diciembre de 1986 sobre la denominación de origen “Camembert de Normandie”.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996, Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 148, 21 de junio de 1996.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley modificada de 6 de mayo de 1919, relativa a la protección de las denominaciones de origen; Ley de 28 de noviembre de 1955 relativa a la protección de las denominaciones de origen de los quesos Decreto de 29 de diciembre de 1986 relativo a la denominación de origen “Camembert de Normandie”.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-768

APPELLATION OF ORIGIN

FLOC DE GASCOGNE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of September 9, 1987.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Decree of September 9, 1987.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The characteristics of the physical environment of the geographical area allow for a regular and non-limiting water supply to the vines, either through high rainfall (in the west of the area), or through soils with a high water retention capacity (in the east of the area). Thus, the musts produced retain freshness and an acidity that balances the heat of the "Armagnac" appellation d'origine contrôlée eau-de-vie.

The characteristics of this environment also allow the grapes to ripen well, which is necessary to obtain the desired primary aromas. The plot identification procedure formalises the choice of plots identified for the production of "Floc de Gascogne", according to precise location criteria.

The brandy with the "Armagnac" registered designation of origin reserved for the mutage is made from grapes from vineyard plots selected to produce wines suitable for distillation, with high acidity, low natural alcoholic strength by volume, and a very good state of health of the harvest. The good sanitary state is essential because the use of sulphur dioxide is forbidden on grapes, musts and wines intended for distillation. All this is achieved by the choice of grape varieties, fairly high yields and an early harvest. The selection of wines intended, after distillation, for the production of "Floc de Gascogne", and the conduct of distillation also require mastered

know-how, particularly for the conduct of stills and the degree of distillation. These practices are still in place thanks to the obligation to blend with eau-de-vie produced on the same farm.

Floc de Gascogne" is mainly marketed through direct sales and in the geographical area, thanks in particular to the tourist appeal of this small region. However, this regional reputation is developing at national level and sales outside the national territory are increasing, particularly in Belgium.

As a result of this marketing method, the use of packaging "on the property" in glass bottles has been continuous since the recognition of the appellation d'origine contrôlée in 1990, and a real know-how has developed among the producers of the geographical area for the realisation of all the operations (production of the must and the eau-de-vie on the same farm, packaging operations). Moreover, the specifications do not provide for any immediate proximity area.

Floc de Gascogne" is a product characterised by its freshness and the primary aromas of the grape must and the young eau-de-vie with the "Armagnac" registered designation of origin. Thus the know-how of the producers is expressed :

- by early and successive packaging in glass bottles, which allows the intrinsic characteristics of the product to be preserved, particularly its high alcohol content;

- by the management (included in the specifications) of a short ageing period, until March 1st of the year following the harvest, corresponding to a "resting period" for the liqueur wines, so that the must/water-of-life blend "melts";

- by the respect (written into the specifications) of a period of at least 15 days between packaging and marketing to the consumer, so that the product offered to the consumer is fully developed.

Finally, limiting the number of "manipulations" of the product reduces the risk of oxidation, which can harm the characteristic qualities of the wines.

Consequently, with the limitation of the packaging in the geographical area and at the operator harvesting the grapes and elaborating the liqueur wines or in the collective vinification unit whose members harvest the grapes, the producers set themselves the objective, in the respect of the uses and the acquired know-how :

- avoid any mixing of Floc de Gascogne from different farms in order to preserve the characteristics of the product as it has been produced on each farm from the farm's own musts and eaux-de-vie;

- to better safeguard the quality and specificity of a product that favours youthful characteristics, with primary aromas and for which any oxidation phenomenon must be avoided; a prior declaration of packaging and a summary declaration of packaging are defined in the specifications; controls by analytical and organoleptic examinations are carried out at the packaging stage, i.e. as close as possible to the marketing to the consumer;

- to guarantee and safeguard the quality and specificity of the products through controls carried out in the production region, and thus the reputation of the registered designation of origin.

This provision is reinforced by the obligation to affix to each bottle a capsule or a guarantee stamp issued by the defence and management body, within the limit of the volumes that were the subject of the declaration of claim.

The authenticity of the product is then guaranteed for the consumer, with the most suitable container for affixing such a capsule or stamp (monitoring of volumes marketed, control of the number of containers and ease of affixing).

Floc de Gascogne", an emblematic product of Gascony, contributes to the great diversity and richness of the region's gastronomy. It combines a centuries-old tradition with modern know-how, thus maintaining the dynamism of an essentially rural region.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-768

APPELLATION D'ORIGINE

FLOC DE GASCOGNE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 9 septembre 1987.

Nouvelle inscription **Article 107 du R. (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 9 septembre 1987.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Les caractéristiques du milieu physique de la zone géographique permettent une alimentation hydrique de la vigne régulière et non limitante, soit par une forte pluviométrie (à l'ouest de la zone), soit par des sols à forte capacité de rétention en eau (à l'est de la zone). Ainsi, les moûts produits conservent de la fraîcheur et une acidité qui équilibre la chaleur de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». Les caractéristiques de ce milieu permettent également une bonne maturité du raisin, nécessaire pour obtenir les arômes primaires recherchés.

La procédure d'identification parcellaire formalise le choix des parcelles identifiées pour la production du « Floc de Gascogne », en fonction de critères de lieu d'implantation précis. L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » réservée pour le mutage est issue de raisins provenant de parcelles de vigne sélectionnées pour produire des vins adaptés à la distillation, avec une acidité élevée, un titre alcoométrique volumique naturel faible, un très bon état sanitaire de la vendange.

Le bon état sanitaire est indispensable car l'emploi d'anhydride sulfureux est interdit sur les vendanges, moûts et vins destinés à la distillation. Tout ceci est obtenu notamment par le choix des cépages, des rendements assez élevés et une vendange précoce.

La sélection des vins destinés, après distillation, à l'élaboration du « Floc de Gascogne », et la conduite de la distillation nécessitent également des savoir-faire maîtrisés, notamment pour la conduite des alambics et le degré de distillation. Ces pratiques perdurent par l'obligation du mutage avec une eau-de-vie produite au sein de la même exploitation.

Le « Floc de Gascogne » est commercialisé majoritairement par vente directe et dans la zone géographique, grâce notamment à l'attrait touristique suscité par cette petite région. Cette notoriété régionale se développe cependant au niveau national et les ventes hors des frontières du territoire national croissent, vers la Belgique en particulier. Ce mode de commercialisation fait que l'usage du conditionnement « à la propriété » en bouteilles de verre est continu depuis la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, en 1990, et un réel savoir-faire s'est développé chez les producteurs de la zone géographique pour la réalisation de toutes les opérations (production du moût et de l'eau-de-vie dans la même exploitation, opérations de conditionnement). Le cahier des charges, par ailleurs, ne prévoit aucune aire de proximité immédiate.

Le « Floc de Gascogne » est un produit caractérisé par sa fraîcheur et les arômes primaires des moûts de raisin et de l'eau-de-vie, jeune, à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». Ainsi le savoir-faire des producteurs s'exprime :

- par des conditionnements en bouteilles de verre, précoces et successifs, qui permettent de préserver les caractéristiques intrinsèques du produit dont notamment sa teneur élevée en alcool ;
- par la gestion (inscrite dans le cahier des charges) d'un élevage court, jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte, correspondant juste à une « mise au repos » des vins de liqueur, afin que l'assemblage moût/eau-de-vie « se fonde » ;
- par le respect (inscrit dans le cahier des charges) d'un délai d'au moins 15 jours entre le conditionnement et la mise en marché à destination du consommateur, afin que le produit offert au consommateur soit totalement épanoui.

Enfin, la limitation du nombre des « manipulations » du produit permet de réduire le risque oxydatif qui peut nuire aux qualités caractéristiques des vins.

En conséquence, avec la limitation du conditionnement dans la zone géographique et chez l'opérateur récoltant les raisins et élaborant les vins de liqueur ou dans l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, les producteurs se fixent pour objectif, dans le respect des usages et des savoir-faire acquis :

- d'éviter tout mélange de Floc de Gascogne d'exploitations différentes afin de préserver les caractéristiques du produit tel qu'il a été élaboré au sein de chaque exploitation à partir de moûts et eaux-de-vie de l'exploitation ;

- de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse, avec des arômes primaires et pour lequel tout phénomène d'oxydation doit être évité ; une obligation déclarative préalable de conditionnement et une déclaration récapitulative de conditionnement sont définies dans le cahier des charges ; les contrôles par examens analytique et organoleptique sont réalisés au stade du conditionnement, soit au plus près de la mise en marché à destination du consommateur ;

- de garantir et sauvegarder la qualité et la spécificité des produits par les contrôles effectués dans la région de production, et ainsi la réputation de l'appellation d'origine contrôlée. Cette disposition est confortée par l'obligation d'apposer, sur chaque bouteille, une capsule ou un timbre de garantie délivré par l'organisme de défense et de gestion, dans la limite des volumes ayant fait l'objet de la déclaration de revendication.

L'authenticité du produit est alors garantie pour le consommateur, avec le contenant le plus adapté pour l'apposition d'une telle capsule ou d'un tel timbre (suivi des volumes commercialisés, maîtrise du nombre de contenants et facilité d'apposition). Le « Floc de Gascogne », produit emblématique de la Gascogne, participe à la grande diversité et à la richesse de la gastronomie de cette région. Il allie une tradition séculaire et des savoir-faire modernes, permettant ainsi de maintenir le dynamisme d'une région essentiellement rurale.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-768

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FLOC DE GASCOGNE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 9 de septiembre de 1987.

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 9 de septiembre de 1987.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Las características del medio físico de la zona geográfica permiten un aporte regular y no limitado de agua a las vides, ya sea a través de una pluviometría elevada (en el oeste de la zona), ya sea a través de suelos con una gran capacidad de retención de agua (en el este de la zona). De este modo, los mostos producidos conservan el frescor y una acidez que equilibra el calor del aguardiente de la denominación de origen controlada "Armagnac".

Las características de este entorno permiten también una buena maduración de las uvas, necesaria para obtener los aromas primarios deseados. El procedimiento de identificación de las parcelas formaliza la elección de las parcelas identificadas para la producción del "Floc de Gascogne", según criterios precisos de localización.

El aguardiente con denominación de origen controlada "Armagnac" reservado al mutage se elabora a partir de uvas procedentes de parcelas vitícolas seleccionadas para producir vinos aptos para la destilación, con una acidez elevada, un grado alcohólico volumétrico natural bajo y un muy buen estado sanitario de la cosecha. El buen estado sanitario es esencial porque está prohibido el uso de anhídrido sulfuroso en las uvas, mostos y

vinos destinados a la destilación. Todo ello se consigue mediante la elección de variedades de uva, rendimientos bastante elevados y una vendimia temprana. La selección de los vinos destinados, tras la destilación, a la producción del "Floc de Gascogne", y la realización de la destilación requieren también un saber hacer dominado, en particular para la realización de los alambiques y el grado de destilación. Estas prácticas siguen vigentes gracias a la obligación de mezcla con aguardientes producidos en la misma explotación.

Floc de Gascogne" se comercializa principalmente a través de la venta directa y en la zona geográfica, gracias sobre todo al atractivo turístico de esta pequeña región. Sin embargo, esta notoriedad regional se desarrolla a escala nacional y las ventas fuera del territorio nacional aumentan, sobre todo en Bélgica.

Como consecuencia de este método de comercialización, la utilización del envasado "en la propiedad" en botellas de vidrio ha sido continua desde el reconocimiento de la denominación de origen controlada en 1990, y se ha desarrollado un verdadero saber hacer entre los productores de la zona geográfica para la realización de todas las operaciones (producción del mosto y del aguardiente en la misma explotación, operaciones de envasado). Además, el pliego de condiciones no prevé ninguna zona de proximidad inmediata.

El "Floc de Gascogne" es un producto caracterizado por su frescura y los aromas primarios del mosto de uva y del aguardiente joven con denominación de origen controlada "Armagnac". Así se expresa el saber hacer de los productores :

- por el envasado precoz y sucesivo en botellas de vidrio, que permite preservar las características intrínsecas del producto, en particular su elevado grado alcohólico;
- por la gestión (incluida en el pliego de condiciones) de un corto periodo de envejecimiento, hasta el 1 de marzo del año siguiente a la vendimia, correspondiente a un "periodo de reposo" de los vinos generosos, para que la mezcla mosto/agua de vida "se funda";
- por el respeto (inscrito en el pliego de condiciones) de un plazo de al menos 15 días entre el envasado y la comercialización al consumidor, para que el producto ofrecido al consumidor esté plenamente desarrollado.

Por último, la limitación del número de "manipulaciones" del producto reduce el riesgo de oxidación, que puede perjudicar las cualidades características de los vinos.

Por consiguiente, con la limitación del envasado en la zona geográfica y en el operador que vendimia la uva y elabora los vinos generosos o en la unidad de vinificación colectiva cuyos miembros vendimian la uva, los productores se fijan como objetivo, en el respeto de los usos y de los conocimientos técnicos adquiridos :

- evitar cualquier mezcla de Floc de Gascogne procedentes de diferentes explotaciones, con el fin de preservar las características

del producto tal y como ha sido elaborado en cada explotación a partir de los mostos y aguardientes propios de la explotación;

- para salvaguardar mejor la calidad y la especificidad de un producto que privilegia las características juveniles, con aromas primarios y para el que debe evitarse cualquier fenómeno de oxidación; en el pliego de condiciones se definen una declaración previa de envasado y una declaración sumaria de envasado; los controles mediante exámenes analíticos y organolépticos se efectúan en la fase de envasado, es decir, lo más cerca posible de la comercialización al consumidor;

- garantizar y salvaguardar la calidad y la especificidad de los productos mediante controles efectuados en la región de producción y, por tanto, la reputación de la denominación de origen controlada.

Esta disposición se ve reforzada por la obligación de colocar en cada botella una cápsula o un sello de garantía emitido por el organismo de defensa y gestión, dentro del límite de los volúmenes que hayan sido objeto de la declaración de reivindicación.

La autenticidad del producto queda así garantizada para el consumidor, con el envase más adecuado para la colocación de dicha cápsula o sello (seguimiento de los volúmenes comercializados, control del número de envases y facilidad de colocación).

El "Floc de Gascogne", producto emblemático de Gascuña, contribuye a la gran diversidad y riqueza de la gastronomía de la región. Combina una tradición secular con un saber hacer moderno, manteniendo así el dinamismo de una región esencialmente rural.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-780

APPELLATION OF ORIGIN

Pessac-Léognan

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of September 9, 1987.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Decree of September 9, 1987.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The original land of the great white and red wines of Bordeaux, "Pessac-Léognan" is the cradle of practices still in use in 2010.

The grape varieties, cultivated in an oceanic climate, have, since the 17th and 18th centuries, required support stakes. The generalization of trellising and of a sufficiently severe pruning method allowed to ensure a good distribution of the harvest and a sufficient leaf surface for a good photosynthesis and an optimal maturity. Similarly, in order to avoid overloading the vines with fruit, which is a guarantee of optimum ripeness and concentration of the wines, the planting density is high.

The delimited area for the harvest of the grapes classifies the plots characterized by a gravelly to sandy-gravelly soil, but also sometimes clay-limestone, and having a sufficient potential of drainage, because of their permeability or their relief. Parcels located on modern alluvium, on sand or on impermeable subsoil were excluded. Moreover, any substantial modification of the morphology of the relief and the natural pedological sequence of the parcels intended for the production of the controlled designation of origin is forbidden.

These carefully delimited plots allow for the optimal expression of local grape varieties, selected throughout history for their aptitude

for conservation and aging, linked to the historical need for long-distance transport of these products.

The red wines benefit from a long period of maturation, necessary for their refinement and their best expression before marketing to the consumer.

The dry white wines express a great finesse on the sandier soils or clay matrix with floral and fruity notes but not lacking in freshness.

The classification of all the "Crus Classés de Graves" (1959 classification) within the geographical area, i.e. 16 "Châteaux" or "Domaines", representing about a third of the vineyards, testifies to the historical fame of the wines of "Pessac-Léognan". The most illustrious of them is "Château Haut-Brion", "Premier Grand Cru" of the 1855 Bordeaux wine classification.

Thanks to its proximity to the port of Bordeaux, where a powerful trade has been established to distribute these wines throughout the world, the "Pessac-Léognan" appellation has rapidly acquired a worldwide reputation, benefiting from technical innovations, encouraging the dynamism of the vineyards, thus allowing them to develop in accordance with age-old practices. Among other things, the producers of "Pessac-Léognan" almost all practice "en primeur sales" on the Bordeaux market, a tradition characteristic of the great wines of Bordeaux. It is carried out in the spring following the harvest, between the owners and the merchants through Bordeaux brokers. After this transaction, the wine is, under the responsibility of the seller, sold to the buyer.

After this transaction, the wine is, under the responsibility of the seller, preserved and matured until its packaging. By integrating into the production conditions the packaging of the wine by the operator who harvests and vinifies the grapes, the producers have set themselves the objective of better safeguarding the quality and specificity of the product and consequently the reputation of the appellation d'origine contrôlée. "Pessac-Léognan" wines are marketed outside the national territory and exported throughout the world and participate fully in the promotion of the image of Bordeaux and its trade in the world.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-780

APPELLATION D'ORIGINE

Pessac-Léognan

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 9 septembre 1987.

Nouvelle inscription **Article 107 du R. (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 9 septembre 1987.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Terre originelle des grands vins blancs et des grands vins rouges de Bordeaux, « Pessac-Léognan » est le berceau de pratiques encore en usage en 2010. Les cépages, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, nécessité des échelas de soutien.

La généralisation du palissage et d'un mode de taille suffisamment sévère a permis d'assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante pour une bonne photosynthèse et une maturité optimale. De même, afin d'éviter la surcharge en fruits des pieds de vigne, gage de maturité et de concentration optimale des vins, la densité de plantation est élevée.

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles caractérisées par un sol graveleux à sablo-graveleux, mais aussi parfois argilocalcaire, et ayant un potentiel d'assainissement suffisant, du fait de leur perméabilité ou de leur relief. Les parcelles situées sur alluvions modernes, sur sables ou sur sous-sol imperméable ont été exclues. Par ailleurs, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite. Ces parcelles soigneusement délimitées permettent les expressions

optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité historique de transports lointains de ces produits.

Les vins rouges bénéficient d'une longue période d'élevage, nécessaire à leur affinage et leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur. Les vins blancs secs expriment une grande finesse sur les sols plus sableux ou à matrice argileuse avec des notes florales, fruitées mais ne manquant pas de fraîcheur.

Le classement de la totalité des « Crus Classés de Graves » (classement de 1959) au sein de la zone géographique, soit 16 « Châteaux » ou « Domaines », représentant environ le tiers des exploitations, témoigne de la notoriété historique des vins de « Pessac-Léognan ». Le plus illustre d'entre eux est le « Château Haut-Brion », « Premier Grand Cru » du classement des vins de Bordeaux de 1855. Par sa proximité avec le port de Bordeaux, où un négoce puissant s'est installé distribuant ces vins de par le monde, l'appellation d'origine contrôlée « Pessac-Léognan » a acquis rapidement une notoriété mondiale, bénéficiant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, leur permettant ainsi de se développer dans le respect des usages séculaires.

Entre autre particularité, les producteurs de « Pessac-Léognan » pratiquent presque tous la « vente en primeur » sur la place de Bordeaux, tradition caractéristique des grands vins de Bordeaux. Elle se réalise au printemps suivant la récolte, entre les propriétaires et les négociants par l'intermédiaire des courtiers bordelais. Après cette transaction, le vin est, sous la responsabilité du vendeur, conservé et élevé jusqu'à son conditionnement.

Traduisant ces usages, en intégrant dans les conditions de production la réalisation du conditionnement chez l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant les raisins, les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée. Les vins de « Pessac-Léognan » sont commercialisés hors des frontières du territoire national et exportés dans le monde entier et participent pleinement à la promotion de l'image de la place de Bordeaux et de son négoce, dans le monde.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-780

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pessac-Léognan

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 9 de septiembre de 1987.

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 9 de septiembre de 1987.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Tierra original de los grandes vinos blancos y tintos de Burdeos, "Pessac-Léognan" es la cuna de prácticas aún vigentes en 2010.

Las variedades de uva, cultivadas en un clima oceánico, necesitan desde los siglos XVII y XVIII tutores. El uso generalizado de espalderas y un método de poda suficientemente severo garantizaban una buena distribución de la uva y una superficie foliar suficiente para una buena fotosíntesis y una maduración óptima. Asimismo, para evitar la sobrecarga de fruta en las cepas, garantía de una maduración y concentración óptimas de los vinos, la densidad de plantación es elevada.

La superficie parcelaria para la vendimia clasifica las parcelas caracterizadas por un suelo de grava a arenoso-grava, pero también a veces arcillo-calcáreo, y que tienen un potencial de drenaje suficiente, debido a su permeabilidad o a su relieve. Se excluyeron las parcelas situadas sobre aluviones modernos, arenas o subsuelos impermeables. Además, se prohíbe cualquier modificación sustancial de la morfología del relieve y de la secuencia edafológica natural de las parcelas destinadas a la producción de la denominación de origen controlada.

Estas parcelas cuidadosamente delimitadas permiten la expresión óptima de las variedades de uva locales, seleccionadas a lo largo

de la historia por su aptitud para la conservación y el envejecimiento, ligada a la necesidad histórica de transportar lejos estos productos.

Los vinos tintos se benefician de un largo periodo de maduración, necesario para su afinamiento y su mejor expresión antes de ser comercializados al consumidor.

Los vinos blancos secos expresan una gran finura en los suelos más arenosos o arcillosos, con notas florales y afrutadas pero no carentes de frescura.

La clasificación de todos los "Crus Classés de Graves" (clasificación de 1959) dentro de la zona geográfica, es decir, 16 "Châteaux" o "Domaines", que representan aproximadamente un tercio de los viñedos, atestigua la reputación histórica de los vinos de "Pessac-Léognan". El más ilustre de ellos es "Château Haut-Brion", "Premier Grand Cru" en la clasificación de vinos de Burdeos de 1855.

Gracias a su proximidad al puerto de Burdeos, donde se ha establecido un potente comercio que distribuye estos vinos por todo el mundo, la denominación de origen controlada "Pessac-Léognan" ha adquirido rápidamente una reputación mundial, beneficiándose de innovaciones técnicas que favorecen el dinamismo de los viñedos, permitiéndoles desarrollarse según prácticas ancestrales. Entre otras particularidades, los productores de "Pessac-Léognan" practican casi todos la "vente en primeur" en el mercado bordelés, una tradición característica de los grandes vinos de Burdeos. Se realiza en la primavera siguiente a la vendimia, entre los propietarios y los comerciantes a través de corredores bordeleses.

Tras esta transacción, el vino es, bajo la responsabilidad del vendedor, almacenado y madurado hasta su envasado. Al integrar en las condiciones de producción el envasado del vino por el operador que cosecha la uva y elabora el vino, los productores se han fijado el objetivo de salvaguardar mejor la calidad y la especificidad del producto y, por consiguiente, la reputación de la denominación de origen controlada. Los vinos de "Pessac-Léognan" se comercializan fuera del territorio nacional y se exportan a todo el mundo, y participan plenamente en la promoción de la imagen de Burdeos y de su comercio vinícola en todo el mundo.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-797

APPELLATION OF ORIGIN

BUZET

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of April 19, 1973.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Decree of April 19, 1973.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The plots located on the high terrace, with a strong presence of Garonne gravel allowing an efficient natural drainage of the soils and their earlier warming up in spring, are particularly favourable to the culture of the vine. On these soils, the later grape varieties, such as Cabernet Franc N and Cabernet Sauvignon N, reach their phenolic maturity and produce the most robust red wines. The Sauvignon B and Sauvignon Gris G varieties express their full aromatic power in these situations.

The plots of land on the middle terraces, with their leached boulders soils, are suitable for good control of the vigour of the vines, particularly in terms of yields, and are particularly well suited to Cabernet Franc and Cot N, especially for the production of rosé wines. The plots of land with "terrefort" soils developed on clayey molasses and calcareous "terrefort" soils resulting from the degradation of lacustrine limestone are the most difficult to manage. The development of controlled grassing has made it possible to compete with the vines and thus to contain the vigour of the main grape varieties, in particular the Merlot N variety.

In these situations, the Semillon B and Muscadelle B grapes give the wine fullness and smoothness.

The return of Buzet wine to the rank of quality wines was only possible thanks to the will of a group of men who knew how to reconvert their grape varieties.

