Bulletin of the Lisbon System

Appellations of Origin and Geographical Indications

Bulletin du Système de Lisbonne

Appellations d'origine et indications géographiques

Boletín del Sistema de Lisboa

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas

No 53.3
Year 2024 / Année 2024 / Año 2024
01.07.2024 - 30.09.2024

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

BULLETIN OF THE LISBON SYSTEM

Appellations of Origin and Geographical Indications

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

BULLETIN DU SYSTÈME DE LISBONNE

Appellations d'origine et indications géographiques

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

BOLETÍN DEL SISTEMA DE LISBOA

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas

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

No 53.3
Year 2024 / Année 2024 / Año 2024
01.07.2024 - 30.09.2024

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 2024

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 2024

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 2024

CONTENTS – SOMMAIRE – ÍNDICE

Page / Page / Página

Comments relating to the publication of the *Bulletin of the Lisbon System* 6
List of Members of the Lisbon Union 7

Remarques relatives à la publication du *Bulletin du Système de Lisbonne* 9
Liste des Membres de l'Union de Lisbonne 10

Observaciones relativas a la publicación del *Boletín del Sistema de Lisboa* 12
Lista de Miembros de la Unión de Lisboa 13

Registrations – Enregistrements – Registros 15

Declarations of refusal – Déclarations de refus – Declaraciones de denegación 946

Statements of grant of protection – Déclarations d'octroi de protection – Declaraciones de concesión de protección 1010

Cancellations – Radiations – Cancelaciones 1479

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

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

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

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

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

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

This quarterly bulletin covers the period from 01.07.2024 to 30.09.2024.

---

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

List of Members of the Lisbon Union

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

Status on September 30, 2024

State/IGO	Date on which State became party to the Agreement	Date on which State became party to the Stockholm (or Lisbon) Act		Date on which State/IGO became party to the Geneva Act
African Intellectual Property Organization (OAPI)[1, 2, 3]	-	-	-	March 15, 2023
Albania	May 8, 2019	Stockholm:	May 8, 2019	February 26, 2020
Algeria	July 5, 1972	Stockholm:	October 31, 1973	-
Bosnia and Herzegovina	July 4, 2013	Stockholm:	July 4, 2013	-
Bulgaria	August 12, 1975	Stockholm:	August 12, 1975	-
Burkina Faso	September 2, 1975	Stockholm:	September 2, 1975	-
Cabo Verde[2, 3, 4]	-	-	-	July 6, 2022
Cambodia[3]	-	-	-	February 26, 2020
Congo	November 16, 1977	Stockholm:	November 16, 1977	-
Costa Rica	July 30, 1997	Stockholm:	July 30, 1997	-
Côte d'Ivoire	-	-	-	March 15, 2023
Cuba	September 25, 1966	Stockholm:	April 8, 1975	-
Czech Republic	January 1, 1993	Stockholm:	January 1, 1993	September 2, 2022
Democratic People's Republic of Korea	January 4, 2005	Stockholm:	January 4, 2005	February 26, 2020
Djibouti[2, 3]	-	-	-	May 13, 2024
Dominican Republic	January 17, 2020	Stockholm:	January 17, 2020	-
European Union[2, 5]	-	-	-	February 26, 2020
France	September 25, 1966	Stockholm:	August 12, 1975[6]	April 21, 2021
Gabon	June 10, 1975	Stockholm:	June 10, 1975	-
Georgia	September 23, 2004	Stockholm:	September 23, 2004	-
Ghana[3]	-	-	-	February 3, 2022
Haiti	September 25, 1966	Lisbon:	September 25, 1966	-
Hungary	March 23, 1967	Stockholm:	October 31, 1973	September 10, 2021
Iran (Islamic Republic of)	March 9, 2006	Stockholm:	March 9, 2006	-
Israel	September 25, 1966	Stockholm:	October 31, 1973	-
Italy	December 29, 1968	Stockholm:	April 24, 1977	-
Lao People's democratic Republic[3]	-	-	-	February 20, 2021
Mexico	September 25, 1966	Stockholm:	January 26, 2001	-
Montenegro	June 3, 2006	Stockholm:	June 3, 2006	October 10, 2024
Nicaragua	June 15, 2006	Stockholm:	June 15, 2006	-

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

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

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

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

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

[6] Including all Overseas Departments and Territories.

State/IGO	Date on which State became party to the Agreement	Date on which State became party to the Stockholm (or Lisbon) Act		Date on which State/IGO became party to the Geneva Act
North Macedonia	October 6, 2010	Stockholm:	October 6, 2010	-
Oman	-	-	-	June 30, 2021
Peru	May 16, 2005	Stockholm:	May 16, 2005	October 18, 2022
Portugal	September 25, 1966	Stockholm:	April 17, 1991	January 18, 2024
Republic of Moldova	April 5, 2001	Stockholm:	April 5, 2001	October 11, 2024
Russian Federation[3, 7, 8, 9]	-	-	-	August 11, 2023
Samoa[3, 9]	-	-	-	February 26, 2020
Sao Tome and Principe[2, 3]	-	-	-	November 2, 2023
Senegal[2, 3]	-	-	-	December 5, 2023
Serbia[10]	June 1, 1999	Stockholm:	June 1, 1999	-
Slovakia	January 1, 1993	Stockholm:	January 1, 1993	October 9, 2024
Switzerland	-	-	-	December 1, 2021
Togo	April 30, 1975	Stockholm:	April 30, 1975	-
Tunisia	October 31, 1973	Stockholm:	October 31, 1973	July 6, 2023
(Total: 44)		(30)		(25)

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

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

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

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

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

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

Chaque numéro peut comprendre, notamment, l'une ou l'autre des rubriques suivantes, dont la matière est groupée selon les dates de notification :

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

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

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

Ce bulletin trimestriel concerne la période s'écoulant du 01.07.2024 au 30.09.2024.

---

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

Liste des Membres de l'Union de Lisbonne

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

Situation le 30 septembre 2024

État/OIG	Date à laquelle l'État est devenu partie à l'Arrangement	Date à laquelle l'État est devenu partie à l'Acte de Stockholm (ou à l'Acte de Lisbonne)		Date à laquelle l'État/OIG est devenu partie à l'Acte de Genève
Albanie	8 mai 2019	Stockholm:	8 mai 2019	26 février 2020
Algérie	5 juillet 1972	Stockholm:	31 octobre 1973	-
Bosnie-Herzégovine	4 juillet 2013	Stockholm:	4 juillet 2013	-
Bulgarie	12 août 1975	Stockholm:	12 août 1975	-
Burkina Faso	2 septembre 1975	Stockholm:	2 septembre 1975	-
Cabo Verde[1, 2, 3]	-	-	-	6 juillet 2022
Cambodge[3]	-	-	-	26 février 2020
Congo	16 novembre 1977	Stockholm:	16 novembre 1977	-
Costa Rica	30 juillet 1997	Stockholm:	30 juillet 1997	-
Côte d'Ivoire	-	-	-	15 mars 2023
Cuba	25 septembre 1966	Stockholm:	8 avril 1975	-
Djibouti[2, 3]	-	-	-	13 mai 2024
Fédération de Russie[3, 4, 5, 6]	-	-	-	11 août 2023
France	25 septembre 1966	Stockholm:	12 août 1975[7]	21 avril 2021
Gabon	10 juin 1975	Stockholm:	10 juin 1975	-
Géorgie	23 septembre 2004	Stockholm:	23 septembre 2004	-
Ghana[3]	-	-	-	3 février 2022
Haïti	25 septembre 1966	Lisbonne:	25 septembre 1966	-
Hongrie	23 mars 1967	Stockholm:	31 octobre 1973	10 septembre 2021
Iran (République islamique d')	9 mars 2006	Stockholm:	9 mars 2006	-
Israël	25 septembre 1966	Stockholm:	31 octobre 1973	-
Italie	29 décembre 1968	Stockholm:	24 avril 1977	-
Macédoine du Nord	6 octobre 2010	Stockholm:	6 octobre 2010	-
Mexique	25 septembre 1966	Stockholm:	26 janvier 2001	-
Monténégro	3 juin 2006	Stockholm:	3 juin 2006	10 octobre 2024
Nicaragua	15 juin 2006	Stockholm:	15 juin 2006	-
Oman	-	-	-	30 juin 2021
Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)[2, 3, 8]	-	-	-	15 mars 2023

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

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

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

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

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

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

[7] Y compris les départements et territoires d'outre-mer.