At the same time, the development of a commercial structure and direct sales to individuals contributed to the reputation of the wines.

From the end of the Middle Ages, the monks, abbots and priests contributed to a better control of the methods of cultivation and wine making. The capitals of the church in Damazan, decorated with bunches of grapes, bear witness to the monastic origin of the vineyard.

Historically, this vineyard of the Bordeaux "Haut-Pays" does not have a very strong identity, as the wines were sold under the name of "Bordeaux" wines after they had travelled down the Garonne, but the reference to "Buzet" wines appears in a tariff agreement signed on 12 December 1284 by the King of England.

The Duchy of Albret, whose capital was Nérac, and which included the geographical area, was attached to the Kingdom of Navarre. Henri de Navarre, Prince of Albret and future King Henri IV, spent part of his youth here and his court lived in style while savouring the local wine.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-797

APPELLATION D'ORIGINE

BUZET

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 19 avril 1973.

Nouvelle inscription **Article 107 du R. (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 19 avril 1973.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Les parcelles situées sur la haute terrasse, avec une forte présence de graves garonnaises permettant un drainage naturel efficace des sols et leur réchauffement plus précoce au printemps, sont particulièrement favorables à la culture de la vigne. Sur celles-ci, les cépages les plus tardifs comme les cépages cabernet franc N et cabernet sauvignon N, parviennent à leur maturité phénolique et sont à l'origine des cuvées de vins rouges les plus charpentées. Les cépages sauvignon B et sauvignon gris G expriment quant à eux, dans ces situations, toute leur puissance aromatique.

Les parcelles portées par les moyennes terrasses, avec leurs sols lessivés de boulbènes, maigres, sont aptes à une bonne maîtrise de la vigueur de la vigne notamment au niveau des rendements et sont particulièrement bien adaptées aux cépages cabernet franc N et cot N, notamment pour l'élaboration de vins rosés. Les parcelles présentant des sols de « terrefort » développés sur les molasses argileuses et des sols de « terrefort » calcaires issus de la dégradation des calcaires lacustres sont les sols les plus difficiles à gérer.

Le développement de la pratique de l'enherbement maîtrisé a permis de concurrencer la vigne et ainsi de contenir la vigueur des

cépages principaux et en particulier du cépage merlot N. Dans ces situations, les cépages sémillon B et muscadelle B apportent au vin de l'ampleur et de l'onctuosité.

Le retour du vin de « Buzet » au rang des vins de qualité n'a été possible que par la volonté d'un groupe d'hommes qui a su reconvertir son encépagement. Parallèlement, le développement d'une structure commerciale et de la vente directe aux particuliers a contribué à la réputation des vins. Dès la fin du Moyen-Âge, les moines, abbés et prieurs contribuent à une meilleure maîtrise des modes de culture et des méthodes de vinification. Les chapiteaux de l'église de Damazan, ornés de grappes de raisin, témoignent de l'origine monastique du vignoble.

Historiquement ce vignoble du « Haut-Pays » bordelais n'a pas d'identité très forte car les vins étaient vendus sous le nom de vins de « Bordeaux » après avoir descendu la Garonne. Toutefois la référence aux vins de « Buzet » figure dans un accord tarifaire signé le 12 décembre 1284 par le roi d'Angleterre. Le duché d'Albret, dont la capitale était Nérac, et qui englobait la zone géographique, était rattaché au royaume de Navarre. Ainsi Henri de Navarre, prince d'Albret et futur roi Henri IV y a passé une partie de sa jeunesse et sa cour y menait grand train tout en savourant le vin local.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-797

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BUZET

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 19 de abril de 1973.

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 19 de abril de 1973.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Las parcelas situadas en la terraza alta, con una fuerte presencia de grava del Garona que permite un drenaje natural eficaz de los suelos y su calentamiento más precoz en primavera, son especialmente favorables para el cultivo de la vid. En estos suelos, las variedades de uva más tardías, como la Cabernet Franc N y la Cabernet Sauvignon N, alcanzan su madurez fenólica y producen los vinos tintos más robustos. Las variedades Sauvignon B y Sauvignon Gris G expresan toda su potencia aromática en estas situaciones.

Las parcelas de las terrazas intermedias, con sus suelos boulbènes lixiviados, se prestan a un buen control del vigor de las vides, sobre todo en términos de rendimiento, y se adaptan especialmente bien al Cabernet Franc y al Cot N, sobre todo para la producción de vinos rosados. Las parcelas con suelos "terrefort" desarrollados sobre suelos arcillosos de melaza y suelos calcáreos "terrefort" resultantes de la degradación de la caliza lacustre son las más difíciles de gestionar. El desarrollo del pasto controlado ha permitido competir con las viñas y contener así el vigor de las principales variedades de uva, en particular la variedad Merlot N.

En estas situaciones, las uvas Semillon B y Muscadelle B aportan al vino plenitud y suavidad.

El retorno del vino de Buzet al rango de los vinos de calidad sólo fue posible gracias a la voluntad de un grupo de hombres que supieron reconvertir sus variedades de uva.

Al mismo tiempo, el desarrollo de una estructura comercial y la venta directa a particulares contribuyeron a la reputación de los vinos.

Desde finales de la Edad Media, los monjes, abades y sacerdotes contribuyeron a un mejor control de los métodos de cultivo y vinificación. Los capiteles de la iglesia de Damazan, decorados con racimos de uvas, atestiguan el origen monástico del viñedo.

Históricamente, este viñedo del "Haut-Pays" bordelés no tiene una identidad muy marcada, ya que los vinos se vendían con el nombre de vinos de "Burdeos" después de haber recorrido el Garona, pero la referencia a los vinos de "Buzet" aparece en un acuerdo arancelario firmado el 12 de diciembre de 1284 por el rey de Inglaterra.

El ducado de Albret, cuya capital era Nérac, y que comprendía la zona geográfica, estaba adscrito al reino de Navarra. Enrique de Navarra, príncipe de Albret y futuro rey Enrique IV, pasó aquí parte de su juventud y su corte vivió a lo grande mientras disfrutaba del vino local.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-803

APPELLATION OF ORIGIN

ABONDANCE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of March 23, 1990.

Newly recorded

**Commission Regulation (EC) n°1107/96 of June 12, 1996,
Official Journal L 148, 21.06.1996.**

**For the record, legal basis at the time of registration under the
Lisbon Agreement: Decree of March 23, 1990.**

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

*This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement
and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.*

In terms of natural factors, the geographical area of 'Abondance' is based on the area where production of the cheese originated, i.e. the Pays d'Abondance (including the Abondance Valley) in the Chablais region, in the northern part of the Department of Haute-Savoie between Lake Geneva and the Giffre Valley. The geographical area has specific climatic conditions owing to its geographical location and topography, its proximity to Lake Geneva and its extensive woodlands.

The geological characteristics of its soils (essentially calcareous pre-Alpine and sub-Alpine massifs and the calcareous massifs of the northern Alps, where the alpine level is poorly developed), along with its particular climate (high rainfall in summer) and marked temperature differences have resulted in rolling landscapes and enabled clearing of mountain pastures with a very rich flora.

In terms of human factors, raising dairy cattle was the most obvious way to use the land due to the difficult living conditions. Dairy farming, which has been practised in the area for centuries, is characterised by the use of specific breeds and a particular way of organising the use of mountain pastures.

The breeds reared by the dairy farmers (Abondance, Tarentaise and Montbéliarde) are particularly well adapted to the natural environment. The 'Abondance' breed (its name comes from the 'Abondance Valley'), which is accustomed to the difficult climatic and topographical conditions, produces particularly hardy and resilient dual-purpose cattle which are predominantly used for milk production. Its milk has characteristics which make it particularly suitable for cheese-making. The breed, which is historically associated with this cheese, has been a particular focus of attention for dairy farmers in their desire to preserve and strengthen its presence in the geographical area and its contribution to the production of the cheese.

'Abondance' has been produced in this region for several centuries. Starting in the 13th century, the monks of Abondance Abbey encouraged the making of this cheese, in particular by promoting the clearing of pastures. Even today, the feed given to the dairy cows is essentially derived from the local pastures and alpine meadows. The alpine meadows are exploited using a system known in French as 'montagne individuelle' ('private mountain'). Under this system, herds are not grouped together. Rather, each family grazes their own herd separately. This grazing management method is characteristically employed in the alpine meadows of the region and historically associated with farm-based cheese production.

Nowadays, a considerable amount of 'Abondance' is still produced on farms but the production method has also been transferred to production in dairies. Nevertheless, the traditional know-how has been maintained, e.g. regarding the use of raw milk and the technology associated with semi-cooked cheese.

'Abondance' is a pressed, semi-cooked cheese made exclusively from raw and whole cow's milk and with a long ripening period.

'Abondance' distinguishes itself from other pressed cooked cheeses in particular by having a smaller size, a concave heel, a soft texture and a diverse range of aromas, generally accompanied by a slightly bitter taste.

The dairy cows, which are well adapted to the local environmental conditions, make good use of the rich flora of the geographical area. The flora of the meadows is the source of the aromatic precursors in 'Abondance'. The cheese-makers promote the presence of these precursors in the cheese by using raw whole milk which is not treated in any way liable to affect the flora.

'Abondance' is a pressed, semi-cooked cheese. The use of technology for making pressed semi-cooked cheeses gives it a softer texture than pressed cooked cheeses. This softness of texture has led to the use of a type of mould enabling the characteristic shape of 'Abondance' to be obtained. This shape makes the cheese easier to handle, especially when bringing it down from alpine pastures.

The cheese is relatively small compared to others, especially pressed cooked cheeses. This is directly linked to the way the

family herd is managed on alpine pastures and the processing of the milk into cheese, which historically took place on the farm.

Production of this cheese is an integral part of the local economy and recognition of the designation has enabled traditional farming activities in the region to be maintained.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-803

APPELLATION D'ORIGINE

ABONDANCE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Décret du 23 mars 1990.

Nouvelle inscription

Règlement (CE) n°1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal Officiel L 148, 21.06.1996.

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 23 mars 1990.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

S'agissant des facteurs naturels, l'aire géographique de l'«Abondance» a été établie à partir du berceau d'origine de production de ce fromage: Pays d'Abondance (incluant la vallée d'Abondance), dans le Chablais, partie nord est du département de la Haute Savoie, situé entre le Lac Léman et la vallée du Giffre. Cette aire géographique présente des particularités climatiques dues à sa situation géographique et à son relief, à la proximité du Lac Léman et à l'importance des masses forestières. La nature géologique des sols, essentiellement les massifs calcaires préalpins ou subalpins et les calcaires massifs des alpes du Nord, où l'étage alpin est assez peu développé, associée à un climat particulier (pluviosité élevée en période estivale) avec des contrastes thermiques marqués, ont eu pour conséquences la formation de reliefs doux et ont permis le défrichage de surfaces d'alpages d'une grande richesse floristique.

S'agissant des facteurs humains, dans ces conditions de vie difficile, la valorisation la plus évidente de l'espace était l'élevage de vaches laitières. Cet élevage présent depuis des siècles est caractérisé par l'utilisation de races spécifiques et un type particulier d'organisation des alpages. Les races utilisées par les éleveurs (Abondance, Tarentaise et Montbéliarde) sont

particulièrement adaptées au milieu naturel. Ainsi, la race Abondance (qui tire son nom de la Vallée), habituée aux conditions difficiles de climat et de relief, produit des animaux particulièrement rustiques et résistants, d'aptitudes mixtes à prédominance laitière et son lait a de très bonnes qualités fromagères. Race historique associée à ce fromage, elle a fait l'objet d'une attention particulière par les éleveurs qui ont souhaité préserver et renforcer sa présence dans l'aire géographique et par là même sa contribution à la fabrication du fromage.

La production d'«Abondance» existe dans cette région depuis plusieurs siècles. Ce sont les chanoines de l'abbaye d'Abondance qui ont dès le 13^e siècle encouragé la fabrication de ce fromage notamment en favorisant le défrichage des pâturages. Encore aujourd'hui l'alimentation des vaches laitières est essentiellement assurée par les ressources des pâturages ou des alpages. La mise en valeur de ces alpages est effectuée selon le système dénommé «montagne individuelle» à savoir sans regroupement de troupeaux, mais individuellement par chaque famille. Ce type d'organisation est une caractéristique des alpages de cette région et il est historiquement associé à une production de fromage à la ferme.

Aujourd'hui, l'«Abondance» a gardé une part non négligeable de production fermière, mais les modalités de la fabrication de l'«Abondance» ont également été transposées à la fabrication en laiterie, tout en maintenant les savoir-faire traditionnels dont l'utilisation de lait cru et la technologie d'une pâte semi-cuite. L'«Abondance» est un fromage à pâte pressée mi-cuite, fabriqué exclusivement avec du lait de vache, cru et entier, à affinage long.

L'«Abondance» se singularise notamment des autres fromages à pâte pressée cuite à la fois par son format plus petit, par son talon concave, sa texture souple et sa palette aromatique riche accompagnée généralement par une pointe d'amertume.

La richesse floristique de l'aire géographique est valorisée par les vaches laitières adaptées aux conditions du milieu. La flore des prairies est responsable de la présence de précurseurs aromatiques dans le fromage «Abondance». Ce phénomène est favorisé par l'utilisation par les fromagers du lait sous forme cru et entier, sans qu'un traitement n'ait pu altérer sa flore.

L'«Abondance» est un fromage à pâte pressée mi-cuite. L'usage de la technologie pâte pressée mi-cuite induit une texture plus souple que celle des fromages à pâte pressés cuite. Cette texture souple a conduit à utiliser un type de moule permettant d'obtenir le format caractéristique de l'«Abondance», format qui permet une meilleure tenue du fromage notamment lorsqu'il est descendu des alpages. Le format du fromage, relativement petit par rapport à d'autres fromages, notamment ceux de la famille des pâtes pressées cuites, est directement lié au mode d'exploitation du troupeau familial tenu en alpage et à la transformation historiquement réalisée à la ferme.

Cette production fait partie intégrante de l'équilibre de l'économie locale et la reconnaissance de l'appellation a permis le maintien d'activités agricoles traditionnelles dans cette région.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-803

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ABONDANCE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 23 de marzo de 1990.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º 1107/96, de la Comisión de 12 de junio de 1996, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 23 de marzo de 1990.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

En el caso de los factores naturales, la zona geográfica del queso «Abondance» se ha establecido a partir de la cuna de producción de este queso: Pays d'Abondance (incluido el valle de Abondance), en Chablais, al noreste del departamento de Alta Saboya, situado entre el lago Lemán y el valle del Giffre. Esta zona geográfica presenta particularidades climáticas derivadas de su ubicación y su relieve, a su proximidad con el lago Lemán y a la importancia de las zonas boscosas.

El carácter geológico de los suelos, fundamentalmente macizos calcáreos prealpinos o subalpinos y macizos calcáreos de los Alpes del norte, en los que el piso alpino está bastante poco desarrollado, vinculado a un clima particular (pluviosidad elevada en la época estival) con contrastes térmicos marcados, tiene como consecuencia la formación de relieves suaves y ha permitido el desbroce de superficies de praderas alpinas de una gran riqueza florística.

En el caso de los factores humanos, en estas condiciones de vida difíciles, el aprovechamiento más obvio del espacio lo constituía la cría de vacas lecheras. Este tipo de ganadería, presente desde

hace siglos, se caracteriza por el uso de razas específicas y una organización particular de las praderas alpinas.

Las razas utilizadas por los ganaderos (Abondance, Tarentaise y Montbéliarde) están especialmente adaptadas al medio natural. Así, la raza Abondance (que recibe su nombre por el del valle), habituada a las condiciones difíciles de clima y relieve, produce animales especialmente rústicos y resistentes, con aptitudes mixtas de predominio lechero y con una leche muy adecuada a la producción de queso. Se trata de una raza histórica asociada a este queso que ha recibido especial atención por parte de los ganaderos, quienes han querido conservar y reforzar su presencia en la zona geográfica y, así, su contribución a la fabricación del queso.

Desde hace varios siglos se produce el queso «Abondance» en la región. Desde el siglo XIII, son los eclesiásticos de la abadía de Abondance los que han potenciado su fabricación, especialmente al favorecer el desbroce de los pastos. Todavía hoy, las vacas se alimentan fundamentalmente en los pastos o en las praderas alpinas. A través del sistema denominado «montaña individual» se efectúa un uso razonable de dichas praderas, que consiste en no reagrupar los rebaños sino en que cada familia lo haga individualmente. Este tipo de organización es característica de las praderas alpinas de esta región y se asocia históricamente a la producción de queso artesanal.

A día de hoy, el queso «Abondance» mantiene una parte importante de su producción artesanal, aunque las modalidades de fabricación también se han llevado a las explotaciones lecheras, manteniendo siempre los conocimientos tradicionales entre los que se encuentran el uso de leche cruda y la tecnología de una pasta semicocida.

«Abondance» es un queso de pasta prensada semicocida, fabricado exclusivamente con leche de vaca, cruda y entera, con una larga maduración.

El queso «Abondance» se diferencia de otros quesos de pasta prensada cocida tanto por su formato más pequeño como por su canto cóncavo, su textura suave y su rica paleta aromática acompañada generalmente de un ligero amargor.

Las vacas lecheras adaptadas a las condiciones del medio aprovechan la riqueza florística de la zona geográfica. A la flora de sus prados se debe la presencia de precursores aromáticos en el queso «Abondance». Este fenómeno se ve favorecido por el uso, por parte de los productores, de leche cruda entera y sin un tratamiento que haya podido alterar su flora.

«Abondance» es un queso de pasta prensada semicocida. El uso de la tecnología de pasta prensada semicocida aporta una textura más suave que la de los quesos de pasta prensada cocida. Esta textura suave ha llevado a utilizar un tipo de molde que permite obtener el formato característico del queso «Abondance», un formato que permite mantener mejor el queso, especialmente cuando se baja de las praderas alpinas.

Dicho formato, relativamente pequeño en comparación con otros quesos (especialmente los de la familia de pasta prensada cocida), está directamente relacionado con el modo de explotación de la ganadería familiar existente en las praderas alpinas, así como con la transformación histórica de las explotaciones.

Esta producción forma parte integrante del equilibrio de la economía local y el reconocimiento de la denominación ha permitido mantener actividades agrícolas tradicionales en esta región.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-822

APPELLATION OF ORIGIN

VACQUEYRAS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of August 9, 1990.

Newly recorded

Article 107 of R. (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Decree of August 9, 1990.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The natural conditions for a unique grape harvest potential — highly permeable soils (sand, pebbly sandstone, water-worn pebbles) often coupled with a clayey matrix that acts as a useful water reserve during dry periods — are combined with a Mediterranean climate tempered by the proximity of the Dentelles de Montmirail, which provides good conditions for ripening the grapes without excessive temperatures and enables the beneficial effects of the Mistral to act on the concentration and protect the vines against cryptogamic diseases, and with human factors that have been revealed over generations through the expertise of the operators in planting the vine varieties and blending the grapes. The wines bearing the 'Vacqueyras' controlled designation of origin bear witness to the uniqueness of this area. These interactions are particularly evident in the red wines, which are complex blends between the power and tannic structure obtained from grapes grown in water-worn pebbles, the finesse and fruity aromas of grapes grown in more sandy soils and the harmony and balance of grapes grown in pebbly sandstone. On the strength of this potential, the expertise applied enables the identity of the red wines to be maintained while respecting the unique nature of the raw material. Quite exceptionally for this wine-growing area, the particular identity of the wines produced has also been recognised for the white and rosé wines, which benefit here from the same

qualitative aspects linked to both the natural conditions and production practices. The reputation, know-how, traditions and quality of the wines can be seen in the "Vacqueyras" vineyards, through the extensive and well-preserved rural heritage, linked to farming activities with its many sheds, which have made the wines of "Vacqueyras" the official wines of the Avignon Festival since 1998.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-822

APPELLATION D'ORIGINE

VACQUEYRAS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 9 août 1990.

Nouvelle inscription **Article 107 du R. (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 9 août 1990.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Conjuguant d'une part, des facteurs naturels propices à une expression originale du potentiel de vendange, avec des sols à forte perméabilité (sables, grès caillouteux, galets roulés), fréquemment associés à une matrice argileuse apte à proposer une réserve hydrique intéressante lors des périodes sèches, d'autre part, un climat méditerranéen tempéré par la proximité des Dentelles de Montmirail, apte à permettre de bonnes conditions de maturité des baies, sans excès de températures et laissant la place aux effets bénéfiques du Mistral tant sur la concentration que sur la protection face aux maladies cryptogamiques, et enfin, des facteurs humains qui, au fil des générations, se révèlent par le savoir-faire des opérateurs dans l'implantation des cépages et dans les assemblages de vendanges, les vins revendiqués en appellation d'origine contrôlée «Vacqueyras» témoignent de l'originalité de ce territoire.

Ces interactions se lisent particulièrement bien dans les vins rouges, complexes assemblages entre puissance et structure tannique, que l'on retrouve dans les vendanges issues des galets roulés, finesse et arômes fruités des vendanges issues des sols plus sableux, harmonie et équilibre dans les vendanges issues des grès caillouteux.

Forts de ce potentiel, les savoir-faire mis en œuvre permettent, en respectant les originalités de la matière première, le maintien de l'identité des vins rouges. De façon assez exceptionnelle dans cette zone viticole, l'identité particulière des vins produits a également été reconnue pour les vins blancs et les vins rosés qui bénéficient, ici, des mêmes incidences qualitatives liées tant aux facteurs naturels qu'aux usages de production.

Notoriété, savoir-faire, usages et qualité des vins peuvent se lire au travers d'un parcours du vignoble de «Vacqueyras» , au travers d'un patrimoine rural important et préservé, lié à l'activité agricole avec moult cabanons et font des vins de « Vacqueyras », depuis 1998, les vins officiels du Festival d'Avignon.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-822

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VACQUEYRAS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 9 de agosto de 1990.

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 9 de agosto de 1990.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Conjugando, por una parte, factores naturales propicios a una expresión original del potencial de vendimia, con suelos de gran permeabilidad (arenas, arenisca pedregosa y cantos rodados), frecuentemente asociados a una matriz arcillosa capaz de proporcionar una reserva hídrica interesante en períodos secos, y, por otra parte, un clima mediterráneo templado debido a la proximidad de las Dentelles de Montmirail, que puede permitir buenas unas condiciones de madurez de las bayas, sin exceso de temperatura y dejando espacio a los efectos beneficiosos del Mistral, tanto en la concentración como en la protección frente a las enfermedades criptogámicas, y, por último, factores humanos que, a lo largo de las generaciones, se manifiestan en el saber hacer de los viticultores que implantan variedades de uva de vinificación y uva en vendimias, los vinos que se acogen a la denominación de origen protegida «Vacqueyras» son testigos de la originalidad de este territorio. Estas interacciones se observan especialmente bien en los vinos tintos, compleja unión de potencia y estructura tánica que se encuentra en las vendimias procedentes de cantos rodados; finura y aromas afrutados de las vendimias procedentes de los suelos más arenosos, y armonía y equilibrio en las vendimias procedentes de la arenisca pedregosa. Con este potencial, el conocimiento utilizado permite el

mantenimiento de la identidad de los vinos tintos, respetando la originalidad de la materia prima. De manera bastante excepcional en esta zona vitícola, la identidad particular de los vinos producidos también se ha reconocido para los vinos blancos y los rosados, que gozan aquí de las mismas incidencias cualitativas, vinculadas tanto a los factores naturales como a los usos de producción. La reputación, el saber hacer, las tradiciones y la calidad de los vinos se pueden apreciar en un recorrido por los viñedos de "Vacqueyras", y a través del extenso y bien conservado patrimonio rural, vinculado a las actividades agrícolas con sus numerosos cobertizos, que han hecho de los vinos de "Vacqueyras" los vinos oficiales del Festival de Aviñón desde 1998.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-824

APPELLATION OF ORIGIN

CHABICHOU DU POITOU

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of June 29, 1990.

Newly recorded

**Commission Regulation (EC) n°1107/96 of June 12, 1996,
Official Journal L 148, 21.06.1996.**

**For the record, legal basis at the time of registration under the
Lisbon Agreement: Decree of June 29, 1990.**

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

*This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement
and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.*

The geographical area of 'Chabichou du Poitou' corresponds to Haut-Poitou, a limestone plateau that extends to the edges of the Massif Central to the east, and to cereal- and vine-growing department of Charente to the south. The municipalities of the geographical area are mainly located east of the department of Deux-Sèvres, and west of the department of Vienne. To a lesser extent, some are located north of the department of Charente.

Haut-Poitou was formed by limestone sedimentation phases. The main soils in evidence are the result of alterations in the calcareous bedrock. The most common soil formation is 'terres de groie'. It is a brown clay-limestone soil of varying depth. In the southern half of the geographical area, red soil known as 'à châtaigniers' [chestnut] can also be found. This is a deep, brown clay-loam soil formed from the decalcification of the limestone substrate.

The temperate climate is subject to oceanic influences although rainfall is lower than in other parts of the Atlantic seaboard. There is plentiful sunshine with water shortages in summer that vary significantly from year to year.

The 'Chabichou du Poitou' area therefore has a range of soils offering different agricultural possibilities, allowing for a crops to be

varied in space and time by crop rotation. The natural environment is conducive to the production of quality fodder and cereals.

Historically, the region of Poitou was known for goat-rearing. Production of different types of goat's cheese therefore made its mark culturally on Poitou very early on. Milk from goats was primarily intended for the production of fresh cheeses for daily household consumption. This production for own use was particularly widespread among the poorest peasants who lacked the land to raise cattle. Goat-rearing and cheese production were the preserve of women. The original pottery moulds for 'Chabichou du Poitou' were small which meant that cheese could be made with small amounts of milk.

The phylloxera outbreak in 1876 marked a turning point for local agriculture. Vines were abandoned in favour of livestock and dairy production, including cattle to make butter and goats. At that point, goat herds in Deux-Sèvres and Vienne developed considerably. As herd sizes exceeded family consumption needs, the excess cheeses produced by farms were matured and sold at local markets.

At the start of the twentieth century, production of 'Chabichou du Poitou' received a boost with the development of dairy cooperatives. Initially specialising in the milking of cattle, the cooperative movement extended to milking goats in order to produce cheese.

Today, goat's milk is produced by holdings located among extensive areas of crops thus representing variety in land use. Livestock rearers and cereal growers can act in solidarity to make best use of land and to exchange food, cereals and fodder, especially lucerne.

The mould used in making 'Chabichou du Poitou' is in the shape of a bung and bears the identity of the cheese with the inlay of the 'CdP' symbol. Producers use their special understanding of the truncated cone shape of the mould to manage the removal of the whey. Properly managed acidification, together with the three stages of draining, salting and drying are essential for correct syneresis and skin formation. This point is essential in cheese-making given the challenges of draining associated with the mould.

'Chabichou du Poitou' is in the shape of a small truncated cone known as a 'bonde'. Patches of surface mould appear on the skin, which is sometimes slightly runny in places. The white paste is firm, the texture consistent and smooth. It has a mild but persistent flavour of goat's cheese, with a hint of bitterness and salt and occasionally nutty notes.

The climate of Haut Poitou is dryer than in other areas of the Seuil du Poitou, the broad limestone plateau located between the Armorican Massif and the Massif Central. That climate, together with the clay-limestone soils that developed as the bedrock evolved, contributed to the development of mixed crop and goat-rearing systems. Goat-rearing holdings exist among the vast areas of crops on arid lands on which goats are able to flourish. Goats

are fed on a varied diet rich in fibre. This gives the milk its structure, in terms of the ratio of proteins to fats, along with a microbial ecosystem.

The goats' feed, with its significant amount of fodder and cereals, is the main source of primary yeast intake. The variety of the feed given to the goats, the quality of the fodder and supplements, and the regulation of feeding help to create the organoleptic characteristics of 'Chabichou du Poitou'. The presence of ripening flora in the milk at an early stage, from the time of maturing, explains why there is sometimes a slightly runny consistency under the skin and also accounts for the smooth texture of 'Chabichou du Poitou'.

The very acidic curds provide support for the de-acidifying yeasts. These give rise to the presence of *Geotrichum*, patches of mould on the skin. The mould gives the cheese its characteristic appearance and mild but persistent flavour with its hint of bitterness and salt sometimes accompanied by nutty notes, especially hazelnut.

The mould [vessel] used in making 'Chabichou du Poitou' gives the cheese its characteristic truncated cone shape, like a small bung for a barrel. This mould gives 'Chabichou du Poitou' its identity and represents a characteristic technology which determines its appearance and flavour. The minimum 10 days maturing and the refiners' know-how in controlling temperatures allow the surface flora to develop and produce the organoleptic characteristics of 'Chabichou du Poitou'.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-824

APPELLATION D'ORIGINE

CHABICHOU DU POITOU

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Décret du 29 juin 1990.

Nouvelle inscription

Règlement (CE) n°1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal Officiel L 148, 21.06.1996.

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 29 juin 1990.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

L'aire géographique du «Chabichou du Poitou» correspond au Haut-Poitou, plateau calcaire qui s'étend jusqu'aux confins du Massif central à l'est et à la Charente céréalière et viticole au sud. Les communes de l'aire géographique sont principalement situées à l'est du département des Deux-Sèvres et à l'ouest du département de la Vienne, ainsi que, dans une moindre mesure, au nord du département de la Charente.

Le Haut-Poitou s'est formé à l'occasion d'épisodes de sédimentation calcaire. Les principaux sols observés sont issus de l'altération de cette roche mère calcaire. Les terres de groie sont la formation pédologique la plus représentée. Il s'agit de sols bruns argilo-calcaires plus ou moins profonds. Dans la moitié sud de l'aire géographique, on observe la présence de terres rouges dites «à châtaigniers». Il s'agit de sols bruns limono-argileux profonds issus de la décalcification du substrat calcaire.

Le climat tempéré est soumis aux influences océaniques, avec toutefois des précipitations moins accusées que dans d'autres régions de la façade atlantique, un bon ensoleillement et un déficit hydrique estival qui peut varier fortement d'une année à l'autre.

L'aire du «Chabichou du Poitou» présente donc une mosaïque de sols, au potentiel agronomique différent, permettant des cultures variées dans l'espace et dans le temps (rotation des cultures). Le milieu naturel est propice à la production de fourrages de qualité ainsi que de céréales. Le Poitou est historiquement une région marquée par la présence de l'élevage caprin. Le Poitou est donc très tôt culturellement marqué par la fabrication de fromages de chèvre de différentes sortes. Le lait de la traite est alors tout d'abord destiné à la fabrication de fromages frais consommés quotidiennement à l'échelle familiale. Cette autoconsommation est surtout répandue chez les plus petits paysans qui ne peuvent pas élever de bovins, faute de terres suffisantes. L'élevage des chèvres et la fabrication des fromages sont l'apanage des femmes. Le moule du «Chabichou du Poitou» est un moule de petite taille, d'origine potière, permettant de fabriquer du fromage avec peu de lait.

La crise du phylloxera, dès 1876, marque un tournant pour l'agriculture locale qui abandonne la vigne au profit de l'élevage et de la production laitière, aussi bien bovine, pour la production de beurre, que caprine. Le troupeau caprin des Deux-Sèvres et de la Vienne connaît alors un fort développement et les volumes devenant supérieurs aux besoins de la consommation familiale, le surplus de fromages issu de la production fermière est affiné et commercialisé sur les marchés locaux. Dès le début du XXe siècle, la production de «Chabichou du Poitou» connaît un essor avec le développement des coopératives laitières. Initialement spécialisé dans la collecte du lait de vache, le mouvement coopératif s'étend à la collecte du lait de chèvre destiné à la fabrication de fromage. Aujourd'hui, le lait de chèvre est produit par des exploitations qui s'insèrent au milieu des grandes cultures, ce qui constitue une mosaïque au niveau de l'utilisation des surfaces. Une solidarité peut s'établir entre éleveurs et céréaliers pour la valorisation du foncier et les échanges d'aliments, céréales et fourrages, notamment la luzerne.

Le moule utilisé pour la fabrication du «Chabichou du Poitou» conserve une forme de bonde et porte l'identité du fromage par incrustation du signe «CdP». Les fabricants mettent en œuvre des savoir-faire particuliers liés à la forme tronconique du moule afin de gérer l'élimination du petit lait. La maîtrise de l'acidification et le triptyque égouttage/salage/ressuyage sont indispensables pour une synérèse régulière et préparent la formation de la croûte, point indispensable à la fabrication du fromage compte-tenu des difficultés d'égouttage liées au moule.

Le «Chabichou du Poitou» a une forme de petit tronc de cône, dite «bonde». Sa croûte présente des moisissures superficielles et parfois un léger coulage. Sa pâte blanche est ferme, de texture homogène et fine. Il a un goût de chèvre modéré mais persistant, avec une pointe d'amertume et de sel, parfois des notes de fruits secs.

Le climat du Haut Poitou, plus sec que celui des autres secteurs du Seuil du Poitou, vaste plateau calcaire situé entre le massif armoricain et massif central, ainsi que les sols argilo-calcaires issus de l'altération de la roche mère, ont contribué au

développement de systèmes de polyculture-élevage caprin. Les exploitations caprines sont présentes au milieu des grandes cultures sur des terres séchantes, que la chèvre valorise bien.

Les chèvres sont nourries avec une alimentation riche en fibres et variée qui permet de structurer le lait (rapport protéines-matières grasses) et d'apporter un écosystème microbien au lait.

L'alimentation des chèvres avec une part importante de fourrages et céréales est notamment à l'origine d'un apport original en levures. La diversité des aliments donnés aux chèvres, la qualité des fourrages et des compléments, l'encadrement des rations participent à l'expression des caractéristiques organoleptiques du «Chabichou du Poitou». La présence précoce des flores d'affinage dans le lait, dès la maturation, explique l'existence parfois d'un léger coulage sous croûte et la texture fine de la pâte du «Chabichou du Poitou».

L'acidification très importante du caillé sert de support aux levures désacidifiantes. Celles-ci préparent l'arrivée des *geotrichum* qui participent à l'aspect particulier du fromage (moisissures superficielles de la croûte) et à son goût de chèvre modéré persistant, à sa pointe d'amertume et de sel complétée parfois de notes de fruits secs notamment de noisette.

Le moule utilisé pour la fabrication du «Chabichou du Poitou» confère au fromage sa forme tronconique caractéristique (forme de petite bonde de barrique). Ce moule donne au «Chabichou du Poitou» son identité et induit une technologie particulière qui détermine son aspect et son goût. Les dix jours minimum d'affinage et le savoir faire de l'affineur sur la maîtrise des températures permettent le développement des flores de surface et l'obtention des caractéristiques organoleptiques du «Chabichou du Poitou».

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-824

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHABICHOU DU POITOU

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 29 de junio de 1990.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º 1107/96, de la Comisión de 12 de junio de 1996, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 29 de junio de 1990.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La zona geográfica del «Chabichou du Poitou» corresponde al Haut-Poitou, meseta calcárea que se extiende hasta los confines del macizo Central al este y de la Charente, zona vitícola y de cereal, al sur. Los municipios de la zona geográfica están principalmente situados al este del departamento de Deux-Sèvres y al oeste del departamento de Vienne, y en menor medida, también al norte del departamento de Charente.

El Haut-Poitou se formó por diferentes episodios de sedimentación calcárea. Los principales suelos que se observan se formaron por la alteración de la roca madre calcárea. Las tierras arcilloso-calizas son la formación edafológica más presente. Se trata de suelos marrones arcilloso-calizos de mayor o menor profundidad. En la mitad sur de la zona geográfica, se observa la presencia de tierras rojas llamadas «de castaños». Se trata de suelos marrones limoso-arcillosos profundos resultantes de la descalcificación del sustrato calcáreo.

El clima templado está sometido a las influencias oceánicas aunque con precipitaciones menos acusadas que en otras regiones del litoral atlántico, un buen número de horas de sol y un déficit hídrico estival que puede variar mucho de un año a otro.

Así pues, la zona del «Chabichou du Poitou» presenta un mosaico de suelos, con diferentes potenciales agronómicos, aptos para cultivos variados en el espacio y en el tiempo (rotación de cultivos). El medio es propicio para la producción de forrajes de calidad, así como de cereales.

Poitou es históricamente una región que se caracteriza por la presencia de ganado caprino. La cultura de Poitou, desde muy pronto, está fuertemente ligada a la elaboración de quesos de cabra de diferentes tipos. La leche del ordeño se destinaba antiguamente a la fabricación de quesos frescos que se consumían a diario en el entorno familiar. Ese autoconsumo se extendió sobre todo entre pequeños campesinos que no podían criar ganado vacuno por falta de terreno suficiente. La cría de las cabras y la elaboración de los quesos eran tareas exclusivas de las mujeres. El molde del «Chabichou du Poitou» es un molde pequeño, originariamente de barro, que permitía fabricar queso con poca leche.

La crisis de la filoxera, a partir de 1876, marca un giro importante en la agricultura local, con el abandono de la viña en favor de la ganadería y de la producción lechera, tanto bovina, para producción de mantequilla, como caprina. La cabaña de ganado caprino de Deux Sèvres y de Vienne conoce entonces un gran crecimiento y como los volúmenes superan las necesidades del consumo familiar, en las explotaciones el excedente de quesos procedentes de la producción se deja madurar y se vende en los mercados locales.

Desde comienzos del siglo XX, la producción de «Chabichou du Poitou» experimenta un auge con el desarrollo de las cooperativas lecheras. Inicialmente especializadas en la recogida de leche de vaca, el movimiento de las cooperativas se amplía a la recogida de leche de cabra destinada a la fabricación de queso.

Hoy en día, la leche de cabra se produce en explotaciones que se integran en medio de los grandes cultivos, lo que supone un mosaico en cuanto al uso de las tierras. Puede crearse una solidaridad entre ganaderos y productores de cereales para valorizar el suelo y el intercambio de alimentos, cereales y forrajes, sobre todo de la alfalfa.

El molde utilizado para la fabricación del «Chabichou du Poitou» conserva la forma de tapón y confiere la identidad al queso mediante la incrustación del signo «CdP». Los fabricantes aplican sus conocimientos técnicos particulares relacionados con la forma de cono truncado del molde para conseguir eliminar el suero. El dominio de la acidificación y de las tres acciones del desuerado/salado/secado son indispensables para una sinéresis regular y preparan la formación de la corteza, punto indispensable en la fabricación del queso dadas las dificultades de desuerado debido al molde.

El «Chabichou du Poitou» tiene forma de pequeño tronco de cono, denominado «bonde» (tapón). Su corteza presenta mohos superficiales y a veces una parte ligeramente fluida. Su pasta blanca es firme, de textura homogénea y fina. Tiene un gusto

caprino moderado pero persistente, con un punto de amargor y de sal, a veces con notas de frutos secos.

El clima del Haut-Poitou, más seco que el de otras partes del Seuil du Poitou, amplia meseta calcárea situada entre el macizo Armoricano y el macizo Central, así como los suelos arcilloso calcáreos resultado de la alteración de la roca madre, han contribuido al desarrollo de sistemas de varios cultivos y ganado caprino. Las explotaciones caprinas están presentes en medio de grandes cultivos sobre tierras secas, que las cabras valorizan bien. Las cabras se alimentan con una dieta variada y rica en fibras que permite estructurar la leche (relación proteínas-materias grasas) y aportarle un ecosistema microbiano.

La alimentación de las cabras, con una proporción importante de forrajes y cereales, es la causa del aporte original de levaduras. La variedad de los piensos administrados a las cabras, la calidad de los forrajes y de los complementos y el apoyo de las raciones contribuyen a conformar las características organolépticas del «Chabichou du Poitou». La presencia temprana de floras en la leche, desde la maduración, explica la existencia, en ocasiones, de una ligera fluidez debajo de la corteza y la textura fina de la pasta del «Chabichou du Poitou».

La acidificación tan importante de la cuajada sirve de soporte a las levaduras desacidificantes. Estas preparan la llegada de los geotrichum, que contribuyen al aspecto particular del queso (mohos superficiales de la corteza) y a su gusto caprino moderado persistente, y a su punto de amargor y de sal completado a veces con notas de frutos secos, sobre todo de avellana.

El molde utilizado en la fabricación del «Chabichou du Poitou» confiere al queso la forma troncocónica característica (forma de tapón de barrica). Este molde da su identidad al «Chabichou du Poitou» y genera una tecnología específica que determina su aspecto y su sabor. Los diez días de maduración mínimos y la pericia del afinador en el control de las temperaturas permiten el desarrollo de las floras superficiales y la obtención de las características organolépticas del «Chabichou du Poitou».

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-825

APPELLATION OF ORIGIN

ÉPOISSES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of May 14, 1991.

Newly recorded

**Commission Regulation (EC) n°1107/96 of June 12, 1996,
Official Journal L 148 of 21.06.1996.**

**For the record, legal basis at the time of registration under the
Lisbon Agreement: Decree of May 14, 1991.**

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

*This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement
and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.*

The product was created in the early XVIth century by Cistercian monks living in Époisses and then further developed by local farmers. Praised by Madame de Sévigné and named the 'Roi des fromages' (king of cheeses) by Brillat-Savarin in 1825, it began to be traded more widely as of 1840.

Originally produced in the Pays d'Auxois, production then spread to nearby areas in similar slightly hilly ground, with marly soil, ideal for developing natural pastures suited to stock breeding. These pastures lend a specific mineral content to the milk of cows of the breeds Brune, Montbéliarde and Simmental Française, which are suited to this environment and form an important part of the production of Époisses cheese, as do the expertise of farmers (especially regarding the maturing process) and the fact that many stages are still carried out manually.

This original production is part and parcel of the region's cultural and economic heritage. It has enabled small production units to survive and has maintained the presence of traditional breeds of cows on farms.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-825

APPELLATION D'ORIGINE

ÉPOISSES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Décret du 14 mai 1991.

Nouvelle inscription

Règlement (CE) n°1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal Officiel L 148 du 21.06.1996.

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 14 mai 1991.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

Créé au début du XVIème siècle par des moines cisterciens vivant à Époisses, les fermiers locaux ont amélioré sa fabrication; loué par Madame de Sévigné et consacré «Roi des fromages» par Brillat-Savarin en 1825, son commerce est étendu dès 1840.

Il est né dans le Pays d'Auxois puis s'est étendu aux zones limitrophes similaires de formation marneuse à pentes douces permettant le développement de prairies naturelles propices à l'élevage. Ces herbages entraînent une composition minérale spécifique des laits issus de vaches de race Brune, Montbéliarde et Simmental Française adaptées à leur milieu, facilitant ainsi la production de ce fromage, complétée par le savoir-faire des agriculteurs (son affinage particulier) ainsi que le fait que beaucoup d'opérations sont encore réalisées à la main.

Cette production originale fait partie intégrante du patrimoine culturel et économique régional. Elle permet le maintien de petites unités de production et des races bovines traditionnelles dans les exploitations agricoles.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-825

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ÉPOISSES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 14 de mayo de 1991.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) n.º 1107/96, de la Comisión de 12 de junio de 1996, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 14 de mayo de 1991.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Creado a principios del siglo XVI por monjes cistercienses que vivían en Epoisses, los agricultores locales mejoraron su fabricación; alabado por Madame de Sévigné y consagrado como «rey de los quesos» por Brillat-Savarin en 1825, su comercio se extiende a partir de 1840.

El queso nació en Pays d'Auxois y luego se extendió a zonas limítrofes similares de formación margosa con suaves pendientes que permitían el desarrollo de prados naturales propicios para la cría de ganado. Estos pastos implican una composición mineral específica de las leches procedentes de las vacas de las razas Brune, Montbéliarde y Simmental Française adaptadas a su medio, facilitando así la producción de este queso, completada por los conocimientos técnicos de los agricultores (su maduración particular) así como el hecho de que muchas operaciones aún se realizan a mano.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-827

APPELLATION OF ORIGIN

ROCAMADOUR

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of January 16, 1996.

Newly recorded

Commission Regulation (EC) n°38/1999 of January 8, 1999, completing the Annex to Regulation (EC) n°2400/96 regarding the entry of certain designations in the “Register of protected designations of origin and protected geographical indications” provided for in Council Regulation (EEC) n°2081/92 regarding the protection of geographical indications and appellations of origin for agricultural products and foodstuffs.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919, regarding the protection of appellations of origin; Law n°55-1533 of November 28, 1955, regarding appellations of origin for cheeses; Decree of January 16, 1996.

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5.3)

This Rule is contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

The geographical area, characterised by its aridity, is favourable for rearing goats. The rearing methods used to produce milk to make ‘Rocamadour’ cheese give priority to fodder from the geographical area. Such a diet is rich in forage and so produces milk with original flora. This is preserved because raw milk is used to make the cheese.

Geotrichum in particular gives ‘Rocamadour’ its velvety appearance. Slow natural drainage, together with the temperature and humidity in the ripening rooms, produce a relatively moist curd. This favours the development of Geotrichum.

Drainage and ripening occur in two successive phases. Both result in a low dry matter content in the final product.

The drainage and ripening conditions also contribute to the development of a surface rind and of the soft, creamy and homogeneous texture from the rind to the centre, characteristic of 'Rocamadour', and which can also be attributed to the use of whole milk.

The round flat shape and light weight of 'Rocamadour' are the result of the traditional use of moulds with a specific diameter and height.

The whole gamut of the characteristics of the geographical area, as well as natural and human factors, thus come into play to produce 'Rocamadour'.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

23.07.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-827

APPELLATION D'ORIGINE

ROCAMADOUR

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Décret du 16 janvier 1996.

Nouvelle inscription

Règlement (CE) n°38/1999 de la Commission du 8 janvier 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 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

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°55-1533 du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages; Décret du 16 janvier 1996.

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

La règle mentionnée ci-dessus est celle contenue dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne

L'aire géographique, caractérisée par sa sécheresse, est propice à l'élevage caprin. Les méthodes d'élevage utilisées dans le cadre de la production de lait destinée à la fabrication du «Rocamadour» privilégient une alimentation provenant de l'aire géographique. Cette alimentation riche en fourrages permet l'obtention d'un lait possédant une flore originelle préservée par l'utilisation de ce lait à l'état cru pour la fabrication du fromage. En particulier, le *Geotrichum* donne au «Rocamadour» son aspect velouté. Le développement de *Geotrichum* est favorisé par un caillé relativement humide issu d'un égouttage lent et spontané et par les conditions de température et d'hygrométrie de la cave d'affinage.

Cet égouttage et l'affinage, qui a lieu en deux phases successives, ont également comme conséquence l'obtention d'une faible teneur en matière sèche dans le produit final. Ces conditions d'égouttage et d'affinage contribuent à expliquer également la présence d'une peau en surface ainsi que la texture crémeuse, fondante et homogène de la peau jusqu'au cœur, propre au «Rocamadour», celle-ci étant associée également à la mise en œuvre d'un lait entier. La forme ronde et aplatie et le faible poids du «Rocamadour» sont le résultat de l'usage historique de moules spécifiques par leur diamètre et leur épaisseur. Ainsi, l'ensemble des facteurs descriptifs de l'aire géographique, facteurs naturels et humains, concourent à l'obtention du «Rocamadour».

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

23.07.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-827

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ROCAMADOUR

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 16 de enero de 1996.

Nueva inscripción

Reglamento (CE) nº38/1999 de la Comisión, de 8 de enero de 1999, por el que se completa el anexo del Reglamento (CE) nº2400/96 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) nº2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

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; ley n.º55-1533 de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos; y decreto de 16 de enero de 1996.

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

La Regla mencionada anteriormente es la que figura en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

La zona geográfica, caracterizada por la sequía, es idónea para la cría de ganado caprino. Los métodos de cría utilizados en la producción de leche destinada a la fabricación de «Rocamadour» favorecen la alimentación procedente de la zona geográfica. Esta alimentación, rica en forrajes, permite obtener una leche que mantiene toda su flora original, ya que se utiliza cruda en la elaboración del queso.

Más concretamente, el Geotrichum confiere al «Rocamadour» su aspecto aterciopelado. El desarrollo del Geotrichum se ve favorecido por una cuajada relativamente húmeda obtenida

mediante un desuerado lento y espontáneo y por las condiciones de temperatura y humedad de la bodega de maduración.

El desuerado y la maduración, que se realizan en dos fases sucesivas, permiten también obtener un bajo contenido de materia seca en el producto final.

Estas condiciones de desuerado y maduración explican asimismo la presencia de corteza en la superficie, así como la textura cremosa, fundente y homogénea de la piel de la corteza hasta el centro del queso, propia del «Rocamadour», que también cabe atribuir a la utilización de leche entera.

La forma redonda y aplastada y el escaso peso del «Rocamadour» obedecen al uso tradicional de moldes específicos por diámetro y grosor.