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

État/OIG	Date à laquelle l'État est devenu partie à l'Arrangement	Date à laquelle l'État est devenu partie à l'Acte de Stockholm (ou à l'Acte de Lisbonne)		Date à laquelle l'État/OIG est devenu partie à l'Acte de Genève
Pérou	16 mai 2005	Stockholm:	16 mai 2005	18 octobre 2022
Portugal	25 septembre 1966	Stockholm:	17 avril 1991	18 janvier 2024
République démocratique populaire lao[3]	-	-	-	20 février 2021
République de Moldova	5 avril 2001	Stockholm:	5 avril 2001	11 octobre 2024
République dominicaine	17 janvier 2020	Stockholm:	17 janvier 2020	-
République populaire démocratique de Corée	4 janvier 2005	Stockholm:	4 janvier 2005	26 février 2020
République tchèque	1er janvier 1993	Stockholm:	1er janvier 1993	2 septembre 2022
Samoa[3, 6]	-	-	-	26 février 2020
Sao Tomé-et-Principe[2, 3]	-	-	-	2 novembre 2023
Sénégal[2, 3]	-	-	-	5 décembre 2023
Serbie[9]	1er juin 1999	Stockholm:	1er juin 1999	-
Slovaquie	1er janvier 1993	Stockholm:	1er janvier 1993	9 octobre 2024
Suisse	-	-	-	1er décembre 2021
Togo	30 avril 1975	Stockholm:	30 avril 1975	-
Tunisie	31 octobre 1973	Stockholm:	31 octobre 1973	6 juillet 2023
Union européenne[2, 10]	-	-	-	26 février 2020
(Total: 44)		(30)		(25)

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

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

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

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

Cada número puede incluir, en particular, alguna de las rúbricas siguientes, cuya materia se desglosa según las fechas de notificaciones:

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

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

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

Este boletín trimestral abarca el período de 01.07.2024 a 30.09.2024.

---

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

Lista de los Miembros de la Unión de Lisboa

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

Situación a 30 de septiembre de 2024

Estado/OIG	Fecha en la que el Estado pasó a ser parte en el Arreglo	Fecha en la que el Estado pasó a ser parte en el Acta de Estocolmo (o Lisboa)		Fecha en la que el Estado/la OIG pasó a ser parte en el Acta de Ginebra
Albania	8 de mayo de 2019	Estocolmo:	8 de mayo de 2019	26 de febrero de 2020
Argelia	5 de julio de 1972	Estocolmo:	31 de octubre de 1973	-
Bosnia y Herzegovina	4 de julio de 2013	Estocolmo:	4 de julio de 2013	-
Bulgaria	12 de agosto de 1975	Estocolmo:	12 de agosto de 1975	-
Burkina Faso	2 de septiembre de 1975	Estocolmo:	2 de septiembre de 1975	-
Cabo Verde[21, 22, 23]	-	-	-	6 de julio de 2022
Camboya[3]	-	-	-	26 de febrero de 2020
Congo	16 de noviembre de 1977	Estocolmo:	16 de noviembre de 1977	-
Costa Rica	30 de julio de 1997	Estocolmo:	30 de julio de 1997	-
Côte d'Ivoire	-	-	-	15 de marzo de 2023
Cuba	25 de septiembre de 1966	Estocolmo:	8 de abril de 1975	-
Djibouti[2, 3]	-	-	-	13 de mayo de 2024
Eslovaquia	1 de enero de 1993	Estocolmo:	1 de enero de 1993	9 de octubre de 2024
Federación de Rusia[3, 24, 25, 26]	-	-	-	11 de agosto de 2023
Francia	25 de septiembre de 1966	Estocolmo:	12 de agosto de 1975[27]	21 de abril de 2021
Gabón	10 de junio de 1975	Estocolmo:	10 de junio de 1975	-
Georgia	23 de septiembre de 2004	Estocolmo:	23 de septiembre de 2004	-
Ghana[3]	-	-	-	3 de febrero de 2022
Haití	25 de septiembre de 1966	Lisboa:	25 de septiembre de 1966	-
Hungría	23 de marzo de 1967	Estocolmo:	31 de octubre de 1973	10 de septiembre de 2021
Irán (República Islámica del)	9 de marzo de 2006	Estocolmo:	9 de marzo de 2006	-
Israel	25 de septiembre de 1966	Estocolmo:	31 de octubre de 1973	-
Italia	29 de diciembre de 1968	Estocolmo:	24 de abril de 1977	-
Macedonia del Norte	6 de octubre de 2010	Estocolmo:	6 de octubre de 2010	-
México	25 de septiembre de 1966	Estocolmo:	26 de enero de 2001	-
Montenegro	3 de junio de 2006	Estocolmo:	3 de junio de 2006	10 de octubre de 2024
Nicaragua	15 de junio de 2006	Estocolmo:	15 de junio de 2006	-
Omán	-	-	-	30 de junio de 2021

[21] De conformidad con el artículo 28.1.ii) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, el Gobierno de la República de Cabo Verde declara que su legislación cumple las disposiciones del Convenio de París relativas a las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y las marcas.
[22] La presente Parte Contratante se vale de la posibilidad contemplada en el Artículo 29.4) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa de prorrogar un año el plazo al que se refiere el Artículo 15.1) del Acta y los periodos mencionados en el Artículo 17 del Acta de Ginebra, de conformidad con los procedimientos previstos en el Reglamento Común.
[23] De conformidad con el Artículo 7.4) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, la presente Parte Contratante ha declarado que desea recibir una tasa individual para cubrir el costo del examen sustantivo de cada registro internacional.
[24] De conformidad con el artículo 6.5)b) del Acta de Ginebra y con su legislación nacional, la Federación de Rusia declara que una denominación de origen o indicación geográfica registrada estará protegida a partir de la fecha en que se adopte la decisión de conceder la protección jurídica.
[25] Dicha Parte Contratante se acoge a la posibilidad prevista en el artículo 29.4) del Acta de Ginebra de prorrogar por un año el plazo contemplado en el artículo 15.1) de dicha Acta, de conformidad con los procedimientos establecidos en el Reglamento común.
[26] De conformidad con el Artículo 7.4) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, la presente Parte Contratante ha declarado que exige el pago de una tasa administrativa en relación con el uso por los beneficiarios de la denominación de origen o la indicación geográfica en dicha Parte Contratante.
[27] Incluidos todos los Departamentos y Territorios de Ultramar.

Estado/OIG	Fecha en la que el Estado pasó a ser parte en el Arreglo	Fecha en la que el Estado pasó a ser parte en el Acta de Estocolmo (o Lisboa)		Fecha en la que el Estado/la OIG pasó a ser parte en el Acta de Ginebra
Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI)[2, 3, 28]	-	-	-	15 de marzo de 2023
Perú	16 de mayo de 2005	Estocolmo:	16 de mayo de 2005	18 de octubre de 2022
Portugal	25 de septiembre de 1966	Estocolmo:	17 de abril de 1991	18 de enero de 2024
República Checa	1 de enero de 1993	Estocolmo:	1 de enero de 1993	2 de septiembre de 2022
República Democrática Popular Lao[3]	-	-	-	20 de febrero de 2021
República de Moldova	5 de abril de 2001	Estocolmo:	5 de abril de 2001	11 de octubre de 2024
República Dominicana	17 de enero de 2020	Estocolmo:	17 de enero de 2020	-
República Popular Democrática de Corea	4 de enero de 2005	Estocolmo:	4 de enero de 2005	26 de febrero de 2020
Samoa[3, 6]	-	-	-	26 de febrero de 2020
Santo Tomé y Príncipe[2, 3]	-	-	-	2 de noviembre de 2023
Senegal[2, 3]	-	-	-	5 de diciembre de 2023
Serbia[29]	1 de junio de 1999	Estocolmo:	1 de junio de 1999	-
Suiza	-	-	-	1 de diciembre de 2021
Togo	30 de abril de 1975	Estocolmo:	30 de abril de 1975	-
Túnez	31 de octubre de 1973	Estocolmo:	31 de octubre de 1973	6 de julio de 2023
Unión Europea[2, 30]	-	-	-	26 de febrero de 2020
(Total: 44)		(30)		(25)