Así pues, el conjunto de los elementos descriptivos de la zona geográfica y los factores naturales y humanos contribuyen a la obtención del «Rocamadour».

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

23.07.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-78

APPELLATION OF ORIGIN

BLAYE

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
"Blaye" or "Blayais" controlled appellation of origin, as amended by
the Decree of November 8, 1955 (Art. 7).

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 "Blaye ou Blayais", modified by the decree of November 8, 1955 (art. 7).

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-78

APPELLATION D'ORIGINE

BLAYE

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 "Blaye ou Blayais" modifié par le décret du 8 novembre 1955 (art. 7).

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 "Blaye ou Blayais" modifié par le décret du 8 novembre 1955 (art. 7).

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-78

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BLAYE

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 "Blaye" o "Blayais", modificado por el Decreto de 8 de noviembre de 1955 (Art. 7).

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 "Blaye ou Blayais", modificado por el Decreto de 8 de noviembre de 1955 (Art. 7).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-86

APPELLATION OF ORIGIN

BORDEAUX SUPÉRIEUR

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 "Bordeaux" controlled appellation of origin;
Decree of October 14, 1943 regarding the "Bordeaux Supérieur" controlled appellation of origin completed by the Decree of October 22, 1965.

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 November 14, 1936 defining the controlled appellation "Bordeaux"; decree of October 14, 1943 concerning the controlled appellation "Bordeaux Supérieur" supplemented by the decree of October 22, 1965.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-86

APPELLATION D'ORIGINE

BORDEAUX SUPÉRIEUR

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 définissant l'appellation contrôlée "Bordeaux";
décret du 14 octobre 1943 concernant l'appellation contrôlée "Bordeaux Supérieur" complété par le décret du 22 octobre 1965.

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 14 novembre 1936 définissant l'appellation contrôlée "Bordeaux"; décret du 14 octobre 1943 concernant l'appellation contrôlée "Bordeaux Supérieur" complété par le décret du 22 octobre 1965.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-86

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BORDEAUX SUPÉRIEUR

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 14 de noviembre de 1936 en el que se define la denominación controlada "Bordeaux";
y Decreto de 14 de octubre de 1943 sobre la denominación controlada "Bordeaux Supérieur", complementado por el Decreto de 22 de octubre de 1965.

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 14 de noviembre de 1936 por el que se define la denominación controlada "Bordeaux"; Decreto de 14 de octubre de 1943 relativo a la denominación controlada "Bordeaux Supérieur", completado por el Decreto de 22 de octubre de 1965.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-97

APPELLATION OF ORIGIN

ENTRE-DEUX-MERS

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 "Entre-deux-Mers" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of September 23, 1953, July 15, 1955 and September 27, 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 concerning the definition of the controlled appellation ""Entre-deux-Mers"", modified by the decrees of September 23, 1953, July 15, 1955, September 27, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-97

APPELLATION D'ORIGINE

ENTRE-DEUX-MERS

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 "Entre-deux-Mers", modifié par les décrets des 23 septembre 1953, 15 juillet 1955, 27 septembre 1963.

Nouvelle inscription

L'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 ""Entre-deux-Mers"", modifié par les décrets des 23 septembre 1953, 15 juillet 1955, 27 septembre 1963.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-97

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENTRE-DEUX-MERS

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 "Entre-deux-Mers", modificado por los Decretos de 23 de septiembre de 1953, de 15 de julio de 1955 y de 27 de septiembre 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 sobre la definición de la denominación controlada "Entre-deux-Mers", modificado por los decretos de 23 de septiembre de 1953, 15 de julio de 1955, 27 de septiembre de 1963.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-105

APPELLATION OF ORIGIN

LOUPIAC

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
"Loupjac" controlled appellation of origin, as amended by the
Decree of January 24, 1956 (Art. 3).

Newly recorded

Article 107 of Rule (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 concerning the definition of the controlled appellation "Loupjac", modified by the decree of January 24, 1956 (art. 3).

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-105

APPELLATION D'ORIGINE

LOUPIAC

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 "Loupiac", modifié par le décret du 24 janvier 1956 (art. 3).

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 "Loupiac", modifié par le décret du 24 janvier 1956 (art. 3).

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-105

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LOUPIAC

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 "Loupiac", modificado por el Decreto de 24 de enero de 1956 (Art. 3).

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 de origen controlado "Loupiac", modificado por el decreto de 24 de enero de 1956 (art. 3).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-117

APPELLATION OF ORIGIN

PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX

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 "Premières Côtes de Bordeaux" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of February 8, 1946 and November 8, 1955 (Art.14).

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 "Premières Côtes de Bordeaux", modified by the decrees of February 8, 1946 and November 8, 1955 (art.14)

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-117

APPELLATION D'ORIGINE

PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX

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 "Premières Côtes de Bordeaux", modifié par les décrets des 8 février 1946, 8 novembre 1955 (art.14).

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 "Premières Côtes de Bordeaux", modifié par les décrets des 8 février 1946, 8 novembre 1955 (art.14)

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-117

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX

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 "Premières Côtes de Bordeaux",
modificado por los Decretos de 8 de febrero de 1946 y de 8 de noviembre de 1955 (Art. 14).

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 "Premières Côtes de Bordeaux", modificado por los decretos de 8 de febrero de 1946, y 8 de noviembre de 1955 (Art.14)

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-129

APPELLATION OF ORIGIN

ALOXE-CORTON

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 March 11, 1938 regarding the definition of the "Aloxe-Corton" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of December 30, 1942, July 15, 1955 and 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 March 11, 1938 relating to the definition of the controlled appellation "Aloxe-Corton" modified by the decrees of December 30, 1942, July 15, 1955 and March 16, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-129

APPELLATION D'ORIGINE

ALOXE-CORTON

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 mars 1938 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Aloxe-Corton" modifié par les décrets des 30 décembre
1942, 15 juillet 1955, 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 11 mars 1938 relatif à
la définition de l'appellation contrôlée "Aloxe-Corton" modifié
par les décrets des 30 décembre 1942, 15 juillet 1955, 16 mars
1963.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-129

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ALOXE-CORTON

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 marzo de 1938 sobre la definición de la denominación controlada "Aloxe-Corton", modificado por los Decretos de 30 de diciembre de 1942, de 15 de julio de 1955 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 11 de marzo de 1938 relativo a la definición de la denominación controlada "Aloxe-Corton" modificado por los decretos de 30 de diciembre de 1942, 15 de julio de 1955, 16 de marzo de 1963.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-130

APPELLATION OF ORIGIN

AUXEY-DURESSSES

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 "Auxey-Deresses" controlled appellations of origin, as amended by the Decrees of June 13, 1939, October 14, 1943, March 16, 1963 and November 9, 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 "Côte-de-Beaune" and "Auxey-Duresses", modified by the decrees of June 13, 1939, October 14, 1943, March 16, 1963 and November 9, 1962.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-130

APPELLATION D'ORIGINE

AUXEY-DURESSSES

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 "Côte-de-Beaune" et "Auxey-Deresses", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 14 octobre 1943, 16 mars 1963, 9 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 "Côte-de-Beaune" et "Auxey-Duresses", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 14 octobre 1943, 16 mars 1963, 9 novembre 1962.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-130

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

AUXEY-DURESSES

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 "Auxey-Deresses", modificado por los Decretos de 13 de junio de 1939, de 14 de octubre de 1943, de 16 de marzo de 1963 y de 9 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 las denominaciones controladas "Côte-de-Beaune" y "Auxey-DuresSES", modificado por los decretos de 13 de junio de 1939, 14 de octubre de 1943, 16 de marzo de 1963 y 9 de noviembre de 1962.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-137

APPELLATION OF ORIGIN

BLAGNY

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 "Blagny" 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 appellation "Côte-de-Beaune" and "Blagny", modified by the decrees of June 13, 1939, October 14, 1943 and March 16, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-137

APPELLATION D'ORIGINE

BLAGNY

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 "Côte-de-Beaune" et "Blagny", 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 de l'appellation contrôlée "Côte-de-Beaune" et "Blagny", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 14 octobre 1943, 16 mars 1963.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-137

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BLAGNY

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 "Blagny",
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 "Blagny", 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)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-140

APPELLATION OF ORIGIN

BOURGOGNE ALIGOTÉ

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 "Bourgogne Aligoté" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of March 16, 1943 (Art.31).

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 appellation "Bourgogne Aligoté", modified by the decree of March 16, 1943 (art.31).

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-140

APPELLATION D'ORIGINE

BOURGOGNE ALIGOTÉ

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 de l'appellation contrôlée "Bourgogne Aligoté", modifié par le décret du 16 mars 1943 (art.31).

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 de l'appellation contrôlée "Bourgogne Aligoté", modifié par le décret du 16 mars 1943 (art.31).

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-140

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BOURGOGNE ALIGOTÉ

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 la denominación controlada "Bourgogne Aligoté", modificado por el Decreto de 16 de marzo de 1943 (Art. 31).

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 relativa a la protección de las denominaciones de origen. Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "Bourgogne Aligoté", modificado por el Decreto de 16 de marzo de 1943 (Art.31).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-143

APPELLATION OF ORIGIN

BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS

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 "Bourgogne Passe-tout-Grains" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of March 16, 1943 (Art. 32).

Newly recorded

Article 107 of R. (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 appellation "Bourgogne Passe-tout-Grains", modified by the decree of March 16, 1943 (art. 32).

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-143

APPELLATION D'ORIGINE

BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS

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 de l'appellation contrôlée "Bourgogne Passe-tout-Grains", modifié par le décret du 16 mars 1943 (art. 32).

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 de l'appellation contrôlée "Bourgogne Passe-tout-Grains", modifié par le décret du 16 mars 1943 (art. 32).

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-143

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS

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 la denominación controlada "Bourgogne Passe-tout-Grains",
modificado por el Decreto de 16 de marzo de 1943 (Art. 32).

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, relativa a la protección de las denominaciones de origen Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "Bourgogne Passe-tout-Grains", modificado por el Decreto de 16 de marzo de 1943 (Art. 32).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-154

APPELLATION OF ORIGIN

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
"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 "Brouilly", modified by the decree of July 15, 1955.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-154

APPELLATION D'ORIGINE

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 "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 "Brouilly", modifié par le
décret du 15 juillet 1955.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-154

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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 "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 sobre la definición de la denominación controlada "Brouilly", modificado por el Decreto de 15 de julio de 1955.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-156

APPELLATION OF ORIGIN

CHABLIS GRAND CRU

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 January 13, 1938 regarding the definition of the "Chablis" and "Chablis Grand Cru" controlled appellations of origin, as amended by the Decree of January 2, 1967.

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 January 13, 1938 relating to the definition of the controlled appellations "Chablis" and "Chablis Grand Cru", modified by the decree of January 2, 1967.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-156

APPELLATION D'ORIGINE

CHABLIS GRAND CRU

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 13 janvier 1938 relatif à la définition des appellations contrôlées "Chablis" et "Chablis Grand Cru", modifié par le décret du 2 janvier 1967.

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 13 janvier 1938 relatif à la définition des appellations contrôlées "Chablis" et "Chablis Grand Cru", modifié par le décret du 2 janvier 1967.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-156

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHABLIS GRAND CRU

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 13 de enero de 1938 sobre la definición de las denominaciones controladas "Chablis" y "Chablis Grand Cru",
modificado por el Decreto de 2 de enero de 1967.

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 13 de enero de 1938 sobre la definición de las denominaciones controladas "Chablis" y "Chablis Grand Cru", modificado por el Decreto de 2 de enero de 1967.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-157

APPELLATION OF ORIGIN

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
"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; 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)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-157

APPELLATION D'ORIGINE

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 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; 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

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-157

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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 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; Decreto de 30 de julio de 1935 (art. 21); 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), 16 de marzo de 1963 (art. 5), 6 de febrero de 1964

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-160

APPELLATION OF ORIGIN

CHAPELLE-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 "Chapelle-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 "Chapelle-Chambertin", modified by the decrees of October 14, 1943 and February 6 1964.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-160

APPELLATION D'ORIGINE

CHAPELLE-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 "Chapelle-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 "Chapelle-Chambertin", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 et 6 février 1964.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-160

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHAPELLE-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 "Chapelle-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 "Chapelle-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)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-161

APPELLATION OF ORIGIN

CHARLEMAGNE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 31, 1937 regarding the definition of the "Corton",
"Corton Charlemagne" and "Charlemagne" controlled appellations
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 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellations "Corton", "Corton Charlemagne" and "Charlemagne", modified by the decree of March 16, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-161

APPELLATION D'ORIGINE

CHARLEMAGNE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition des appellations contrôlées "Corton", "Corton Charlemagne" et "Charlemagne",
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 31 juillet 1937 relatif à la définition des appellations contrôlées "Corton", "Corton Charlemagne" et "Charlemagne", modifié par le décret du 16 mars 1963.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-161

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHARLEMAGNE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
y Decreto de 31 de julio de 1937 sobre la definición de las denominaciones controladas "Corton", "Corton Charlemagne" y "Charlemagne", 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 31 de julio de 1937 relativo a la definición de las denominaciones controladas "Corton", "Corton Charlemagne" y "Charlemagne", modificado por el Decreto de 16 de marzo de 1963.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-162

APPELLATION OF ORIGIN

CHARMES-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 "Charmes-Chambertin" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of October 14, 1943, February 6, 1964 and April 12, 1945.

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 concerning the definition of the controlled appellation "Charmes-Chambertin", modified by the decrees of October 14, 1943, February 6, 1964 and April 12, 1945.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-162

APPELLATION D'ORIGINE

CHARMES-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 "Charmes-Chambertin", modifié par les décrets des 14
octobre 1943, 6 février 1964, 12 avril 1945.

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
"Charmes-Chambertin", modifié par les décrets des 14
octobre 1943, 6 février 1964, 12 avril 1945.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

4

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-162

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHARMES-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 "Charmes-Chambertin", modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943, de 6 de febrero de 1964 y de 12 de abril de 1945.

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 "Charmes-Chambertin", modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943, 6 de febrero de 1964 y 12 de abril de 1945.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-167

APPELLATION OF ORIGIN

CHIROUBLES

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
"Chiroubles" 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 September 11, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Chiroubles".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-167

APPELLATION D'ORIGINE

CHIROUBLES

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 "Chiroubles".

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 "Chiroubles".

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-167

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHIROUBLES

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 "Chiroubles".

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 "Chiroubles".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-169

APPELLATION OF ORIGIN

CLOS DE LA ROCHE

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)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-169

APPELLATION D'ORIGINE

CLOS DE LA ROCHE

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

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-169

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CLOS DE LA ROCHE

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)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-170

APPELLATION OF ORIGIN

CLOS DE TART

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 January 4, 1939 regarding the definition of the "Clos de Tart" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of December 1st, 1966.

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 January 4, 1939 relating to the definition of the controlled appellation "Clos de Tart", modified by the decree of December 1, 1966.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-170

APPELLATION D'ORIGINE

CLOS DE TART

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 4 janvier 1939 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Clos de Tart", modifié par le décret du 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 4 janvier 1939 relatif à la
définition de l'appellation contrôlée "Clos de Tart", modifié
par le décret du 1er décembre 1966.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-170

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CLOS DE TART

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 4 de enero de 1939 sobre la definición de la denominación controlada "Clos de Tart", modificado por el Decreto 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 4 de enero de 1939 relativo a la definición de la denominación controlada "Clos de Tart", modificado por el Decreto de 1 de diciembre de 1966.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-172

APPELLATION OF ORIGIN

CLOS SAINT-DENIS

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)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-172

APPELLATION D'ORIGINE

CLOS SAINT-DENIS

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

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-172

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CLOS SAINT-DENIS

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)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-173

APPELLATION OF ORIGIN

CORTON

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, 1947 regarding the definition of the "Corton",
"Corton Charlemagne" and "Charlemagne" controlled appellations
of origin, as amended by the Decrees of December 30, 1942, July
15, 1955 and March 16, 1963.

Newly recorded

Article 107 of R. (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, 1947 relating to the definition of the controlled appellations "Corton", "Corton Charlemagne" and "Charlemagne", modified by the decrees of December 30, 1942, July 15, 1955 and March 16, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-173

APPELLATION D'ORIGINE

CORTON

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 1947 relatif à la définition des appellations
contrôlées "Corton", "Corton Charlemagne" et "Charlemagne",
modifié par les décrets des 30 décembre 1942, 15 juillet 1955, 16
mars 1963.

Nouvelle inscription

Article 107 du R. (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 1947 relatif à la
définition des appellations contrôlées "Corton", "Corton
Charlemagne" et "Charlemagne", modifié par les décrets des
30 décembre 1942, 15 juillet 1955, 16 mars 1963.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-173

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CORTON

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 1947 sobre la definición de las denominaciones controladas "Corton", "Corton Charlemagne" y "Charlemagne", modificado por los Decretos de 30 de diciembre de 1942, de 15 de julio de 1955 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 1947 relativo a la definición de las denominaciones controladas "Corton", "Corton Charlemagne" y "Charlemagne", modificado por los decretos de 30 de diciembre de 1942, 15 de julio de 1955, y 16 de marzo de 1963.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-174

APPELLATION OF ORIGIN

CORTON CHARLEMAGNE

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 "Corton",
"Corton Charlemagne" and "Charlemagne" controlled appellations
of origin, as amended by the Decrees of July 15, 1955 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 "Corton", "Corton Charlemagne" and "Charlemagne", modified by the decrees of July 15, 1955 and March 16, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-174

APPELLATION D'ORIGINE

CORTON CHARLEMAGNE

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 "Corton", "Corton Charlemagne" et "Charlemagne",
modifié par les décrets des 15 juillet 1955, 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 "Corton", "Corton
Charlemagne" et "Charlemagne", modifié par les décrets des
15 juillet 1955, 16 mars 1963.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-174

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CORTON CHARLEMAGNE

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 "Corton", "Corton Charlemagne" y "Charlemagne", modificado por los Decretos de 15 de julio de 1955 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 "Corton", "Corton Charlemagne" y "Charlemagne", modificado por los decretos de 15 de julio de 1955, y 16 de marzo de 1963.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-184

APPELLATION OF ORIGIN

FLEURIE

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 "Fleurie" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of November 12, 1956

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 "Fleurie", modified by the decree of November 12, 1956

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-184

APPELLATION D'ORIGINE

FLEURIE

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 "Fleurie", modifié par le décret du 12 novembre 1956

Nouvelle inscription

L'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 "Fleurie", modifié par le décret du 12 novembre 1956

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-184

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FLEURIE

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 "Fleurie", modificado por el Decreto de 12 de noviembre de 1956

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 "Fleurie", modificado por el Decreto de 12 de noviembre de 1956.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-185

APPELLATION OF ORIGIN

GEVREY-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 September 11, 1936 regarding the definition of the
"Gevrey-Chambertin" controlled appellation of origin, as amended
by the Decrees of October 14, 1943, March 16, 1963 (Art. 5) 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 September 11, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Gevrey-Chambertin", modified by the decrees of October 14, 1943, March 16, 1963 (art. 5) and February 6, 1964.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-185

APPELLATION D'ORIGINE

GEVREY-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 11 septembre 1936 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Gevrey-Chambertin", modifié par les décrets des 14 octobre 1943, 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; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 11 septembre 1936 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Gevrey-Chambertin", modifié par les décrets des 14 octobre 1943, 16 mars 1963 (art. 5), 6 février 1964.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-185

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GEVREY-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 11 de septiembre de 1936 sobre la definición de la denominación controlada "Gevrey-Chambertin", modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943, 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; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 11 de septiembre de 1936 relativo a la definición de la denominación controlada "Gevrey-Chambertin", modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943, 16 de marzo de 1963 (Art. 5), y 6 de febrero de 1964.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-186

APPELLATION OF ORIGIN

GIVRY

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 N° 46-165 of February 8, 1946 regarding the definition of
the "Givry" 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 N° 46-165 of February 8, 1946 relating to the definition of the controlled appellation "Givry".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-186

APPELLATION D'ORIGINE

GIVRY

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 N° 46-165 du 8 février 1946 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Givry".

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 N° 46-165 du 8 février 1946 relatif à
la définition de l'appellation contrôlée "Givry".**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-186

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GIVRY

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 46-165 de 8 de febrero de 1946 sobre la definición de la denominación controlada "Givry".

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 N° 46-165 de 8 de febrero de 1946 relativo a la definición de la denominación controlada "Givry".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-189

APPELLATION OF ORIGIN

JULIÉNAS

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 March 11, 1938 regarding the definition of the "Juliéñas"
controlled appellation of origin, as amended by the Decree of
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 March 11, 1938 relating to the definition of the controlled appellation "Juliéñas", modified by the decree of December 10, 1958.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-189

APPELLATION D'ORIGINE

JULIÉNAS

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 mars 1938 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Juliénas", modifié par le décret du 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 11 mars 1938 relatif à la
définition de l'appellation contrôlée "Juliénas", modifié par le
décret du 10 décembre 1958.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-189

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

JULIÉNAS

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 marzo de 1938 sobre la definición de la denominación controlada "Juliéñas", modificado por el Decreto 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 11 de marzo de 1938 relativo a la definición de la denominación controlada "Juliéñas", modificado por el Decreto de 10 de diciembre de 1958.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-191

APPELLATION OF ORIGIN

LA TÂCHE

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 "La Tâche" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of October 14, 1943 (Art. 18) and March 16, 1963 (Art. 9).

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 "La Tâche", modified by the decrees of October 14, 1943 (art. 18) and March 16, 1963 (art.9).

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-191

APPELLATION D'ORIGINE

LA TÂCHE

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 "La Tâche", modifié par les décrets des 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 "La Tâche", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 18), 16 mars 1963 (art. 9).

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-191

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LA TÂCHE

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 "La Tâche", modificado por los Decretos 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 "La Tâche", modificado por los decretos de 14 de octubre de 1943 (art. 18) y 16 de marzo de 1963 (art.9).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-192

APPELLATION OF ORIGIN

LATRICIÈRES-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 "Latricières-Chambertin" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of October 14, 1943 (Art. 18), April 12, 1945, 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; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of July 31, 1937 relating to the definition of the controlled appellation "Latricières-Chambertin", modified by the decrees of October 14, 1943 (art. 18), April 12, 1945, March 16, 1963 (art. 5) and February 6, 1964.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-192

APPELLATION D'ORIGINE

LATRICIÈRES-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 "Latricières-Chambertin", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 18), 12 avril 1945, 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; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Latricières-Chambertin", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 18), 12 avril 1945, 16 mars 1963 (art. 5), 6 février 1964.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-192

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LATRICIÈRES-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 "Latricières-Chambertin", modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943 (Art. 18), de 12 de abril de 1945, 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; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "Latricières-Chambertin", modificado por los decretos de 14 de octubre de 1943 (Art. 18), 12 de abril de 1945, 16 de marzo de 1963 (Art. 5), y 6 de febrero de 1964.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-193

APPELLATION OF ORIGIN

MÂCON

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 "Mâcon" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of June 9, 1959.

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 appellation "Mâcon", modified by the decree of June 9, 1959.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-193

APPELLATION D'ORIGINE

MÂCON

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 de l'appellation contrôlée "Mâcon", modifié par le décret du 9 juin 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 sur la protection des appellations d'origine; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Mâcon", modifié par le décret du 9 juin 1959.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-193

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MÂCON

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 la denominación controlada "Mâcon", modificado por el Decreto de 9 de junio 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, relativa a la protección de las denominaciones de origen; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de la denominación registrada "Mâcon", modificado por el Decreto de 9 de junio de 1959.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-196

APPELLATION OF ORIGIN

MAZIS-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 "Mazis-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 "Mazis-Chambertin", modified by the decrees of October 14, 1943 and February 6, 1964.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-196

APPELLATION D'ORIGINE

MAZIS-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 "Mazis-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 "Mazis-Chambertin",
modifié par les décrets des 14 octobre 1943 et 6 février 1964.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-196

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MAZIS-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 "Mazis-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 "Mazis-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)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-197

APPELLATION OF ORIGIN

MAZOYÈRES-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
"Mazoyères-Chambertin" controlled appellation of origin, as
amended by the Decrees of October 14, 1943 (Art. 18), April 12,
1945, March 16, 1963 (Art.5) 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 "Mazoyères-Chambertin", modified by the decrees of October 14, 1943 (art. 18), April 12, 1945, March 16, 1963 (art.5) and February 6, 1964 .