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

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

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

REGISTRATIONS
ENREGISTREMENTS
REGISTROS

Nos. **AO-1332, AO-1333, AO-1334, AO-1335, AO-1336, AO-1337, AO-1338, AO-1339, AO-1340, AO-1341, AO-1342, AO-1343, AO-1344, AO-1345, AO-1346, AO-1347, AO-1348, AO-1349, AO-1350, AO-1351, AO-1352, AO-1353, AO-1354, AO-1355, AO-1356, AO-1357, GI-1358, GI-1359, AO-1360, AO-1361, AO-1362, AO-1363, AO-1364, AO-1365, AO-1366, AO-1367, AO-1368, AO-1369, AO-1370, AO-1371, AO-1372, AO-1373, AO-1374, AO-1375, AO-1376, GI-1377, AO-1378, AO-1379, AO-1380, AO-1381, AO-1382, GI-1383, GI-1384, GI-1385, GI-1386, AO-1387, GI-1388, AO-1389, AO-1390, AO-1391, AO-1392, AO-1393, AO-1394, AO-1395, AO-1396**

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1332

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Marckrain

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0333

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1332

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Marckrain

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0333

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1332

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Marckrain

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0333

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

Alsace grand cru Marckrain

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Marckrain' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The deep soils characterised by limestone make it possible to obtain powerful, fruity wines with notes of spices. The wines' pronounced and ripe acidity gives them balance and allows for long keeping.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Alsace grand cru Marckrain

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Marckrain» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols profonds et marqués par le calcaire permettent d'obtenir des vins puissants, fuités avec des notes d'épices. L'acidité marquée et mûre contribue à l'équilibre et à la bonne tenue des vins dans le temps.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Alsace grand cru Marckrain

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Marckrain» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Los suelos profundos y de carácter calcáreo permiten obtener vinos potentes, afrutados y con notas de especias. La acidez pronunciada y madura contribuye al equilibrio y a la buena conservación del vino en el tiempo.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1333

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Moenchberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0383

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1333

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Moenchberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0383

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1333

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Moenchberg

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0383

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

Alsace grand cru Moenchberg

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Moenchberg' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The stony character of the soils gives the wines a consistent, substantial and enveloping acidity, adding salinity, length in the mouth and power.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

A reference appears in the classification of terroirs of the grand crus of Alsace by the ampelographer Stolz, published in 1852.

The work by Médard Barth entitled Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Alsace grand cru Moenchberg

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Moenchberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La pierrosité des sols confère aux vins une acidité régulière, massive et enrobante, apportant salinité, longueur en bouche et puissance.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Il est repris dans la classification des terroirs grands crus d'Alsace de l'ampélographe Stoltz publié en 1852.

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Alsace grand cru Moenchberg

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Moenchberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el seno del pintoresco paisaje alsaciano, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La pedregosidad de los suelos confiere a los vinos una acidez regular, masiva y envolvente, que aporta salinidad, longitud en boca y potencia.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

Se incluye en la clasificación de las zonas de Alsacia del ampelógrafo Stoltz, publicada en 1852.

En 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine, este lugar tan conocido en la actualidad.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1334

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Muenchberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0417

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1334

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Muenchberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0417

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1334

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Muenchberg

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0417

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

Alsace grand cru Muenchberg

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Muenchberg ' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The protection of the Ungersberg peak and the finesse of the soil is reflected in the powerfully aromatic wines. Sandstone gives them finesse and volcanic ash, strength and resistance.

Muenchberg wines are characterised by a typical strong minerality, intensifying as the wines age.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Alsace grand cru Muenchberg

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Muenchberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La protection de l'Ungersberg et la finesse du sol se retrouvent dans les vins d'une grande puissance aromatique. Les grès ramènent finesse et les cendres volcaniques apportent force et persistance.