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-197

APPELLATION D'ORIGINE

MAZOYÈRES-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 "Mazoyères-Chambertin", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 18), 12 avril 1945, 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; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 31 juillet 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Mazoyères-Chambertin", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 18), 12 avril 1945, 16 mars 1963 (art.5), 6 février 1964.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-197

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MAZOYÈRES-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 "Mazoyères-Chambertin", modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943 (Art. 18), de 12 de abril de 1945, 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; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 31 de julio de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "Mazoyères-Chambertin", modificado por los decretos de 14 de octubre de 1943 (Art. 18), 12 de abril de 1945, 16 de marzo de 1963 (Art.5), 6 de febrero de 1964.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-198

APPELLATION OF ORIGIN

MERCUREY

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
"Mercurey" controlled appellation of origin, as amended by the
Decree of October 14, 1943 (Art. 12).

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 "Mercurey", modified by the decree of October 14, 1943 (art. 12).

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-198

APPELLATION D'ORIGINE

MERCUREY

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 "Mercurey", modifié par le décret du 14 octobre 1943 (art. 12).

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 "Mercurey", modifié par le décret du 14 octobre 1943 (art. 12).

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-198

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MERCUREY

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 "Mercurey", modificada por el Decreto de 14 de octubre de 1943 (Art. 12).

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 "Mercurey", modificado por el Decreto de 14 de octubre de 1943 (art. 12).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-199

APPELLATION OF ORIGIN

MEURSAULT

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 "Meursault" 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 "Meursault", modified by the decrees of June 13, 1939, October 14, 1943 and March 16, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-199

APPELLATION D'ORIGINE

MEURSAULT

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 "Meursault", 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
"Meursault", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 14
octobre 1943, 16 mars 1963.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-199

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MEURSAULT

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 "Meursault", 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 "Meursault", 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)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-200

APPELLATION OF ORIGIN

MONTAGNY

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
"Montagny" controlled appellation of origin, as amended by the
Decree of October 14, 1943 (Art. 11).

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 "Montagny", modified by the decree of October 14, 1943 (art. 11).

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-200

APPELLATION D'ORIGINE

MONTAGNY

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 "Montagny", modifié par le décret du 14 octobre 1943 (art. 11).

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 "Montagny", modifié par le décret du 14 octobre 1943 (art. 11).

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-200

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MONTAGNY

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 "Montagny", modificado por el Decreto de 14 de octubre de 1943 (Art. 11).

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 "Montagny", modificado por el Decreto de 14 de octubre de 1943 (art. 11).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-201

APPELLATION OF ORIGIN

MONTHÉLIE

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 "Monthélie" controlled appellations of origin, as amended by the Decrees of June 13, 1939, October 27, 1943 and 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 appellations "Côte-de-Beaune" and "Monthélie", modified by the decrees of June 13, 1939, October 27, 1943, March 16, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-201

APPELLATION D'ORIGINE

MONTHÉLIE

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 "Monthélie", modifié par les
décrets des 13 juin 1939, 27 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
"Monthélie", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 27
octobre 1943, 16 mars 1963.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-201

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MONTHÉLIE

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 "Monthélie", modificado por los Decretos de 13 de junio de 1939, de 27 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 "Monthélie", modificado por los decretos de 13 de junio de 1939, 27 de octubre de 1943 y 16 de marzo de 1963.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-203

APPELLATION OF ORIGIN

MOREY-SAINT-DENIS

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
"Morey-Saint-Denis" controlled appellation of origin, as amended
by the Decrees of October 14, 1943 (Art. 4), March 16, 1963 (Art.
6) 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 appellation "Morey-Saint-Denis", modified by the decrees of October 14, 1943 (art. 4), March 16, 1963 (art. 6) and December 1, 1966.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-203

APPELLATION D'ORIGINE

MOREY-SAINT-DENIS

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 "Morey-Saint-Denis", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 4), 16 mars 1963 (art. 6), 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 de l'appellation contrôlée "Morey-Saint-Denis", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 4), 16 mars 1963 (art. 6), 1er décembre 1966.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-203

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MOREY-SAINT-DENIS

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 "Morey-Saint-Denis", modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943 (Art. 4), de 16 de marzo de 1963 (Art. 6) 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 relativo a la definición de la denominación controlada "Morey-Saint-Denis", modificado por los decretos de 14 de octubre de 1943 (Art. 4), 16 de marzo de 1963 (Art. 6) y 1 de diciembre de 1966.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-204

APPELLATION OF ORIGIN

MORGON

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
"Morgon" 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 September 11, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Morgon".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-204

APPELLATION D'ORIGINE

MORGON

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 "Morgon".

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 "Morgon".**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-204

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MORGON

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 "Morgon".

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 "Morgon".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-206

APPELLATION OF ORIGIN

MUSIGNY

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
"Musigny" controlled appellation of origin, as amended by the
Decrees of October 14, 1943 (Art. 20) 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 September 11, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Musigny", modified by the decrees of October 14, 1943 (art. 20) and March 16, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-206

APPELLATION D'ORIGINE

MUSIGNY

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 "Musigny", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 20) et 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 11 septembre 1936 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Musigny", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 20) et 16 mars 1963.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-206

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MUSIGNY

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 "Musigny", modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943 (Art. 20) 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 11 de septiembre de 1936 relativo a la definición de la denominación controlada "Musigny", modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943 (Art. 20) y 16 de marzo de 1963.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-208

APPELLATION OF ORIGIN

NUITS-SAINT-GEORGES

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 regarding the definition of the controlled appellation of origin "Nuits" or "Nuits-Saint-Georges", as amended by the Decrees of October 14, 1943 (Art. 16) and March 16, 1963 (Art. 7).

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 September 11, 1936 relating to the definition of the controlled appellations "Nuits or Nuits-Saint-Georges", modified by the decrees of October 14, 1943 (art. 16) and March 16, 1963 (art. 7)

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-208

APPELLATION D'ORIGINE

NUITS-SAINT-GEORGES

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 11 septembre 1936 relatif à la définition des appellations contrôlées "Nuits ou Nuits-Saint-Georges", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 16), 16 mars 1963 (art. 7).

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 11 septembre 1936 relatif à la définition des appellations contrôlées "Nuits ou Nuits-Saint-Georges", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 16), 16 mars 1963 (art. 7)

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-208

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NUITS-SAINT-GEORGES

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 11 de septiembre de 1936 sobre la definición de las denominaciones controladas "Nuits" o "Nuits-Saint-Georges",
modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943 (Art. 16) y
de 16 de marzo de 1963 (Art. 7).

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 11 de septiembre de 1936 sobre la definición de las denominaciones controladas "Nuits o Nuits-Saint-Georges", modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943 (art. 16) y 16 de marzo de 1963 (art. 7)

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-209

APPELLATION OF ORIGIN

PERNAND-VERGELESSES

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 "Pernand-Vergelesses" 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 "Pernand-Vergelesses", modified by the decrees of June 13, 1939, October 14, 1943 and March 16, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-209

APPELLATION D'ORIGINE

PERNAND-VERGELESSES

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 "Pernand-Vergelesses", 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
"Pernand-Vergelesses", modifié par les décrets des 13 juin
1939, 14 octobre 1943, 16 mars 1963.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-209

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PERNAND-VERGELESSES

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 "Pernand-Vergelesses", 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 "Pernand-Vergelesses", 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)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-210

APPELLATION OF ORIGIN

PETIT CHABLIS

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 January 5, 1944 regarding the definition of the "Petit Chablis" 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 January 5, 1944 relating to the definition of the controlled appellation "Petit Chablis"

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-210

APPELLATION D'ORIGINE

PETIT CHABLIS

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 5 janvier 1944 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Petit Chablis"

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 5 janvier 1944 relatif à la
définition de l'appellation contrôlée "Petit Chablis"**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-210

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PETIT CHABLIS

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 5 de enero de 1944 sobre la definición de la denominación controlada "Petit Chablis"

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 5 de enero de 1944 sobre la definición de la denominación controlada "Petit Chablis".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-212

APPELLATION OF ORIGIN

POUILLY-FUISSÉ

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
"Pouilly-Fuissé" 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 September 11, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Pouilly-Fuissé".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-212

APPELLATION D'ORIGINE

POUILLY-FUISSÉ

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 "Pouilly-Fuissé".

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 "Pouilly-Fuissé".

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-212

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POUILLY-FUISSÉ

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 "Pouilly-Fuissé".

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 "Pouilly-Fuissé".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-213

APPELLATION OF ORIGIN

POUILLY-LOCHÉ

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 April 27, 1940 regarding the definition of the "Pouilly-Loché" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of August 4, 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 April 27, 1940 relating to the definition of the controlled appellation "Pouilly-Loché". modified by the decree of August 4, 1961.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-213

APPELLATION D'ORIGINE

POUILLY-LOCHÉ

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 27 avril 1940 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Pouilly-Loché", modifié par le décret du 4 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 27 avril 1940 relatif à la
définition de l'appellation contrôlée "Pouilly-Loché", modifié
par le décret du 4 août 1961.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-213

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POUILLY-LOCHÉ

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 27 de abril de 1940 sobre la definición de la denominación controlada "Pouilly-Loché", modificado por el Decreto de 4 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 27 de abril de 1940 relativo a la definición de la denominación controlada "Pouilly-Loché", modificado por el Decreto de 4 de agosto de 1961.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-215

APPELLATION OF ORIGIN

PULIGNY-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 "Côte-de-Beaune" and "Puligny-Montrachet" 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 "Puligny-Montrachet", modified by the decrees of June 13, 1939, October 14, 1943 and March 16, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-215

APPELLATION D'ORIGINE

PULIGNY-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 des appellations contrôlées "Côte-de-Beaune" et "Puligny-Montrachet", 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 "Puligny-Montrachet", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 14 octobre 1943, 16 mars 1963.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-215

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PULIGNY-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 las denominaciones controladas "Côte-de-Beaune" y "Puligny-Montrachet", 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 "Puligny-Montrachet", 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)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-219

APPELLATION OF ORIGIN

ROMANÉE-SAINT-VIVANT

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-Saint-Vivant" controlled appellation of origin, as
amended by the Decrees of October 14, 1943 (Art. 18) and March
16, 1963 (Art. 9).

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 "Romanée-Saint-Vivant", modified by the decrees
of October 14, 1943 (art. 18) and March 16, 1963 (art. 9).**

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-219

APPELLATION D'ORIGINE

ROMANÉE-SAINT-VIVANT

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-Saint-Vivant", modifié par les décrets des 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-Saint-Vivant", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art. 18), 16 mars 1963 (art. 9).

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-219

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ROMANÉE-SAINT-VIVANT

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-Saint-Vivant", modificado por los Decretos 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-Saint-Vivant", modificado por los decretos de 14 de octubre de 1943 (art. 18), y 16 de marzo de 1963 (art. 9).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-220

APPELLATION OF ORIGIN

RUCHOTTES-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 "Ruchottes-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 "Ruchottes-Chambertin", modified by the decrees of October 14, 1943 and February 6, 1964.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-220

APPELLATION D'ORIGINE

RUCHOTTES-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 "Ruchottes-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 "Ruchottes-Chambertin",
modifié par les décrets des 14 octobre 1943 et 6 février 1964.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-220

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RUCHOTTES-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 "Ruchottes-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 "Ruchottes-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)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-221

APPELLATION OF ORIGIN

RULLY

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 13, 1939 regarding the definition of the "Rully"
controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of
October 14, 1943 (Art. 23) and March 28, 1962.

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 June 13, 1939 relating to the definition of the controlled appellation "Rully", modified by the decrees of October 14, 1943 (art. 23) and March 28, 1962.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-221

APPELLATION D'ORIGINE

RULLY

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 13 juin 1939 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Rully", modifié par les décrets des 14 octobre 1943 (art.
23), 28 mars 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 13 juin 1939 relatif à la
définition de l'appellation contrôlée "Rully", modifié par les
décrets des 14 octobre 1943 (art. 23), 28 mars 1962.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-221

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RULLY

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 13 de junio de 1939 sobre la definición de la denominación controlada "Rully", modificado por los Decretos de 14 de octubre de 1943 (Art. 23) y de 28 de marzo 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 13 de junio de 1939 relativo a la definición de la denominación controlada "Rully", modificado por los decretos de 14 de octubre de 1943 (Art.23) y 28 de marzo de 1962.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-222

APPELLATION OF ORIGIN

SAINT-AMOUR

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 N°46-166 of February 8, 1946 regarding the definition of
the "Saint-Amour" 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 N° 46-166 of February 8, 1946 relating to the definition of the controlled appellation "Saint-Amour".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-222

APPELLATION D'ORIGINE

SAINT-AMOUR

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 n°46-166 du 8 février 1946 relatif à la définition de
l'appellation contrôlée "Saint-Amour".

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 n°46-166 du 8 février 1946 relatif à
la définition de l'appellation contrôlée "Saint-Amour".**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-222

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAINT-AMOUR

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 46-166 de 8 de febrero de 1946 sobre la definición de la denominación controlada "Saint-Amour".

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 n°46-166 de 8 de febrero de 1946 relativo a la definición de la denominación controlada "Saint-Amour".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-223

APPELLATION OF ORIGIN

SAINT-AUBIN

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 "Saint-Aubin" 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 "Saint-Aubin", modified by the decrees of June 13, 1939, October 14, 1943 and March 16, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-223

APPELLATION D'ORIGINE

SAINT-AUBIN

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 "Saint-Aubin", 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 "Saint-Aubin", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 14 octobre 1943, 16 mars 1963.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-223

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAINT-AUBIN

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 "Saint-Aubin", 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 "Saint-Aubin", 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)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-224

APPELLATION OF ORIGIN

SAINT-ROMAIN

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 14, 1947 regarding the definition of the "Saint-Romain" 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 October 14, 1947 relating to the definition of the controlled appellation "Saint-Romain".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-224

APPELLATION D'ORIGINE

SAINT-ROMAIN

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 octobre 1947 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Saint-Romain".

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 octobre 1947 relatif à la
définition de l'appellation contrôlée "Saint-Romain".**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-224

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAINT-ROMAIN

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 octubre de 1947 sobre la definición de la denominación controlada "Saint-Romain".

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 octubre de 1947 relativo a la definición de la denominación controlada "Saint-Romain".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-226

APPELLATION OF ORIGIN

SANTENAY

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the department of Côte-d'Or

Newly recorded

Departments of Côte d'Or 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 July 31, 1937 regarding the definition of the "Côte-de-Beaune" and "Santenay" 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 "Santenay", modified by the decrees of June 13, 1939, October 14, 1943 and March 16, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-226

APPELLATION D'ORIGINE

SANTENAY

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans le département de la Côte-d'Or

Nouvelle inscription **Départements de la Côte d'Or et de la Saône-et-Loire**

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 "Santenay", 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 "Santenay", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 14 octobre 1943, 16 mars 1963.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-226

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SANTENAY

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en el departamento de Côte-d'Or

Nueva inscripción

Departamentos de Côte d'Or y de 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 31 de julio de 1937 sobre la definición de las denominaciones controladas "Côte-de-Beaune" y "Santenay", 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 sobre la definición de las denominaciones controladas Côte-de-Beaune" y "Santenay", 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)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-228

APPELLATION OF ORIGIN

VOLNAY

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 9, 1937 regarding the definition of the
"Volnay" controlled appellation of origin, as amended by the
Decrees of June 13, 1939 and March 16, 1963 (Art. 8).

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 9, 1937 relating to the definition of the controlled appellation "Volnay", modified by the decrees of June 13, 1939 and March 16, 1963 (art. 8).

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-228

APPELLATION D'ORIGINE

VOLNAY

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 9 septembre 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Volnay", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 16 mars 1963 (art. 8).

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 9 septembre 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Volnay", modifié par les décrets des 13 juin 1939, 16 mars 1963 (art. 8).

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-228

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VOLNAY

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 9 de septiembre de 1937 sobre la definición de la denominación controlada "Volnay", modificado por los Decretos de 13 de junio de 1939 y de 16 de marzo de 1963 (Art. 8).

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 9 de septiembre de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "Volnay", modificado por los Decretos de 13 de junio de 1939 y 16 de marzo de 1963 (Art. 8).

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-238

APPELLATION OF ORIGIN

CHÂTEAU-GRILLET

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
"Château-Grillet" 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 December 8, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Château-Grillet".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-238

APPELLATION D'ORIGINE

CHÂTEAU-GRILLET

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 "Château-Grillet".

Nouvelle inscription

L'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 "Château-Grillet".**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-238

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHÂTEAU-GRILLET

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 "Château-Grillet".

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 "Château-Grillet".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-240

APPELLATION OF ORIGIN

CLAIRETTE DE BELLEGARDE

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 28, 1949 regarding the definition of the "Clairette de Bellegarde" 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 June 28, 1949 relating to the definition of the controlled appellation "Clairette de Bellegarde".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-240

APPELLATION D'ORIGINE

CLAIRETTE DE BELLEGARDE

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 28 juin 1949 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Clairette de Bellegarde".

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 28 juin 1949 relatif à la
définition de l'appellation contrôlée "Clairette de Bellegarde".**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-240

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CLAIRETTE DE BELLEGARDE

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 28 de junio de 1949 sobre la definición de la denominación controlada "Clairette de Bellegarde".

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 28 de junio de 1949 relativo a la definición de la denominación controlada "Clairette de Bellegarde".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-241

APPELLATION OF ORIGIN

CLAIRETTE DE DIE

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 30, 1942 regarding the definition of the
"Clairette de Die" controlled appellation of origin, as amended by
the Decree of January 14, 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 December 30, 1942 relating to the definition of the controlled appellation "Clairette de Die", modified by the decree of January 14, 1958.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-241

APPELLATION D'ORIGINE

CLAIRETTE DE DIE

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 30 décembre 1942 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Clairette de Die", modifié par le décret du 14 janvier 1958.

Nouvelle inscription

L'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 30 décembre 1942 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Clairette de Die", modifié par le décret du 14 janvier 1958.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-241

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CLAIRETTE DE DIE

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 30 de diciembre de 1942 sobre la definición de la denominación controlada "Clairette de Die", modificado por el Decreto de 14 de enero 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 30 de diciembre de 1942 relativo a la definición de la denominación controlada "Clairette de Die", modificado por el Decretos de 14 de enero de 1958.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-242

APPELLATION OF ORIGIN

CLAIRETTE DU LANGUEDOC

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 28, 1948 regarding the definition of the
"Clairette of Languedoc" controlled appellation of origin.

Newly recorded

Article 107 of Rule (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 28, 1948 relating to the definition of the controlled appellation "Clairette du Languedoc".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-242

APPELLATION D'ORIGINE

CLAIRETTE DU LANGUEDOC

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 28 septembre 1948 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Clairette du Languedoc".

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 28 septembre 1948 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Clairette du Languedoc".

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-242

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CLAIRETTE DU LANGUEDOC

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 28 de septiembre de 1948 sobre la definición de la denominación controlada "Clairette du Languedoc".

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 28 de septiembre de 1948 relativo a la definición de la denominación controlada "Clairette du Languedoc".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-245

APPELLATION OF ORIGIN

CÔTES DU JURA

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 of Jura" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees N° 2640 of October 14, 1943 and December 10, 1958.

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 "Côtes du Jura", modified by decrees N° 2640 of October 14, 1943 and December 10, 1958.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-245

APPELLATION D'ORIGINE

CÔTES DU JURA

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 du Jura", modifié par les décrets N° 2640 du 14
octobre 1943, 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 "Côtes du Jura", modifié
par les décrets N° 2640 du 14 octobre 1943, 10 décembre
1958.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-245

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÔTES DU JURA

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 du Jura", modificado por los Decretos 2640 de 14 de octubre de 1943 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 "Côtes du Jura", modificado por los decretos N° 2640 de 14 de octubre de 1943 y 10 de diciembre de 1958.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-255

APPELLATION OF ORIGIN

SAINT-PÉRAY

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 "Saint-Péray" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of January 13, 1938, September 30, 1949.

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 "Saint-Péray", modified by the decree of January 13, 1938, September 30, 1949.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-255

APPELLATION D'ORIGINE

SAINT-PÉRAY

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 "Saint-Péray", modifié par le décret du 13 janvier 1938, 30 septembre 1949.

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 "Saint-Péray", modifié par le décret du 13 janvier 1938, 30 septembre 1949.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-255

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAINT-PÉRAY

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 "Saint-Péray", modificado por los Decretos de 13 de enero de 1938 y de 30 de septiembre de 1949.

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 la denominación controlada "Saint-Péray", modificado por el Decreto de 13 de enero de 1938, 30 de septiembre de 1949.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-257

APPELLATION OF ORIGIN

SEYSSEL

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 February 11, 1942 regarding the definition of the
"Seysssel" and "Seysssel Mousseux" controlled appellations of
origin, as amended by the Decrees of December 30, 1942 and
March 28, 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 February 11, 1942 relating to the definition of the controlled appellation ""Seysssel et Seysssel Mousseux", modified by the decree of December 30, 1942, March 28, 1962

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-257

APPELLATION D'ORIGINE

SEYSSEL

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 février 1942 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Seyssel et Seyssel Mousseux", modifié par les décrets
des 30 décembre 1942, 28 mars 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 11 février 1942 relatif à la
définition de l'appellation contrôlée "Seyssel et Seyssel
Mousseux", modifié par les décrets des 30 décembre 1942, 28
mars 1962**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-257

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SEYSSEL

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 febrero de 1942 sobre la definición de las denominaciones controladas "Seysssel" y "Seysssel Mousseux", modificado por los Decretos de 30 de diciembre de 1942 y de 28 de marzo 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 11 de febrero de 1942 relativo a la definición de la denominación controlada "Seysssel et Seysssel Mousseux", modificado por los decretos de 30 de diciembre de 1942, y 28 de marzo de 1962

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-261

APPELLATION OF ORIGIN

ROSÉ D'ANJOU

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 December 31, 1957 regarding the definition of the "Anjou" and "Anjou rosé" controlled appellations of origin, as amended by the Decrees of November 19, 1962 and August 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 December 31, 1957 relating to the definition of the controlled appellations "Anjou" and "Anjou rosé" modified by the decrees of November 19, 1962 and August 6, 1964.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-261

APPELLATION D'ORIGINE

ROSÉ D'ANJOU

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 décembre 1957 relatif à la définition des appellations contrôlées "Anjou" et "Anjou rosé" modifié par les décrets des 19 novembre 1962, 6 août 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 décembre 1957 relatif à la définition des appellations contrôlées "Anjou" et "Anjou rosé" modifié par les décrets des 19 novembre 1962, 6 août 1964.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-261

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ROSÉ D'ANJOU

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 diciembre de 1957 sobre la definición de las denominaciones controladas "Anjou" y "Anjou rosé", modificado por los Decretos de 19 de noviembre de 1962 y de 6 de agosto 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 diciembre de 1957 sobre la definición de las denominaciones controladas "Anjou" y "Anjou rosé", modificado por los Decretos de 19 de noviembre de 1962 y 6 de agosto de 1964.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-267

APPELLATION OF ORIGIN

BONNEZEAUX

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 6, 1951 regarding the definition of the
"Bonnezeaux" 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 November 6, 1951 relating to the definition of the controlled appellation "Bonnezeaux".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-267

APPELLATION D'ORIGINE

BONNEZEAUX

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 6 novembre 1951 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Bonnezeaux".

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 6 novembre 1951 relatif à la
définition de l'appellation contrôlée "Bonnezeaux".**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-267

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BONNEZEAUX

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 6 de noviembre de 1951 sobre la definición de la denominación controlada "Bonnezeaux".

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 6 de noviembre de 1951 relativo a la definición de la denominación controlada "Bonnezeaux".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-268

APPELLATION OF ORIGIN

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 "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 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 "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)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-268

APPELLATION D'ORIGINE

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 "Bourgueil", modifié par les décrets des 16 mars 1943 (art. 20), 24 août 1961, 19 novembre 1962.

Nouvelle inscription

L'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 "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

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-268

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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 "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 "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)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-269

APPELLATION OF ORIGIN

CHINON

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 "Chinon"
controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of
December 6, 1938, 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 "Chinon", modified by the decrees of December 6, 1938, March 16, 1943 (art. 20), August 24, 1961 and November 19, 1962.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-269

APPELLATION D'ORIGINE

CHINON

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 "Chinon", modifié par les décrets des 6 décembre 1938,
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 "Chinon", modifié par les
décrets des 6 décembre 1938, 16 mars 1943 (art. 20), 24 août
1961, 19 novembre 1962.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-269

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHINON

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 "Chinon", modificado por los Decretos de 6 de diciembre de 1938, 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 registrada "Chinon", modificado por los Decretos de 6 de diciembre de 1938, 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)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-270

APPELLATION OF ORIGIN

COTEAUX DE L'AUBANCE

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 February 18, 1950 regarding the definition of the
"Coteaux de l'Aubance" 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 February 18, 1950 relating to the definition of the controlled appellation "Coteaux de l'Aubance".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-270

APPELLATION D'ORIGINE

COTEAUX DE L'AUBANCE

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 18 février 1950 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Coteaux de l'Aubance".

Nouvelle inscription

L'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 18 février 1950 relatif à la
définition de l'appellation contrôlée "Coteaux de l'Aubance".**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-270

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COTEAUX DE L'AUBANCE

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 18 de febrero de 1950 sobre la definición de la denominación controlada "Coteaux de l'Aubance".

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 18 de febrero de 1950 sobre la definición de la denominación controlada "Coteaux de l'Aubance".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-271

APPELLATION OF ORIGIN

COTEAUX DU LAYON

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 February 18, 1950 regarding the definition of the
"Coteaux du Layon" controlled appellation of origin, completed by
the Decrees of July 15, 1955 and 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 February 18, 1950 relating to the definition of the controlled appellation "Coteaux du Layon", supplemented by the decrees of July 15, 1955 and June 8, 1957.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-271

APPELLATION D'ORIGINE

COTEAUX DU LAYON

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 18 février 1950 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Coteaux du Layon", complété par les décrets des 15 juillet 1955, 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 18 février 1950 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Coteaux du Layon", complété par les décrets des 15 juillet 1955, 8 juin 1957.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-271

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COTEAUX DU LAYON

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 18 de febrero de 1950 sobre la definición de la denominación controlada "Coteaux du Layon", complementado por los Decretos de 15 de julio de 1955 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 18 de febrero de 1950 relativo a la definición de la denominación controlada "Coteaux du Layon", completado por los decretos de 15 de julio de 1955 y 8 de junio de 1957.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-273

APPELLATION OF ORIGIN

COTEAUX DE SAUMUR

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the departments of Maine-et-Loire and Vienne

Newly recorded

Departments: Maine-et-Loire, Deux-Sèvres, Vienne

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of April 21, 1962 regarding the definition of the "Coteaux de Saumur" 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 April 21, 1962 relating to the definition of the controlled appellation "Coteaux de Saumur".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-273

APPELLATION D'ORIGINE

COTEAUX DE SAUMUR

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans les départements de Maine-et-Loire et de la Vienne

Nouvelle inscription **Départements : Maine-et-Loire, Deux-Sèvres, Vienne**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 21 avril 1962 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Coteaux de Saumur".

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 21 avril 1962 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Coteaux de Saumur".

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-273

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COTEAUX DE SAUMUR

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en los departamentos de Maine y Loira, y Vienne

Nueva inscripción

Departamentos : Maine y Loira, Deux-Sèvres, Vienne

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 21 de abril de 1962 sobre la definición de la denominación controlada "Coteaux de Saumur".

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 21 de abril de 1962 relativo a la definición de la denominación controlada "Coteaux de Saumur".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-275

APPELLATION OF ORIGIN

MENETOU-SALON

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 January 23, 1959 regarding the definition of the
"Menetou-Salon" controlled appellation of origin, as amended by
the Decree of September 9, 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 January 23, 1959 relating to the definition of the controlled appellation "Menetou-Salon", modified by the decree of September 9, 1964.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-275

APPELLATION D'ORIGINE

MENETOU-SALON

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 23 janvier 1959 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Menetou-Salon", modifié par le décret du 9 septembre 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 23 janvier 1959 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Menetou-Salon", modifié par le décret du 9 septembre 1964.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-275

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MENETOU-SALON

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 23 de enero de 1959 sobre la definición de la denominación controlada "Menetou-Salon", modificado por el Decreto de 9 de septiembre 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 23 de enero de 1959 relativo a la definición de la denominación controlada "Menetou-Salon", modificado por el Decreto de 9 de septiembre de 1964.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-279

APPELLATION OF ORIGIN

MUSCADET

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 23, 1937 regarding the definition of the "Muscadet" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of November 26, 1940, June 17, 1941, March 16, 1943 (Art. 22), August 24, 1961, June 1st, 1962, January 13, 1964 and December 13, 1965.

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 23, 1937 relating to the definition of the controlled appellation "Muscadet", modified by the decrees of November 26, 1940, June 17, 1941, March 16, 1943 (art. 22), August 24, 1961, June 1, 1962, January 13, 1964 and December 13, 1965

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-279

APPELLATION D'ORIGINE

MUSCADET

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 23 septembre 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Muscadet", modifié par les décrets des 26 novembre 1940, 17 juin 1941, 16 mars 1943 (art. 22), 24 août 1961, 1er juin 1962, 13 janvier 1964, 13 décembre 1965.

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 23 septembre 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Muscadet", modifié par les décrets des 26 novembre 1940, 17 juin 1941, 16 mars 1943 (art. 22), 24 août 1961, 1er juin 1962, 13 janvier 1964, 13 décembre 1965

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-279

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MUSCADET

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 23 de septiembre de 1937 sobre la definición de la denominación controlada "Muscadet", modificado por los Decretos de 26 de noviembre de 1940, de 17 de junio de 1941, de 16 de marzo de 1943 (Art. 22), de 24 de agosto de 1961, de 1 de junio de 1962, de 13 de enero de 1964 y de 13 de diciembre de 1965.

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 23 de septiembre de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "Muscadet", modificado por los Decretos de 26 de noviembre de 1940, 17 de junio de 1941, 16 de marzo de 1943 (Art. 22), 24 de agosto de 1961, 1 de junio de 1962, 13 de enero de 1964 y 13 de diciembre de 1965.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-285

APPELLATION OF ORIGIN

QUARTS DE CHAUME

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 10, 1954 regarding the definition of the "Quarts de Chaume" 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 10, 1954 relating to the definition of the controlled appellation "Quarts de Chaume"

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-285

APPELLATION D'ORIGINE

QUARTS DE CHAUME

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 10 août 1954 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Quarts de Chaume"

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 août 1954 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Quarts de Chaume"

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-285

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUARTS DE CHAUME

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 10 de agosto de 1954 sobre la definición de la denominación controlada "Quarts de Chaume"

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 agosto de 1954 sobre la definición de la denominación controlada "Quarts de Chaume".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-286

APPELLATION OF ORIGIN

QUINCY

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 6, 1936 regarding the definition of the "Quincy"
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 6, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Quincy".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-286

APPELLATION D'ORIGINE

QUINCY

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 6 août 1936 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Quincy".

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 6 août 1936 relatif à la définition
de l'appellation contrôlée "Quincy".**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-286

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUINCY

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 6 de agosto de 1936 sobre la definición de la denominación controlada "Quincy".

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 6 de agosto de 1936 sobre la definición de la denominación controlada "Quincy".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-287

APPELLATION OF ORIGIN

REUILLY

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the department of Cher

Newly recorded

Departments: Cher, Indre

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of August 24, 1961 regarding the definition of the "Reuilly"
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 24, 1961 relating to the definition of the controlled appellation "Reuilly".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-287

APPELLATION D'ORIGINE

REUILLY

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans le département du Cher

***Nouvelle inscription* Départements : Cher, Indre**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 24 août 1961 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Reuilly".

***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 24 août 1961 relatif à la
définition de l'appellation contrôlée "Reuilly".**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-287

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

REUILLY

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en el departamento de Cher

Nueva inscripción

Departamentos : Cher, Indre

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 24 de agosto de 1961 sobre la definición de la denominación controlada "Reuilly".

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 24 de agosto de 1961 sobre la definición de la denominación controlada "Reuilly".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-290

APPELLATION OF ORIGIN

SAVENNIÈRES

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, 1952 regarding the definition of the
"Savennières" 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 December 8, 1952 relating to the definition of the controlled appellation "Savennières".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-290

APPELLATION D'ORIGINE

SAVENNIÈRES

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 1952 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Savennières".

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 1952 relatif à la
définition de l'appellation contrôlée "Savennières".**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-290

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAVENNIÈRES

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 1952 sobre la definición de la denominación controlada "Savennières".

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 1952 relativo a la definición de la denominación registrada "Savennières".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-298

APPELLATION OF ORIGIN

VOUVRAY

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, 1935 regarding the definition of "Vouvray"
controlled appellation wines, as amended by the Decrees of March
16, 1943 (Art. 24), June 27, 1947 (Art. 3) and August 10, 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, 1935 relating to the definition of wines with the controlled appellation "Vouvray", modified by the decrees of March 16, 1943 (art. 24), June 27, 1947 (art. 3) and August 10, 1954.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-298

APPELLATION D'ORIGINE

VOUVRAY

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 1935 relatif à la définition des vins à
appellation contrôlée "Vouvray", modifié par les décrets des 16
mars 1943 (art. 24), 27 juin 1947 (art. 3), 10 août 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 1935 relatif à la
définition des vins à appellation contrôlée "Vouvray", modifié
par les décrets des 16 mars 1943 (art. 24), 27 juin 1947 (art. 3),
10 août 1954.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-298

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VOUVRAY

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 1935 sobre la definición de los
vinos con la denominación controlada "Vouvray", modificado por
los Decretos de 16 de marzo de 1943 (Art. 24), de 27 de junio de
1947 (Art. 3) y de 10 de agosto 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 1935 relativo a la definición de los vinos de
denominación controlada "Vouvray", modificado por los
decretos de 16 de marzo de 1943 (Art. 24), 27 de junio de 1947
(Art. 3) y 10 de agosto de 1954.**

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-308

APPELLATION OF ORIGIN

FITOU

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 April 28, 1948 regarding the definition of the "Fitou"
controlled appellation of origin, as amended by the Decree of
February 4, 1953.

Newly recorded

Article 107 of Rule (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 April 28, 1948 relating to the definition of the controlled appellation "Fitou" modified by the decree of February 4, 1953.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-308

APPELLATION D'ORIGINE

FITOU

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 28 avril 1948 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Fitou" modifié par le décret du 4 février 1953.

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 28 avril 1948 relatif à la
définition de l'appellation contrôlée "Fitou" modifié par le
décret du 4 février 1953.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-308

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FITOU

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 28 de abril de 1948 sobre la definición de la denominación controlada "Fitou", modificado por el Decreto de 4 de febrero de 1953.

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 28 de abril de 1948 relativo a la definición de la denominación controlada "Fitou" modificado por el Decreto de 4 de febrero de 1953.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-309

APPELLATION OF ORIGIN

GAILLAC

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 March 21, 1938 regarding the definition of the "Gaillac"
controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of
August 14, 1958 and September 27, 1963.

Newly recorded

Article 107 of Rule (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 March 21, 1938 relating to the definition of the controlled appellation "Gaillac" modified by the decrees of August 14, 1958 and September 27 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-309

APPELLATION D'ORIGINE

GAILLAC

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 21 mars 1938 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Gaillac" modifié par les décrets des 14 août 1958, 27
septembre 1963.

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 21 mars 1938 relatif à
la définition de l'appellation contrôlée "Gaillac" modifié par les
décrets des 14 août 1958, 27 septembre 1963.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-309

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GAILLAC

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 21 de marzo de 1938 sobre la definición de la denominación controlada "Gaillac", modificado por los Decretos de 14 de agosto de 1958 y de 27 de septiembre de 1963.

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 21 de marzo de 1938 sobre la definición de la denominación controlada "Gaillac", modificada por los decretos de 14 de agosto de 1958 y 27 de septiembre de 1963.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-315

APPELLATION OF ORIGIN

MADIRAN

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 of Gers, Hautes-Pyrénées and 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)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-315

APPELLATION D'ORIGINE

MADIRAN

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 du Gers, des Hautes-Pyrénées et des 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

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-315

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MADIRAN

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 de Gers, Altos Pirineos y 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 sobre 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)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-328

APPELLATION OF ORIGIN

GRAND ROUSSILLON

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the department of Pyrénées-Orientales

Newly recorded

Departments: Pyrénées-Orientales, Aude

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of October 23, 1937 regarding the definition of the "Grand Roussillon" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of September 9, 1964.

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 October 23, 1937 relating to the definition of the controlled appellation "Grand Roussillon" modified by the decree of September 9, 1964.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-328

APPELLATION D'ORIGINE

GRAND ROUSSILLON

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans le département des Pyrénées-Orientales

Nouvelle inscription **Départements : Pyrénées-Orientales, Aude**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 23 octobre 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Grand Roussillon" modifié par le décret du 9 septembre 1964.

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 23 octobre 1937 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Grand Roussillon" modifié par le décret du 9 septembre 1964.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-328

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GRAND ROUSSILLON

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en el departamento de Pirineos Orientales

Nueva inscripción

Departamentos: Pirineos Orientales, Aude

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 23 de octubre de 1937 sobre la definición de la denominación controlada "Grand Roussillon", modificado por el Decreto de 9 de septiembre de 1964.

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 23 de octubre de 1937 relativo a la definición de la denominación controlada "Grand Roussillon", modificado por el Decreto de 9 de septiembre de 1964.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-331

APPELLATION OF ORIGIN

MUSCAT DE LUNEL

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 27, 1943 regarding the definition of the "Muscat de Lunel" controlled appellation of origin, as amended by the Decrees of April 13, 1951, July 15, 1955 and June 22, 1956

Newly recorded

Article 107 of Rule (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 October 27, 1943 relating to the definition of the controlled appellation "Muscat de Lunel" modified by the decrees of April 13, 1951, July 15, 1955 and June 22, 1956

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-331

APPELLATION D'ORIGINE

MUSCAT DE LUNEL

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 27 octobre 1943 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Muscat de Lunel" modifié par les décrets des 13 avril 1951, 15 juillet 1955, 22 juin 1956

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 27 octobre 1943 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Muscat de Lunel" modifié par les décrets des 13 avril 1951, 15 juillet 1955, 22 juin 1956

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-331

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MUSCAT DE LUNEL

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 27 de octubre de 1943 sobre la definición de la denominación controlada "Muscat de Lunel", modificado por los Decretos de 13 de abril de 1951, de 15 de julio de 1955 y de 22 de junio de 1956.

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 27 de octubre de 1943 relativo a la definición de la denominación controlada "Muscat de Lunel", modificado por los Decretos de 13 de abril de 1951, 15 de julio de 1955 y 22 de junio de 1956.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-333

APPELLATION OF ORIGIN

MUSCAT DE RIVESALTES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the department of Pyrénées-Orientales

Newly recorded

Departments: Aude, Pyrénées-Orientales

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of August 29, 1956 regarding the definition of the "Muscat de Rivesaltes" controlled appellation of origin, as amended by the Decree of October 23, 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 August 29, 1956 relating to the definition of the controlled appellation "Muscat de Rivesaltes", modified by the decree of October 23, 1957.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-333

APPELLATION D'ORIGINE

MUSCAT DE RIVESALTES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans le département des Pyrénées-Orientales

Nouvelle inscription **Départements : Aude, Pyrénées-Orientales**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 29 août 1956 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Muscat de Rivesaltes" modifié par le décret du 23
octobre 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 29 août 1956 relatif à la
définition de l'appellation contrôlée "Muscat de Rivesaltes"
modifié par le décret du 23 octobre 1957.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-333

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MUSCAT DE RIVESALTES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en el departamento de Pirineos Orientales

Nueva inscripción

Departamentos: Aude, Pirineos Orientales

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 agosto de 1956 sobre la definición de la
denominación controlada "Muscat de Rivesaltes", modificado
por el Decreto de 23 de octubre de 1957.**

Nueva inscripción

Artículo 107 del Reglamento (UE) nº1308/2013.

**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 agosto de 1956 relativo a la definición de la denominación
registrada "Muscat de Rivesaltes", modificado por el Decreto
de 23 de octubre de 1957.**

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-337

APPELLATION OF ORIGIN

RASTEAU

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 January 5, 1944 regarding the definition of the
"Rasteau" controlled appellation of origin, as amended by the
Decrees of February 24, 1949, November 23, 1953, October 7,
1954, October 23, 1957 and September 9, 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; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of January 5, 1944 relating to the definition of the controlled appellation "Rasteau" modified by decrees of February 24, 1949, November 23, 1953, October 7, 1954, October 23, 1957 and September 9, 1964.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-337

APPELLATION D'ORIGINE

RASTEAU

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 5 janvier 1944 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Rasteau" modifié par décrets des 24 février 1949, 23 novembre 1953, 7 octobre 1954, 23 octobre 1957, 9 septembre 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 5 janvier 1944 relatif à la définition de l'appellation contrôlée "Rasteau" modifié par décrets des 24 février 1949, 23 novembre 1953, 7 octobre 1954, 23 octobre 1957, 9 septembre 1964.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-337

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RASTEAU

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 5 de enero de 1944 sobre la definición de la denominación controlada "Rasteau", modificado por los Decretos de 24 de febrero de 1949, de 23 de noviembre de 1953, de 7 de octubre de 1954, de 23 de octubre de 1957 y de 9 de septiembre 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 5 de enero de 1944 relativo a la definición de la denominación controlada "Rasteau", modificado por los Decretos de 24 de febrero de 1949, 23 de noviembre de 1953, 7 de octubre de 1954, 23 de octubre de 1957 y 9 de septiembre de 1964.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-338

APPELLATION OF ORIGIN

RIVESALTES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the department of Pyrénées-Orientales

Newly recorded

Departments: Aude, Pyrénées Orientales

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Decree of August 6, 1936 regarding the definition of the
"Rivesaltes" controlled appellation of origin, as amended by the
Decrees of February 24, 1949, November 23, 1953, October 7,
1954, October 23, 1957 and September 9, 1964.

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 August 6, 1936 relating to the definition of the controlled appellation "Rivesaltes" modified by decrees of February 24, 1949, November 23, 1953, October 7, 1954, October 23, 1957 and September 9, 1964.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-338

APPELLATION D'ORIGINE

RIVESALTES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans le département des Pyrénées-Orientales

***Nouvelle inscription* Départements : Aude, Pyrénées Orientales**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 6 août 1936 relatif à la définition de l'appellation
contrôlée "Rivesaltes" modifié par les décrets des 24 février 1949,
23 novembre 1953, 7 octobre 1954, 23 octobre 1957, 9 septembre
1964.

***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 6 août 1936 relatif à la définition
de l'appellation contrôlée "Rivesaltes" modifié par les décrets
des 24 février 1949, 23 novembre 1953, 7 octobre 1954, 23
octobre 1957, 9 septembre 1964.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-338

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIVESALTES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en el departamento de Pirineos Orientales

Nueva inscripción

Departamentos: Aude, Pirienos Orientales

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 6 de agosto de 1936 sobre la definición de la denominación controlada "Rivesaltes", modificado por los Decretos de 24 de febrero de 1949, de 23 de noviembre de 1953, de 7 de octubre de 1954, de 23 de octubre de 1957 y de 9 de septiembre de 1964.

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 6 de agosto de 1936 relativo a la definición de la denominación controlada "Rivesaltes", modificado por los Decretos de 24 de febrero de 1949, 23 de noviembre de 1953, 7 de octubre de 1954, 23 de octubre de 1957 y 9 de septiembre de 1964.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-350

APPELLATION OF ORIGIN

COTEAUX D'ANCENIS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the department of Loire-Atlantique

Newly recorded

Departments: Maine-et-Loire, Loire-Atlantique

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of December 18, 1949 regarding the official introduction in the Wine Statute of the geographically delimited wines of superior quality (VDQS), completed by the Law of May 24, 1951; Article 14 of Decree N° 55-671 of May 20, 1955 amending Art. 305bis of the Wine Chart; Executive Order of January 22, 1954 regarding the requirements for granting the "VDQS" (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the "Coteaux d'Ancenis" 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 December 18, 1949 relating to the official recognition in the viticultural status of delimited wines of superior quality supplemented by the law of May 24, 1951; article 14 of Decree N° 55-671 of May 20, 1955 modifying Article 305 bis of the Wine Code; decree of January 22, 1954 relating to the conditions of attribution of the label "delimited wine of superior quality" to the wines with the appellation of origin "Coteaux d'Ancenis".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-350

APPELLATION D'ORIGINE

COTEAUX D'ANCENIS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans le département de la Loire-Atlantique

Nouvelle inscription **Départements : Maine-et-Loire, Loire-Atlantique**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; article 14 du décret N° 55-671 du 20 mai 1955 modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 22 janvier 1954 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Coteaux d'Ancenis".

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; article 14 du décret N° 55-671 du 20 mai 1955 modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 22 janvier 1954 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Coteaux d'Ancenis".

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-350

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COTEAUX D'ANCENIS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en el departamento de Loira Atlántico

Nueva inscripción

Departamentos : Maine y Loira, Loira Atlántico

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951; Artículo 14 del Decreto 55-671 de 20 de mayo de 1955 que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino; y Decreto de 22 de enero de 1954 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta "vin délimité de qualité supérieure" a los vinos con la denominación de origen "Coteaux d'Ancenis".

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 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951; Artículo 14 del Decreto n.º 55-671 de 20 de mayo de 1955 que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino; orden de 22 de enero de 1954 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta "vin délimité de qualité supérieure" a los vinos con la denominación de origen "Coteaux d'Ancenis".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-353

APPELLATION OF ORIGIN

GROS PLANT DU PAYS NANTAIS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of December 18, 1949 regarding the official introduction in the Wine Statute of the geographically delimited wines of superior quality (VDQS), completed by the Law of May 24, 1951; Article 14 of Decree N° 55-671 of May 20, 1955 amending Art. 305bis of the Wine Chart; Executive Order of November 26, 1954 regarding the requirements for granting the "VDQS" (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the "Gros Plant du Pays Nantais" appellation of origin, as amended by the Executive Orders of January 23, 1956, July 11, 1958 and December 12, 1960.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of December 18, 1949 relating to the official recognition in the viticultural status of delimited wines of superior quality supplemented by the law of May 24, 1951; article 14 of Decree N° 55-671 of May 20, 1955 modifying article 305 bis of the Wine Code; order of November 26, 1954 relating to the conditions for awarding the label "delimited wine of superior quality" to wines with the appellation of origin "Gros Plant du Pays Nantais", modified by the orders of January 23, 1956, July 11, 1958 and December 12, 1960

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-353

APPELLATION D'ORIGINE

GROS PLANT DU PAYS NANTAIS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; article 14 du décret N° 55-671 du 20 mai 1955 modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 26 novembre 1954 relatif aux conditions l'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Gros Plant du Pays Nantais", modifié par les arrêtés des 23 janvier 1956, 11 juillet 1958, 12 décembre 1960

Nouvelle inscription

Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; article 14 du décret N° 55-671 du 20 mai 1955 modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 26 novembre 1954 relatif aux conditions l'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Gros Plant du Pays Nantais", modifié par les arrêtés des 23 janvier 1956, 11 juillet 1958, 12 décembre 1960

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-353

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GROS PLANT DU PAYS NANTAIS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951; Artículo 14 del Decreto 55-671 de 20 de mayo de 1955 que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino; y Decreto de 26 de noviembre de 1954 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta "vin délimité de qualité supérieure" a los vinos con la denominación de origen "Gros Plant du Pays Nantais", modificado por los Decretos de 23 de enero de 1956, de 11 de julio de 1958 y de 12 de diciembre de 1960.

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 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951; Artículo 14 del Decreto nº 55-671 de 20 de mayo de 1955 que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino; orden de 26 de noviembre de 1954 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta "vin délimité de qualité supérieure" a los vinos con la denominación de origen "Gros Plant du Pays Nantais", modificada por las órdenes de 23 de enero de 1956, 11 de julio de 1958 y 12 de diciembre de 1960.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-362

APPELLATION OF ORIGIN

CÔTES DE TOUL

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of December 18, 1949 regarding the official introduction in the Wine Statute of the geographically delimited wines of superior quality (VDQS), completed by the Law of May 24, 1951; Article 14 of Decree N° 55-671 of May 20, 1955 amending Art. 305bis of the Wine Chart; Executive Order of August 9, 1951 regarding the requirements for granting the "VDQS" (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the "Côtes de Toul" appellation of origin, as amended by the Executive Order of September 27, 1963.