Les Muenchberg sont caractérisés par une grande minéralité typique qui s'intensifie au vieillissement.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Alsace grand cru Muenchberg

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Muenchberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La protección de Ungersberg y la finura del suelo se encuentran en los vinos de gran potencia aromática. La arenisca aporta finura y las cenizas volcánicas fuerza y persistencia.

Los Muenchberg se caracterizan por una gran mineralidad típica que se intensifica con el envejecimiento.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace»

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1335

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Ollwiller

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0413

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1335

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Ollwiller

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0413

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1335

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Ollwiller

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0413
19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Alsace grand cru Ollwiller'

Thanks to the favourable mesoclimate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Ollwiller' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines with a thousand nuances, distinctive character and unique personality.

The clayey characteristics of the soil and the low rainfall favour big wines with a flexible, complex structure and marked acidity, which reach their full expression after being aged for a number of years.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Ollwiller»

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Ollwiller » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les caractéristiques argileuses du sol et le faible pluviométrie favorisent des vins à la structure souple, complexe, amples et à l'acidité marquée, exprimant leur plénitude après quelques années de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Ollwiller»

Basándose en las condiciones favorables del mesoclima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Ollwiller» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con infinidad de matices, un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Las características arcillosas del suelo y la baja pluviometría favorecen la elaboración de vinos con una estructura suave y compleja, amplios y con una pronunciada acidez, que llegan a su plenitud tras algunos años de guarda.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1336

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Osterberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0412

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1336

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Osterberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0412

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1336

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Osterberg

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0412

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Alsace grand cru Osterberg'

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Osterberg' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The late-ripening location of the grand cru contributes to the development of a complex and marked acidity and salinity. These characteristics make it possible to produce balanced, powerful wines without heaviness. These wines have a remarkable ageing potential.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

The work by Médard Barth entitled Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, which today is famous

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Osterberg»

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Osterberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La situation tardive du grand cru contribue à l'obtention d'une acidité et d'une salinité complexes et bien présentes. Ces caractéristiques permettent de produire des vins équilibrés, puissants et sans lourdeur. Le potentiel de garde de ces vins est remarquable.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Osterberg»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Osterberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La situación tardía del grand cru contribuye a la obtención de una acidez y salinidad complejas y bien presentes. Estas características permiten producir vinos equilibrados, potentes y ligeros. El potencial de guarda de estos vinos es notable.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

En 1958, en su obra Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine Médard Barth ya alababa este lugar, hoy reconocido.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1337

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Pfersigberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0374

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1337

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Pfersigberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0374

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1337

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Pfersigberg

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0374
19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Alsace grand cru Pfersigberg'

Thanks to the favourable mesoclimate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Pfersigberg' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines with a thousand nuances, distinctive character and unique personality.

The homogeneous marly-limestone soils result in unctuous wines that are powerful and opulent, while retaining the fine underlying acidity of the limestone.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Pfersigberg»

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfersigberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols homogènes marno-calcaire font que l'on trouve des vins gras avec de la puissance et de l'opulence, tout en gardant la fine trame acide de leur sol calcaire.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Pfersigberg»

Basándose en las condiciones favorables del mesoclima que caracteriza al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Pfersigberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con infinidad de matices, un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Los suelos homogéneos marnocalcáreos hacen que se encuentren vinos grasos con potencia y opulencia, conservando al mismo tiempo la fina trama ácida de su suelo calcáreo.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1338

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Pfingstberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0387

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1338

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Pfingstberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0387

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1338

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Pfingstberg

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0387
19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

Alsace grand cru Pfingstberg

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Pfingstberg' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The strength of the limestone finds expression by giving the wines their fullness and developing their aromatic complexity and a potency that is always underlined by a very pleasant harmony resulting from the temperate climate and the sandstone.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Alsace grand cru Pfingstberg

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfingstberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La force du calcaire s'exprime en donnant une amplitude aux vins et en développant une complexité aromatique et une puissance toujours soulignée par une très belle harmonie, due au climat tempéré et au grès.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Alsace grand cru Pfingstberg

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracteriza al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Pfingstberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La fuerza de la piedra caliza se expresa dando amplitud a los vinos y desarrollando una complejidad aromática y una potencia siempre subrayada por una gran armonía, debida al clima templado y a la arenisca.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1339

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Praelatenberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0381

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1339

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Praelatenberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0381

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1339

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Praelatenberg

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0381
19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

Alsace grand cru Praelatenberg

Thanks to the favourable mesoclimate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Praelatenberg' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines with a thousand nuances, distinctive character and unique personality.

The predominantly gneissic substrate gives the wines their crystalline minerality and freshness.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Alsace grand cru Praelatenberg

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Praelatenberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La dominant gneissique du substrat confère aux vins leur minéralité cristalline et leur fraîcheur.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier. En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Alsace grand cru Praelatenberg

Basándose en las condiciones favorables del mesoclima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Praelatenberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con infinidad de matices, un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

El predominio gnéisico del sustrato confiere a los vinos su mineralidad cristalina y su frescura.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1340

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Rangen

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0386

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1340

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Rangen

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0386

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1340

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Rangen

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0386
19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

Alsace grand cru Rangen

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Rangen' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The volcanic nature of the grand cru, together with the exceptional geographical characteristics, give the wines their golden colour, their pronounced mineral flavour, acidity and noble bitterness. They have a long finish and a refined, ripe acidity.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

If we look back through history, we see that Rangen is praised and mentioned numerous times in books and writings dating back as far as the 12th century. In the 16th century, decrees forbade the blending of Rangen wines with other wines if the designation Rangen was to be maintained on the label. During the same era, the town of Thann had a regulation concerning the vines in the Rangen vineyard. Decrees from 1548 and 1581 contained some paragraphs laying down certain rules governing production.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Alsace grand cru Rangen

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rangen» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La nature volcanique du grand cru liée à des caractéristiques géographiques exceptionnelles confèrent aux vins leur couleur dorée, leur grande force minérale, une acidité et une amertume noble. Ils possèdent une longueur finale et une acidité racée et mûre.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

En remontant l'histoire, nous observons que le Rangen fait l'objet d'éloges et de nombreuses mentions dans des ouvrages et écrits dès le 12ème siècle. Au 16ème siècle, des décrets interdisaient l'assemblage des vins du Rangen avec d'autres vins pour pouvoir conserver la dénomination Rangen sur les étiquettes. A cette même époque la ville de Thann avait un règlement concernant l'encépagement du Rangen, des décrets de 1548 et 1581 contiennent quelques paragraphes qui définissent quelques règles de production.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Alsace grand cru Rangen

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Rangen» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el seno del pintoresco paisaje alsaciano, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La naturaleza volcánica del grand cru, vinculada a características geográficas excepcionales, confiere a los vinos su color dorado, gran fuerza mineral, acidez y amargor noble. Tienen una longitud final y una acidez madura y con carácter.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

Si nos remontamos a la historia, observamos que el Rangen es objeto de elogios y numerosas menciones en libros y escritos desde el siglo XII. En el siglo XVI, decretos ya prohibían el ensamblaje de los vinos del Rangen con otros vinos para poder conservar la denominación Rangen en las etiquetas. En esa misma época, la ciudad de Thann tenía un reglamento relativo al encepamiento del Rangen, decretos de 1548 y 1581 contienen algunos apartados que definen algunas normas de producción.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1341

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Rosacker

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0341

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1341

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Rosacker

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0341

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1341

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Rosacker

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0341

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

Alsace grand cru Rosacker

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Rosacker' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The depth of the soil combined with Rosacker's climate – in which the grapes take longer to ripen – gives rise to wines with a powerful and ripe acid structure (tartaric acid), which provides considerable length and freshness. The long, regular and complete ripening of the grapes ensures finesse and aromatic complexity.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

The work by Médard Barth entitled Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Alsace grand cru Rosacker

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rosacker» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La profondeur du sol lié au climat plus tardif du Rosacker donne des vins structurés par une acidité puissante et mûre (acide tartrique) qui leur donne beaucoup de longueur et de fraîcheur. La maturité des raisins longue, régulière et complète est gage de finesse et de complexité aromatique.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Alsace grand cru Rosacker

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Rosacker» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La profundidad del suelo ligada al clima más tardío del Rosacker da lugar a vinos estructurados por una acidez potente y madura (ácido tartárico) que les confiere gran longitud y frescura. La madurez de las uvas, larga, regular y completa, garantiza la finura y complejidad aromática.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

De hecho, en 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine, este lugar tan conocido en la actualidad.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1342

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Schlossberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0415

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1342

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Schlossberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0415

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1342

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Schlossberg

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0415
19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Alsace grand cru Schlossberg'

Thanks to the favourable mesoclimatic conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Schlossberg' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive and nuanced wines with distinctive character and unique personality.