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of December 18, 1949 relating to the official recognition in the viticultural status of delimited wines of superior quality supplemented by the law of May 24, 1951; article 14 of Decree N° 55-671 of May 20, 1955 modifying Article 305 bis of the Wine Code; order of August 9, 1951 relating to the conditions for awarding the label "delimited wine of superior quality" to wines with the appellation of origin "Côtes de Toul", modified by the order of September 27, 1963.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-362

APPELLATION D'ORIGINE

CÔTES DE TOUL

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; article 14 du décret N° 55-671 du 20 mai 1955 modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 9 août 1951 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Côtes de Toul", modifié par l'arrêté du 27 septembre 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 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; article 14 du décret N° 55-671 du 20 mai 1955 modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 9 août 1951 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Côtes de Toul", modifié par l'arrêté du 27 septembre 1963.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-362

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÔTES DE TOUL

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951;
Artículo 14 del Decreto 55-671 de 20 de mayo de 1955 que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino; y Decreto de 9 de agosto de 1951 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta "vin délimité de qualité supérieure" a los vinos con la denominación de origen "Côtes de Toul", modificado por el Decreto de 27 de septiembre 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 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951; Artículo 14 del Decreto nº 55-671 de 20 de mayo de 1955 que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino; orden de 9 de agosto de 1951 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta "vin délimité de qualité supérieure" a los vinos con la denominación de origen "Côtes de Toul", modificada por la orden de 27 de septiembre de 1963.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-379

APPELLATION OF ORIGIN

FAUGÈRES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Law of December 18, 1949 regarding the official introduction in the Wine Statute of the geographically delimited wines of superior quality (VDQS), completed by the Law of May 24, 1951;
Decree N° 55-671 of May 20, 1955 (Art. 14) amending Art. 305bis of the Wine Chart;
Executive Order of May 18, 1955 regarding the requirements for granting the "VDQS" (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the "Faugères" appellation of origin, as amended by the Executive Orders of March 30, 1961 and November 19, 1966.

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; law of December 18, 1949 relating to the official recognition in the viticultural status of delimited wines of superior quality supplemented by the law of May 24, 1951; decree N° 55-671 of May 20, 1955 (art. 14) modifying article 305 bis of the Wine Code; order of May 18, 1955 relating to the conditions for awarding the label "delimited wine of superior quality" to the wines with the appellation of origin "Faugères", modified by the orders of March 30, 1961 and November 19, 1966.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-379

APPELLATION D'ORIGINE

FAUGÈRES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951;
décret N° 55-671 du 20 mai 1955 (art. 14) modifiant l'article 305 bis du Code du Vin;
arrêté du 18 mai 1955 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Faugères", modifié par les arrêtés des 30 mars 1961, 19 novembre 1966.

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; loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; décret N° 55-671 du 20 mai 1955 (art. 14) modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 18 mai 1955 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Faugères", modifié par les arrêtés des 30 mars 1961, 19 novembre 1966.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-379

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FAUGÈRES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Ley de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951;
Decreto 55-671 de 20 de mayo de 1955 (Art. 14) que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino; y Decreto de 18 de mayo de 1955 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta "vin délimité de qualité supérieure" a los vinos con la denominación de origen "Faugères", modificado por los Decretos de 30 de marzo de 1961 y de 19 de noviembre de 1966.

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; Ley de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951; Decreto nº 55-671 de 20 de mayo de 1955 (art. 14) que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino; orden de 18 de mayo de 1955 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta "vin délimité de qualité supérieure" a los vinos con la denominación de origen "Faugères", modificado por las órdenes de 30 de marzo de 1961 y 19 de noviembre de 1966.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-386

APPELLATION OF ORIGIN

SAINT-CHINIAN

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Law of December 18, 1949 regarding the official introduction in the Wine Statute of the geographically delimited wines of superior quality (VDQS), completed by the Law of May 24, 1951;
Decree N° 55-671 of May 20, 1955 (Art. 14) amending Art. 305bis of the Wine Chart;
Executive Order of September 10, 1951 regarding the requirements for granting the "VDQS" (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the "Saint-Chinian" appellation of origin, completed by the Executive Order of November 19, 1966.

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; law of December 18, 1949 relating to the official recognition in the viticultural status of delimited wines of superior quality supplemented by the law of May 24, 1951; decree N° 55-671 of May 20, 1955 (art. 14) modifying article 305 bis of the Wine Code; decree of September 10, 1951 relating to the conditions for awarding the label "delimited wine of superior quality" to wines with the appellation of origin "Saint-Chinian", modified by the order of November 19, 1966.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-386

APPELLATION D'ORIGINE

SAINT-CHINIAN

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951;
décret N° 55-671 du 20 mai 1955 (art. 14) modifiant l'article 305 bis du Code du Vin;
arrêté du 10 septembre 1951 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Saint-Chinian", complété par l'arrêté du 19 novembre 1966.

Nouvelle inscription

L'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; loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; décret N° 55-671 du 20 mai 1955 (art. 14) modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 10 septembre 1951 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Saint-Chinian", complété par l'arrêté du 19 novembre 1966.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-386

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAINT-CHINIAN

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Ley de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951;
Decreto 55-671 de 20 de mayo de 1955 (Art. 14) que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino; y Decreto de 10 de septiembre de 1951 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta "vin délimité de qualité supérieure" a los vinos con la denominación de origen "Saint-Chinian", complementado por el Decreto de 19 de noviembre de 1966.

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; Ley de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951; Decreto nº 55-671 de 20 de mayo de 1955 (art. 14) que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino; orden de 10 de septiembre de 1951 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta "vin délimité de qualité supérieure" a los vinos con la denominación de origen "Saint-Chinian", complementada por la orden de 19 de noviembre de 1966.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-398

APPELLATION OF ORIGIN

CÔTES DU MARMANDAIS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Law of December 18, 1949 regarding the official introduction in the Wine Statute of the geographically delimited wines of superior quality (VDQS), completed by the Law of May 24, 1951;
Decree N° 55-671 of May 20, 1955 (Art. 14) amending Art. 305bis of the Wine Chart;
Executive Order of May 18, 1955 regarding the requirements for granting the "VDQS" (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the "Côtes of Marmandais" appellation of origin, as amended by the Executive Order of December 15, 1965.

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; law of December 18, 1949 relating to the official recognition in the viticultural status of delimited wines of superior quality supplemented by the law of May 24, 1951; decree N° 55-671 of May 20, 1955 (art. 14) modifying article 305 bis of the Wine Code; order of May 18, 1955 relating to the conditions for awarding the label "delimited wine of superior quality" to wines with the appellation of origin "Côtes du Marmandais", modified by the order of December 15, 1965.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-398

APPELLATION D'ORIGINE

CÔTES DU MARMANDAIS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951;
décret N° 55-671 du 20 mai 1955 (art. 14) modifiant l'article 305 bis du Code du Vin;
arrêté du 18 mai 1955 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Côtes du Marmandais", modifié par l'arrêté du 15 décembre 1965.

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; loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; décret N° 55-671 du 20 mai 1955 (art. 14) modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 18 mai 1955 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Côtes du Marmandais", modifié par l'arrêté du 15 décembre 1965.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-398

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÔTES DU MARMANDAIS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Ley de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951;
Decreto 55-671 de 20 de mayo de 1955 (Art. 14) que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino; y Decreto de 18 de mayo de 1955 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta "vin délimité de qualité supérieure" a los vinos con la denominación de origen "Côtes du Marmandais", modificado por el Decreto de 15 de diciembre de 1965.

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; Ley de 18 de diciembre de 1949 relativa al reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951; Decreto nº 55-671 de 20 de mayo de 1955 (art. 14) que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino; orden de 18 de mayo de 1955 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta "vin délimité de qualité supérieure" a los vinos con la denominación de origen "Côtes du Marmandais", modificada por las orden de 15 de diciembre de 1965.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-413

APPELLATION OF ORIGIN

CHÂTILLON-EN-DIOIS

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 of December 18, 1949 regarding the official introduction in the Wine Statute of the geographically delimited wines of superior quality (VDQS), completed by the Law of May 24, 1951;
Decree N° 55-671 of May 20, 1955 (Art. 14) amending Art. 305bis of the Wine Chart;
Executive Order of May 18, 1951 regarding the requirements for granting the "VDQS" (geographically delimited wine of superior quality) label to wines bearing the "Châtillon-en-Diois" 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 on the protection of appellations of origin; law of December 18, 1949 relating to the official recognition in the viticultural status of delimited wines of superior quality supplemented by the law of May 24, 1951; decree N° 55-671 of May 20, 1955 (art. 14) modifying Article 305 bis of the Wine Code; order of May 18, 1951 relating to the conditions for awarding the label "delimited wine of superior quality" to the wines with the appellation of origin "Châtillon-en-Diois".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-413

APPELLATION D'ORIGINE

CHÂTILLON-EN-DIOIS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; décret N° 55-671 du 20 mai 1955 (art. 14) modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 18 mai 1951 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Châtillon-en-Diois".

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; loi du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle dans le statut viticole des vins délimités de qualité supérieure complétée par la loi du 24 mai 1951; décret N° 55-671 du 20 mai 1955 (art. 14) modifiant l'article 305 bis du Code du Vin; arrêté du 18 mai 1951 relatif aux conditions d'attribution du label "vin délimité de qualité supérieure" aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Châtillon-en-Diois".

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-413

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHÂTILLON-EN-DIOIS

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 de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951;
Decreto 55-671 de 20 de mayo de 1955 (Art. 14) que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino;
y Decreto de 18 de mayo de 1951 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta "vin délimité de qualité supérieure" a los vinos con la denominación de origen "Châtillon-en-Diois".

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; Ley de 18 de diciembre de 1949 sobre el reconocimiento oficial en el Estatuto del Vino de los vinos delimitados de calidad superior, complementada por la Ley de 24 de mayo de 1951; Decreto nº 55-671 de 20 de mayo de 1955 (art. 14) que modifica el Artículo 305bis del Código del Vino; orden de 18 de mayo de 1951 sobre las condiciones de atribución de la etiqueta "vin délimité de qualité supérieure" a los vinos con la denominación de origen "Châtillon-en-Diois".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-426

APPELLATION OF ORIGIN

EAU-DE-VIE DE CIDRE DE BRETAGNE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the departments of Ille-et-Vilaine, Côtes-du-Nord, Finistère, Loire-Atlantique and Morbihan

Newly recorded

Departments: Morbihan, Ille-et-Vilaine, Finistère, Côtes-d'Armor, Loire-Atlantique

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919;
Decree of July 30, 1935 (Art. 21);
Law of January 13, 1941 (Art. 1);
Decree of April 10, 1963 on the definition of the production conditions of the "Eau-de-vie de cidre de Bretagne" and "Eau-de-vie de poiré de Bretagne" appellations of origin.

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 April 10, 1963 defining the conditions for production of the appellations "eau-de-vie de cidre de Bretagne" and "eau-de-vie de poiré de Bretagne".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-426

APPELLATION D'ORIGINE

EAU-DE-VIE DE CIDRE DE BRETAGNE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente

Territoire délimité dans les départements d'Ille-et-Vilaine, des Côtes-du-Nord, du Finistère, de la Loire-Atlantique et du Morbihan

Nouvelle inscription

Départements : Morbihan, Ille-et-Vilaine, Finistère, Côtes-d'Armor, Loire-Atlantique

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
loi du 13 janvier 1941 (art. 1er);
décret du 10 avril 1963 définissant les conditions de production des appellations "eau-de-vie de cidre de Bretagne" et "eau-de-vie de poiré de Bretagne".

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 10 avril 1963 définissant les conditions de production des appellations "eau-de-vie de cidre de Bretagne" et "eau-de-vie de poiré de Bretagne".

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-426

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EAU-DE-VIE DE CIDRE DE BRETAGNE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en los departamentos de Ille-et-Vilaine, Côtes-du-Nord, Finisterre, Loira Atlántico y Morbihan

Nueva inscripción

Departamentos : Morbihan, Ille-et-Vilaine, Finistère, Côtes-d'Armor, Loira-Atlántico

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919;
Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21);
Ley de 13 de enero de 1941 (Art. 1);
y Decreto de 10 de abril de 1963 en el que se establecen las condiciones de producción de las denominaciones "eau-de-vie de cidre de Bretagne" y "eau-de-vie de poiré de Bretagne".

Nueva inscripción

Artículo 37 del Reglamento (UE) nº 2019/787.

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); Ley de 13 de enero de 1941 (art. 1); Decreto de 10 de abril de 1963, por el que se definen las condiciones de producción de las denominaciones "eau-de-vie de cidre de Bretagne" y "eau-de-vie de poiré de Bretagne".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-442

APPELLATION OF ORIGIN

EAU-DE-VIE DE FAUGÈRES

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 March 19, 1948 on the definition of the "Eaux-de-vie
Faugères" regulated appellations.

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 March 19, 1948 relating to the definition of eaux-de-vie with the regulated appellation "Faugères".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-442

APPELLATION D'ORIGINE

EAU-DE-VIE DE FAUGÈRES

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 19 mars 1948 relatif à la définition des eaux-de-vie à
appellation réglementée Faugères.

Nouvelle inscription

Article 37 du règlement (EU) 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 19 mars
1948 relatif à la définition des eaux-de-vie à appellation
réglementée Faugères.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-442

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EAU-DE-VIE DE FAUGÈRES

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 19 de marzo de 1948 sobre la definición de los aguardientes con la denominación reglamentada Faugères.

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: 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 19 de marzo de 1948 relativo a la definición de la denominación reglamentada eaux-de-vie de Faugères.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-445

APPELLATION OF ORIGIN

EAU-DE-VIE DE VIN DE LA MARNE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the department of Marne

Newly recorded

Departments: Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne

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 February 23, 1942 on the definition of "Eaux-de vie de vin la Marne", as amended by the Decrees of April 11, 1946, January 31, 1948, October 12, 1955 and September 13, 1962.

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 February 23, 1942 relating to the definition of eaux-de-vie de la Marne, modified by the decrees of April 11, 1946, January 31, 1948, October 12, 1955 and September 13, 1962.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-445

APPELLATION D'ORIGINE

EAU-DE-VIE DE VIN DE LA MARNE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente *Territoire délimité dans le département de la Marne*

Nouvelle inscription **Départements : Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne**

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 23 février 1942 relatif à la définition des eaux-de-vie de la Marne, modifié par les décrets des 11 avril 1946, 31 janvier 1948, 12 octobre 1955, 13 septembre 1962.**

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 23 février 1942 relatif à la définition des eaux-de-vie de la Marne, modifié par les décrets des 11 avril 1946, 31 janvier 1948, 12 octobre 1955, 13 septembre 1962.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-445

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EAU-DE-VIE DE VIN DE LA MARNE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en el departamento de Marne

Nueva inscripción

Departamentos : Aisne, Aube, Marne, Alto Marne, Sena y Marne

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);
Decreto de 23 de febrero de 1942 sobre la definición de "Eaux-de-vie de la Marne", modificado por los Decretos de 11 de abril de 1946, de 31 de enero de 1948, de 12 de octubre de 1955, y de 13 de septiembre de 1962.

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: 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 23 de febrero de 1942 sobre la definición de las "eaux-de-vie de la Marne", modificado por los decretos de 11 de abril de 1946, 31 de enero de 1948, 12 de octubre de 1955 y 13 de septiembre de 1962.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-452

APPELLATION OF ORIGIN

BLEU DES CAUSSES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the departments of Aveyron, Gard and Hérault

Newly recorded

Departments : Aveyron, Gard, Hérault, Lot, Lozère

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; the judgement of the Civil Court of Millau of November 19, 1953

Newly recorded

Commission Regulation (EC) n°1107/96 of June 12, 1996 relating to 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 relating to the protection of appellations of origin; Millau Civil Court ruling of November 19, 1953.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-452

APPELLATION D'ORIGINE

BLEU DES CAUSSES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans les départements de l'Aveyron, du Gard et de l'Hérault

Nouvelle inscription **Départements : Aveyron, Gard, Hérault, Lot, Lozère**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine; jugement du Tribunal Civil de Millau du 19 novembre 1953

Nouvelle inscription **Le 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 ; jugement du Tribunal Civil de Millau du 19 novembre 1953.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-452

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BLEU DES CAUSSES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en los departamentos de Aveyron, Gard y Hérault

Nueva inscripción

Departamentos : Aveyron, Gard, Hérault, Lot, Lozère

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen, y decisión del Tribunal Civil de Millau de 19 de noviembre de 1953

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; sentencia del Tribunal Civil de Millau de 19 de noviembre de 1953.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-463

APPELLATION OF ORIGIN

NOIX DE GRENOBLE

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 of June 17, 1938 on the delimitation of the Grenoble walnut;
currently governed by the Decree of July 10, 1996 regarding the
"Noix de Grenoble" 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 of June 17, 1938 on the delimitation
of the Grenoble walnut; currently governed by the decree of
July 10, 1996 relating to the controlled appellation of origin
"Noix de Grenoble".**

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-463

APPELLATION D'ORIGINE

NOIX DE GRENOBLE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; loi du 17 juin 1938 sur la délimitation de la noix de Grenoble; régie actuellement par le décret du 10 juillet 1996 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Noix de Grenoble".

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 sur la protection des appellations d'origine; loi du 17 juin 1938 sur la délimitation de la noix de Grenoble; régie actuellement par le décret du 10 juillet 1996 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Noix de Grenoble".

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-463

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NOIX DE GRENOBLE

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 de 17 de junio de 1938 sobre la delimitación de la nuez de Grenoble;
regida actualmente por el Decreto de 10 de julio de 1996 sobre la denominación de origen controlada "Noix de Grenoble".

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 sobre la protección de las denominaciones de origen; Ley de 17 de junio de 1938 relativa a la delimitación de la nuez de Grenoble; actualmente regulada por el Decreto de 10 de julio de 1996 relativo a la denominación de origen controlada "Noix de Grenoble".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-465

APPELLATION OF ORIGIN

CASSIS DE DIJON

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
the judgement of the Court of Beaune of June 27, 1923;
Executive Order of the Appeal Court of Dijon of December 21, 1923;
Executive Order of the Cour de Cassation of January 30, 1925.

Newly recorded

Article 37 of Regulation (EU) 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; judgment of the Beaune Court of June 27, 1923; judgment of the Dijon Court of Appeal of December 21, 1923; judgment of the Court of Cassation of January 30, 1925.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-465

APPELLATION D'ORIGINE

CASSIS DE DIJON

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine;
jugement du Tribunal de Beaune du 27 juin 1923;
arrêt de la Cour d'Appel de Dijon du 21 décembre 1923;
arrêt de la Cour de Cassation du 30 janvier 1925.

Nouvelle inscription

L'article 37 du règlement (UE) 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; jugement du Tribunal de Beaune du 27 juin 1923; arrêt de la Cour d'Appel de Dijon du 21 décembre 1923; arrêt de la Cour de Cassation du 30 janvier 1925.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-465

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CASSIS DE DIJON

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;
decisión del Tribunal de Beaune de 27 de junio de 1923;
decisión del Tribunal de Apelación de Dijon de 21 de diciembre de 1923;
y decisión del Tribunal Supremo de 30 de enero de 1925.

Nueva inscripción

Artículo 37 del Reglamento (UE) 2019/787.

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; sentencia del Tribunal de Beaune de 27 de junio de 1923; sentencia del Tribunal de Apelación de Dijon de 21 de diciembre de 1923; sentencia del Tribunal de Casación de 30 de enero de 1925.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-466

APPELLATION OF ORIGIN

FOIN DE CRAU

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; the judgement of the Correctional Court of Tarascon of June 9, 1953;
Executive Order of the Appeal Court of Montpellier of July 28, 1952;
Executive Order of the Cour de Cassation of January 7, 1958;
currently governed by the Decree of May 31, 1997 regarding the "Foin de Crau" 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 amended by COMMISSION REGULATION (EC) No. 2325/97 of November 24, 1997 supplementing the annex to Regulation (EC) N° 1107/96 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; judgment of the Tarascon Correctional Court of June 9, 1953; judgment of the Montpellier Court of Appeal of July 28, 1952; judgment of the Court of Cassation of January 7, 1958; currently governed by the decree of May 31, 1997 relating to the controlled appellation of origin "Foin de Crau".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-466

APPELLATION D'ORIGINE

FOIN DE CRAU

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine; jugement du Tribunal Correctionnel de Tarascon du 9 juin 1953; arrêt de la Cour d'Appel de Montpellier du 28 juillet 1952; arrêt de la Cour de Cassation du 7 janvier 1958; régie actuellement par le décret du 31 mai 1997 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Foin de Crau".

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 modifiée par RÈGLEMENT (CE) N° 2325/97 DE LA COMMISSION du 24 novembre 1997 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 du Conseil

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; jugement du Tribunal Correctionnel de Tarascon du 9 juin 1953; arrêt de la Cour d'Appel de Montpellier du 28 juillet 1952; arrêt de la Cour de Cassation du 7 janvier 1958; régie actuellement par le décret du 31 mai 1997 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Foin de Crau".

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-466

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FOIN DE CRAU

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;
decisión del Tribunal Correccional de Tarascon de 9 de junio de 1953;
decisión del Tribunal de Apelación de Montpellier de 28 de julio de 1952;
decisión del Tribunal Supremo de 7 de enero de 1958;
regida actualmente por el Decreto de 31 de mayo de 1997 sobre la x controlada "Foin de Crau".

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, modificado por el Reglamento (CE) nº 2325/97 de la Comisión, de 24 de noviembre de 1997, por el que se complementa el anexo del Reglamento (CE) nº 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) 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 sobre la protección de las denominaciones de origen; sentencia del Tribunal Correccional de Tarascón de 9 de junio de 1953; fallo del Tribunal de Apelación de Montpellier de 28 de julio de 1952; fallo del Tribunal de Casación de 7 de enero de 1958; actualmente regida por el Decreto de 31 de mayo de 1997 relativo a la denominación de origen controlada "Foin de Crau".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-543

APPELLATION OF ORIGIN

CHAOURCE

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° 55-1533 of November 28, 1955 regarding the appellations of origin of cheese;
Decree of August 14, 1970 regarding the "Chaource" appellation of origin.

Newly recorded

COMMISSION REGULATION (EC) N° 1107/96 of June 12, 1996 relating to 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 relating to the protection of appellations of origin; law N° 55-1533 of November 28, 1955 relating to the appellations of origin for cheeses; decree of August 14, 1970 relating to the appellation of origin "Chaource".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-543

APPELLATION D'ORIGINE

CHAOURCE

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° 55-1533 du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages;
décret du 14 août 1970 relatif à l'appellation d'origine "Chaource".

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° 55-1533 du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages; décret du 14 août 1970 relatif à l'appellation d'origine "Chaource".

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-543

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHAOURCE

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 55-1533 de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos;
y Decreto de 14 de agosto de 1970 sobre la denominación de origen "Chaource".

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 55-1533 de 28 de noviembre de 1955 relativa a la protección de las denominaciones de origen de los quesos; decreto de 14 de agosto de 1970 relativo a la denominación de origen "Chaource".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-554

APPELLATION OF ORIGIN

SAINT-VÉРАН

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 January 6, 1971 (1971 (Official Journal of January 10, 1971) regarding the definition of "Saint-Véran" controlled appellation wines.

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 relating to the protection of appellations of origin; decree of July 30, 1935 (art. 21); decree of January 6, 1971 (Official Journal of January 10, 1971) defining the conditions for production of the wines with the controlled appellation "Saint-Véran".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-554

APPELLATION D'ORIGINE

SAINT-VÉРАН

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;
décret du 30 juillet 1935 (art. 21);
décret du 6 janvier 1971 (Journal officiel du 10 janvier 1971) définissant les conditions de production des vins à appellation contrôlée "Saint-Véran".

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 relative à la protection des appellations d'origine; décret du 30 juillet 1935 (art. 21); décret du 6 janvier 1971 (Journal officiel du 10 janvier 1971) définissant les conditions de production des vins à appellation contrôlée "Saint-Véran".

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-554

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAINT-VÉРАН

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 6 de enero de 1971 (Boletín Oficial de 10 de enero de 1971) en el que se establecen las condiciones de producción de los vinos con denominación controlada "Saint-Véran".

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, relativa a la protección de las denominaciones de origen; Decreto de 30 de julio de 1935 (Art. 21); Decreto de 6 de enero de 1971 (Diario Oficial de 10 de enero de 1971) por el que se definen las condiciones de producción de los vinos de denominación controlada "Saint-Véran".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-596

APPELLATION OF ORIGIN

LAGUIOLE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of November 28, 1955 regarding the appellations of origin of cheese;
Decree of December 21, 1961;
Decree of February 15, 1974.

Newly recorded

COMMISSION REGULATION (EC) N°1107/96 of June 12, 1996 relating to 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 at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of November 28, 1955 relating to designations of origin for cheeses; decree of December 21, 1961; decree of February 15, 1974

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-596

APPELLATION D'ORIGINE

LAGUIOLE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Loi du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages;
décret du 21 décembre 1961;
décret du 15 février 1974.

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 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages; décret du 21 décembre 1961; décret du 15 février 1974

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-596

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LAGUIOLE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos;
Decreto de 21 de diciembre de 1961;
y Decreto de 15 de febrero de 1974.

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 28 de noviembre de 1955 relativo a las denominaciones de origen de quesos; decreto de 21 de diciembre de 1961; decreto de 15 de febrero de 1974

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-603

APPELLATION OF ORIGIN

SELLES-SUR-CHER

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
amended Law N° 55-1533 of November 28, 1955 regarding the protection of cheese appellations of origin;
Decree of April 21, 1975 regarding the "Selles-sur-Cher" appellation of origin.

Newly recorded

COMMISSION REGULATION (EC) N°1107/96 of June 12, 1996 relating to 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 relating to the protection of appellations of origin; amended law N° 55-1533 of November 28, 1955 relating to the protection of appellations of origin for cheeses; decree of April 21, 1975 relating to the appellation of origin "Selles-sur-Cher".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-603

APPELLATION D'ORIGINE

SELLES-SUR-CHER

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° 55-1533 du 28 novembre 1955 modifiée relative à la protection des appellations d'origine des fromages;
décret du 21 avril 1975 relatif à l'appellation d'origine "Selles-sur-Cher".

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° 55-1533 du 28 novembre 1955 modifiée relative à la protection des appellations d'origine des fromages; décret du 21 avril 1975 relatif à l'appellation d'origine "Selles-sur-Cher".

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-603

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SELLES-SUR-CHER

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 55-1533 de 28 de noviembre de 1955 modificada, sobre la protección de las denominaciones de origen de los quesos;
y Decreto de 21 de abril de 1975 sobre la denominación de origen "Selles-sur-Cher".

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 55-1533 de 28 de noviembre de 1955 modificada, relativa a la protección de las denominaciones de origen de los quesos; decreto de 21 de abril de 1975 relativo a la denominación de origen "Selles-sur-Cher".

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-687

APPELLATION OF ORIGIN

Brie de Melun

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law as amended on May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Law N° 55.1533 of November 28, 1955, as amended by Law N° 73.1096 of December 12, 1973 regarding the appellations of origin of cheese;
Decree of August 18, 1980 regarding the “Brie de Melun” appellation of origin.

Newly recorded

COMMISSION REGULATION (EC) N° 1107/96 of June 12, 1996 relating to 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: modified Law of May 6, 1919 relating to the protection of appellations of origin; law N° 55.1533 of November 28 1955, amended law N° 73.1096 of December 12, 1973 relating to appellations of origin for cheeses; decree of August 18, 1980 relating to the appellation of origin "Brie de Melun".

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-687

APPELLATION D'ORIGINE

Brie de Melun

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi modifiée du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine;
loi N° 55.1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi N° 73.1096 du 12 décembre 1973 relative aux appellations d'origines des fromages;
décret du 18 août 1980 relatif à l'appellation d'origine "Brie de Melun".

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 modifiée du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine; loi N° 55.1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi N° 73.1096 du 12 décembre 1973 relative aux appellations d'origines des fromages; décret du 18 août 1980 relatif à l'appellation d'origine "Brie de Melun".

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-687

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Brie de Melun

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley modificada de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Ley 55.1533 de 28 de noviembre de 1955, modificada por la Ley 73.1096, de 12 de diciembre de 1973, sobre las denominaciones de origen de los quesos;
y Decreto de 18 de agosto de 1980 sobre la denominación de origen “Brie de Melun”.

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 55.1533 de 28 de noviembre de 1955, modificada por la ley nº 73.1096 de 12 de diciembre de 1973 relativa a la protección de las denominaciones de origen de los quesos; decreto de 18 de agosto de 1980 relativo a la denominación de origen “Brie de Melun”.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-690

APPELLATION OF ORIGIN

Crémant d'Alsace

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919; Decree of August 24, 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 August 24, 1976.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-690

APPELLATION D'ORIGINE

Crémant d'Alsace

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919; Décret du 24 août 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 24 août 1976.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-690

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Crémant d'Alsace

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919; y Decreto de 24 de agosto 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 24 de agosto de 1976.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-697

APPELLATION OF ORIGIN

Coteaux Champenois

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the departments of Aine, Aube and Marne

Newly recorded

Departments: Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919; Decree of August 21, 1974

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 August 21, 1974.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-697

APPELLATION D'ORIGINE

Coteaux Champenois

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans les départements de l'Aine, de l'Aube et de la Marne

Nouvelle inscription **Départements : Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919; Décret du 21 août 1974

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 21 août 1974.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-697

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Coteaux Champenois

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en los departamentos de Aine, Aube y Marne

Nueva inscripción

Departamentos : Aisne, Aube, Marne, Alto Marne, Sena y Marne

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919; y Decreto de 21 de agosto de 1974

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 21 de agosto de 1974.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-701

APPELLATION OF ORIGIN

Côtes du Roussillon Villages

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919; Decree of March 28, 1977

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) n°1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Decree of March 28, 1977.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-701

APPELLATION D'ORIGINE

Côtes du Roussillon Villages

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919; Décret du 28 mars 1977

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 28 mars 1977.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-701

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côtes du Roussillon Villages

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919; y Decreto de 28 de marzo de 1977

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 28 de marzo de 1977.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-709

APPELLATION OF ORIGIN

Cabardès

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919; Executive Order of September 21, 1973

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) n°1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919; Order of September 21, 1973.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-709

APPELLATION D'ORIGINE

Cabardès

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919; Arrêté du 21 septembre 1973

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 ; Arrêté du 21 septembre 1973.**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-709

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cabardès

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919; y Decreto de 21 de septiembre de 1973

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; Orden de 21 de septiembre de 1973.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-710

APPELLATION OF ORIGIN

Cheverny

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919; Executive Order of July 17, 1973

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; Order of July 17, 1973.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-710

APPELLATION D'ORIGINE

Cheverny

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919; Arrêté du 17 juillet 1973

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; Arrêté du 17 juillet 1973.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-710

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cheverny

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919; y Decreto de 17 de julio de 1973

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; Orden de 17 de julio de 1973.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-715

APPELLATION OF ORIGIN

Fiefs Vendéens

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919; Executive Order of October 24, 1984

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; Order of October 24, 1984

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-715

APPELLATION D'ORIGINE

Fiefs Vendéens

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919; Arrêté du 24 octobre 1984

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; arrêté du 24 octobre 1984

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-715

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Fiefs Vendéens

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919; y Decreto de 24 de octubre de 1984

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; Orden de 24 de octubre de 1984.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-720

APPELLATION OF ORIGIN

Cadillac

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Law of May 6, 1919; Decree of August 10, 1973

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 August 10, 1973.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-720

APPELLATION D'ORIGINE

Cadillac

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Loi du 6 mai 1919; Décret du 10 août 1973

Nouvelle inscription **L'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 10 août 1973.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-720

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cadillac

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Ley de 6 de mayo de 1919; y Decreto de 10 de agosto de 1973

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 10 de agosto de 1973.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-724

APPELLATION OF ORIGIN

Beurre 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) N° 1107/96 of June 12, 1996 relating to 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; Decree N° 69 335 of April 11, 1969 and Decree of June 30, 1986.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-724

APPELLATION D'ORIGINE

Beurre 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, base juridique 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

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-724

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Beurre 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) 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: Decreto de 6 de mayo de 1919; Decreto nº 69 335 de 11 de abril de 1969 y decreto de 30 de junio de 1986.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-745

APPELLATION OF ORIGIN

ANJOU VILLAGES BRISSAC

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of February 17, 1998

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of February 17, 1998

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-745

APPELLATION D'ORIGINE

ANJOU VILLAGES BRISSAC

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 17 février 1998

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 17 février 1998

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-745

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ANJOU VILLAGES BRISSAC

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 17 de febrero de 1998

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 17 de febrero de 1998

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-746

APPELLATION OF ORIGIN

BÉARN

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of October 17, 1975

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of October 17, 1975.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-746

APPELLATION D'ORIGINE

BÉARN

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 17 octobre 1975

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 17 octobre 1975.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-746

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BÉARN

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 17 de octubre de 1975

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 17 de octubre de 1975.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-749

APPELLATION OF ORIGIN

BOUZERON

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of February 17, 1998

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of February 17, 1998.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-749

APPELLATION D'ORIGINE

BOUZERON

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 17 février 1998

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 17 février 1998.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-749

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BOUZERON

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 17 de febrero de 1998

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 17 de febrero de 1998.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-753

APPELLATION OF ORIGIN

CORNOUAILLE

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 relating to the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of March 19, 1996.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-753

APPELLATION D'ORIGINE

CORNOUAILLE

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 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

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

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-753

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CORNOUAILLE

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 relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

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)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-754

APPELLATION OF ORIGIN

COTEAUX DE DIE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of March 26, 1996

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of March 26, 1996.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-754

APPELLATION D'ORIGINE

COTEAUX DE DIE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 26 mars 1996

Nouvelle inscription **L'article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, base juridique lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 26 mars 1996.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-754

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COTEAUX DE DIE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 26 de marzo de 1996

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 26 de marzo de 1996.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-761

APPELLATION OF ORIGIN

CRÉMANT DE BORDEAUX

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of April 3, 1990

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) n°1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of April 3, 1990.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-761

APPELLATION D'ORIGINE

CRÉMANT DE BORDEAUX

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 3 avril 1990

Nouvelle inscription **L'article 107 du règlement (UE) n°1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 3 avril 1990.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-761

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CRÉMANT DE BORDEAUX

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 3 de abril de 1990

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: Decreto de 3 de abril de 1990.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-762

APPELLATION OF ORIGIN

CRÉMANT DE DIE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of March 26, 1993

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of March 26, 1993.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-762

APPELLATION D'ORIGINE

CRÉMANT DE DIE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 26 mars 1993

Nouvelle inscription **L'article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 26 mars 1993.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-762

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CRÉMANT DE DIE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 26 de marzo de 1993

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 26 de marzo de 1993;

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-763

APPELLATION OF ORIGIN

CRÉMANT DE LIMOUX

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of August 21, 1990

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) n°1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of August 21, 1990.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-763

APPELLATION D'ORIGINE

CRÉMANT DE LIMOUX

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 21 août 1990

Nouvelle inscription **L'article 107 du règlement (UE) n°1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 21 août 1990.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-763

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CRÉMANT DE LIMOUX

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 21 de agosto de 1990

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: Decreto de 21 de agosto de 1990.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-764

APPELLATION OF ORIGIN

CRÉMANT DU JURA

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of July 31, 1937

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of July 31, 1937.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-764

APPELLATION D'ORIGINE

CRÉMANT DU JURA

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 31 juillet 1937

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 juillet 1937.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-764

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CRÉMANT DU JURA

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 31 de julio de 1937

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 julio de 1937.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-770

APPELLATION OF ORIGIN

GIGONDAS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of January 6, 1971

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of January 6, 1971

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-770

APPELLATION D'ORIGINE

GIGONDAS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 6 janvier 1971

Nouvelle inscription **L'article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 6 janvier 1971

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-770

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GIGONDAS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 6 de enero de 1971

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 6 de enero de 1971

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-771

APPELLATION OF ORIGIN

HAUT-POITOU

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Executive Order of October 23, 1970

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Order of October 23, 1970

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-771

APPELLATION D'ORIGINE

HAUT-POITOU

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Arrêté du 23 octobre 1970

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Arrêté du 23 octobre 1970

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-771

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

HAUT-POITOU

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 23 de octubre de 1970

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: Orden de 23 de octubre de 1970

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-772

APPELLATION OF ORIGIN

LA GRANDE RUE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of July 2, 1992

Newly recorded

Article 107 of Regulation (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of July 2, 1992

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-772

APPELLATION D'ORIGINE

LA GRANDE RUE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 2 juillet 1992

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 2 juillet 1992

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-772

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LA GRANDE RUE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 2 de julio de 1992

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 2 de julio de 1992

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-773

APPELLATION OF ORIGIN

MACVIN DU JURA

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of November 14, 1991

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of November 14, 1991.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-773

APPELLATION D'ORIGINE

MACVIN DU JURA

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 14 novembre 1991

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 14 novembre 1991.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-773

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MACVIN DU JURA

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 14 de noviembre de 1991

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 14 de noviembre de 1991.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-774

APPELLATION OF ORIGIN

MARANGES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of May 23, 1989

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of May 23, 1989

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-774

APPELLATION D'ORIGINE

MARANGES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 23 mai 1989

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 23 mai 1989

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-774

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MARANGES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 23 de mayo de 1989

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 23 de mayo de 1989

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-778

APPELLATION OF ORIGIN

MUSCAT DU CAP CORSE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of November 19, 1997

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of November 19, 1997.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-778

APPELLATION D'ORIGINE

MUSCAT DU CAP CORSE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 19 novembre 1997

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 19 novembre 1997.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-778

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MUSCAT DU CAP CORSE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 19 de noviembre de 1997

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 19 de noviembre de 1997.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-784

APPELLATION OF ORIGIN

POMMEAU DE BRETAGNE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the department of Finistère

Newly recorded

Departments: Morbihan, Ille-et-Vilaine, Finistère, Côtes-d'Armor, Loire-Atlantique

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of May 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 May 31, 1997

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-784

APPELLATION D'ORIGINE

POMMEAU DE BRETAGNE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans le département du Finistère

Nouvelle inscription **Départements : Morbihan, Ille-et-Vilaine, Finistère, Côtes-d'Armor, Loire-Atlantique**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 31 mai 1997

Nouvelle inscription **Article 37 du règlement (EU) N° 2019/787**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 31 mai 1997

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-784

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POMMEAU DE BRETAGNE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en el departamento de Finisterre

Nueva inscripción

Departamentos : Morbihan, Ille-et-Vilaine, Finistère, Côtes-d'Armor, Loira-Atlántico

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 31 de mayo de 1997

Nueva inscripción

Artículo 37 del Reglamento (UE) nº 2019/787

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 31 de mayo de 1997

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-785

APPELLATION OF ORIGIN

POMMEAU DE NORMANDIE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the departments of Calvados, Orne, Eure, Manche, Seine-Maritime, Oise, Mayenne, Eure-et-Loir and Sarthe

Newly recorded

Departments: Calvados, Orne, Eure, Manche, Seine-Maritime, Oise, Mayenne, Sarthe

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of April 10, 1991

Newly recorded

Article 37 of Rule (EU) No. 2019/787

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of April 10, 1991

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-785

APPELLATION D'ORIGINE

POMMEAU DE NORMANDIE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans les départements du Calvados, de l'Orne, de l'Eure, de la Manche, de la Seine-Maritime, de l'Oise, de la Mayenne, de l'Eure-et-Loir et de la Sarthe

Nouvelle inscription **Départements : Calvados, Orne, Eure, Manche, Seine-Maritime, Oise, Mayenne, Sarthe**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 10 avril 1991

Nouvelle inscription **Article 37 du règlement (EU) No 2019/787**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 10 avril 1991

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-785

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POMMEAU DE NORMANDIE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en los departamentos de Calvados, Orne, Eure, La Mancha, Sena Marítimo, Oise, Mayenne, Eure, y Loir y Sarthe

Nueva inscripción

Departamentos : Calvados, Orne, Eure, Manche, Seine-Maritime, Oise, Mayenne, Sarthe

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 10 de abril de 1991

Nueva inscripción

Artículo 37 del Reglamento (UE) nº 2019/787

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 10 de abril de 1991

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-786

APPELLATION OF ORIGIN

RÉGNIÉ

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of December 20, 1988

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement:

Decree of December 20, 1988

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-786

APPELLATION D'ORIGINE

RÉGNIÉ

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 20 décembre 1988

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

**Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous
l'Arrangement de Lisbonne :
Décret du 20 décembre 1988**

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-786

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RÉGNIÉ

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 20 de diciembre de 1988

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 20 de diciembre de 1988**

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-796

APPELLATION OF ORIGIN

COSTIÈRES DE NÎMES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of July 4, 1986

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of July 4, 1986.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-796

APPELLATION D'ORIGINE

COSTIÈRES DE NÎMES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 4 juillet 1986

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 4 juillet 1986.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-796

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COSTIÈRES DE NÎMES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 4 de julio de 1986

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 4 de julio de 1986.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-802

APPELLATION OF ORIGIN

AJACCIO

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of April 30, 1984

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of April 30, 1984

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-802

APPELLATION D'ORIGINE

AJACCIO

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 30 avril 1984

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 30 avril 1984

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-802

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

AJACCIO

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 30 de abril de 1984

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 30 de abril de 1984

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-808

APPELLATION OF ORIGIN

MIEL DE CORSE - MELE DI CORSICA

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of January 30, 1998

Newly recorded

COMMISSION Regulation (EC) n° 1187/2000 of June 5, 2000 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 relating to the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of January 30, 1998.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-808

APPELLATION D'ORIGINE

MIEL DE CORSE - MELE DI CORSICA

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Décret du 30 janvier 1998

Nouvelle inscription

RÈGLEMENT (CE) n° 1187/2000 de la Commission du 5 juin 2000 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 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Pour mémoire, base juridique lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 30 janvier 1998.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-808

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MIEL DE CORSE - MELE DI CORSICA

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 30 de enero de 1998

Nueva inscripción

Reglamento (CE) nº 1187/2000 de la Comisión, de 5 de junio de 2000, 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.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 30 de enero de 1998.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-811

APPELLATION OF ORIGIN

COUR-CHEVERNY

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of March 24, 1993

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of March 24, 1993.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-811

APPELLATION D'ORIGINE

COUR-CHEVERNY

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 24 mars 1993

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 24 mars 1993.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-811

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COUR-CHEVERNY

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 24 de marzo de 1993

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 24 de marzo de 1993.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-813

APPELLATION OF ORIGIN

LIMOUX

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of April 13, 1981

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) n°1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of April 13, 1981

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-813

APPELLATION D'ORIGINE

LIMOUX

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 13 avril 1981

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) n°1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 13 avril 1981

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-813

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LIMOUX

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 13 de abril de 1981

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: Decreto de 13 de abril de 1981

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-815

APPELLATION OF ORIGIN

LADOIX

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of May 21, 1970

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of May 21, 1970

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-815

APPELLATION D'ORIGINE

LADOIX

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 21 mai 1970

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 21 mai 1970

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-815

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LADOIX

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 21 de mayo de 1970

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 21 de mayo de 1970

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-816

APPELLATION OF ORIGIN

LISTRAC-MÉDOC

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of June 8, 1957

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) n°1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of June 8, 1957

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-816

APPELLATION D'ORIGINE

LISTRAC-MÉDOC

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 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 : Décret du 8 juin 1957

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-816

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LISTRAC-MÉDOC

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto 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: Decreto de 8 de junio de 1957

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-820

APPELLATION OF ORIGIN

POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of February 5, 1998

Newly recorded

COMMISSION Regulation (EC) n° 1187/2000 of June 5, 2000 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 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of February 5, 1998

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-820

APPELLATION D'ORIGINE

POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Décret du 5 février 1998

Nouvelle inscription

RÈGLEMENT (CE) n° 1187/2000 de la Commission du 5 juin 2000 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 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 5 février 1998

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-820

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 5 de febrero de 1998

Nueva inscripción

Reglamento (CE) nº 1187/2000 de la Comisión de 5 de junio de 2000, 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.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 5 de febrero de 1998

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-823

APPELLATION OF ORIGIN

VALENÇAY

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of August 10, 1970

Newly recorded

Article 107 of Rule (EU) 1308/2013.

For the record, legal basis for registration under the Lisbon Agreement: Decree of August 10, 1970

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-823

APPELLATION D'ORIGINE

VALENÇAY

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 10 août 1970

Nouvelle inscription **Article 107 du règlement (UE) 1308/2013.**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 10 août 1970

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-823

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VALENÇAY

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 10 de agosto de 1970

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 10 de agosto de 1970

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-826

APPELLATION OF ORIGIN

LANGRES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of May 14, 1991

Newly recorded

COMMISSION REGULATION (EC) 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 14, 1991.

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-826

APPELLATION D'ORIGINE

LANGRES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 14 mai 1991

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 : Décret du 14 mai 1991.

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-826

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LANGRES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 14 de mayo de 1991

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: Decreto de 14 de mayo de 1991.

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-828

APPELLATION OF ORIGIN

SAINTE-MAURE DE TOURAINE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of June 29, 1990

Newly recorded

COMMISSION REGULATION (EC) N°1107/96 of June 12, 1996 relating to 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 at the time of registration under the Lisbon Agreement: Decree of June 29, 1990

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-828

APPELLATION D'ORIGINE

SAINTE-MAURE DE TOURAINE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente Décret du 29 juin 1990

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 : Décret du 29 juin 1990

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-828

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAINTE-MAURE DE TOURAINE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 29 de junio de 1990

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: Decreto de 29 de junio de 1990

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-829

APPELLATION OF ORIGIN

FOURME DE MONTBRISON

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

Previously recorded

Delimited territory within the departments of Loire, Puy-de-Dôme and Cantal

Newly recorded

Departments: Loire, Puy-de-Dôme

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of December 29, 1986

Newly recorded

Regulation (EC) N° 1263/96, Official Journal L 163, 2.07.1996.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Decree of December 29, 1986

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-829

APPELLATION D'ORIGINE

FOURME DE MONTBRISON

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Inscription précédente Territoire délimité dans les départements de la Loire, du Puy-de-Dôme et du Cantal

***Nouvelle inscription* Départements : Loire, Puy-de-Dôme**

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente **Décret du 29 décembre 1986**

***Nouvelle inscription* RÈGLEMENT (CE) N° 1263/96, Journal Officiel L 163, 2.07.1996**

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 29 décembre 1986

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-829

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FOURME DE MONTBRISON

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Inscripción anterior

Territorio delimitado en los departamentos del Loira, Dôme y Cantal

Nueva inscripción

Departamentos: Loira, Puy de Dôme

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 29 de diciembre de 1986

Nueva inscripción

Reglamento (CE) nº 1263/96, Diario Oficial L 163, de 2 de julio de 1996.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 29 de diciembre de 1986

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021

MODIFICATION

REGISTRATION NUMBER

AO-832

APPELLATION OF ORIGIN

MUSCAT DU VENTOUX

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

MODIFICATION OF THE LEGAL BASIS

Previously recorded

Decree of August 22, 1997

Newly recorded

**COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU)
No. 503/2014 of May 8, 2014 approving a minor amendment to
the specifications of a name recorded in the register of
protected designations of origin and protected geographical
indications [Muscat du Ventoux (PDO)].**

**For the record, legal basis for registration under the Lisbon
Agreement: Decree of August 22, 1997**

DATE OF RECORDING OF THE MODIFICATION(S)

25.10.2021

MODIFICATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-832

APPELLATION D'ORIGINE

MUSCAT DU VENTOUX

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

MODIFICATION DE LA BASE JURIDIQUE

Inscription précédente

Décret du 22 août 1997

Nouvelle inscription

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) No 503/2014 DE LA COMMISSION du 8 mai 2014 approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Muscat du Ventoux (AOP)].

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 22 août 1997

DATE D'INSCRIPTION DE LA OU DES MODIFICATIONS

25.10.2021

MODIFICACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-832

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MUSCAT DU VENTOUX

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

MODIFICACIÓN DEL FUNDAMENTO JURÍDICO

Inscripción anterior

Decreto de 22 de agosto de 1997

Nueva inscripción

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) No 503/2014 DE LA COMISIÓN de 8 de mayo de 2014 por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Muscat du Ventoux [DOP]

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 22 de agosto de 1997

FECHA DE INSCRIPCIÓN DE LA(S) MODIFICACIÓN(ES)

25.10.2021



**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 50 Part. 2 - Année 2021

**Bulletin of the Lisbon System
Appellations of Origin and Geographical
Indications**

Publication of the International Bureau of the World
Intellectual Property Organization
No. 50 Part. 2 - Year 2021

**Boletín del Sistema de Lisboa
Denominaciones de origen e indicaciones
geográficas**

Publicación de la Oficina Internacional de la
Organización Mundial de la Propiedad Intelectual
No 50 Part. 2 - Año 2021