The regular ventilation provided by the western flow of the valley assures the aromatic delicacy of the wines. The light soils are crucial to the delicacy and aromatic diversity of the wines. The wines are ethereal and rich in floral aromas. They reach their full potential after several years, unveiling an unmissable minerality.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this *lieu-dit*, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

'Alsace grand cru Schlossberg'

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schlossberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La ventilation régulière du flux ouest de la vallée affirme la finesse aromatique des vins. Les sols légers sont déterminants pour la finesse et la multiplicité des arômes des vins. Les vins sont aériens et riches en arômes floraux. Ils atteignent leur plénitude après quelques années, dévoilant alors une minéralité incontournable.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

'Alsace grand cru Schlossberg'

Basándose en las condiciones favorables del mesoclima que caracteriza al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Schlossberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con infinidad de matices, un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La ventilación regular que procuran los vientos del oeste del valle afirma la finura aromática de los vinos. Los suelos ligeros son determinantes para la finura y la multiplicidad de aromas de los vinos. Los vinos son aéreos y ricos en aromas florales. Alcanzan su plenitud al cabo de unos años, revelando una mineralidad ineludible

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración en cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

En 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, este lugar tan conocido en la actualidad.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1343

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Saering

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0375

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1343

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Saering

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0375

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1343

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Saering

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0375
19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

Alsace grand cru Saering

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Saering' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The stony texture and sandstone explain the pronounced salinity of the wines. The presence of limestone provides more creeping acidity, guaranteeing the longevity of the wines.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

The work by Médard Barth entitled Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine, written in 1958, spoke highly of this lieu-dit, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Alsace grand cru Saering

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Saering» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La texture caillouteuse et le grès expliquent la salinité prononcée des vins. La présence du calcaire permet des acidités plus traçantes, gage de la longévité des vins.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Alsace grand cru Saering

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Saering» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La textura pedregosa y la arenisca explican la pronunciada salinidad de los vinos. La presencia de piedra caliza permite una acidez más rastreadora, lo que garantiza la longevidad de los vinos.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

De hecho, en 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine, este lugar tan conocido en la actualidad.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1344

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Schoenenbourg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0418

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1344

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Schoenenbourg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0418

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1344

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Schoenenbourg

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0418

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Alsace grand cru Schoenenbourg'

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Schoenenbourg' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The deep marly soil produces opulent, full-bodied, deep and complex wines, with great restraint when young. They have a particularly remarkable and very original acid structure, characterised by gypsum and a great bitterness.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

"Alsace grand cru Schoenenbourg "

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schoenenbourg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols profonds et marneux donnent des vins opulents, charpentés, profonds et complexes avec beaucoup de retenue dans leur jeunesse. La structure acide est particulièrement remarquable et très originale, marquée par les gypses et les grands amers.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

'Alsace grand cru Schoenenbourg'

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Schoenenbourg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Los suelos profundos y margosos producen vinos opulentos, con cuerpo, profundos y complejos con mucha retención en su juventud. La estructura ácida es especialmente notable y muy original, marcada por los yesos y los grandes amargos.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1345

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Sommerberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0416

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1345

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Sommerberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0416

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1345

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Sommerberg

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0416
19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Alsace grand cru Sommerberg'

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Sommerberg' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The richness and diversity of the minerals naturally present in the soils shape the delicacy and aromatic diversity of the wines. Noble bitter notes of citrus fruits are often found.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

'Alsace grand cru Sommerberg'

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sommerberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La richesse et la diversité des minéraux rencontrés naturellement dans les sols déterminent la finesse et la multiplicité des arômes des vins. On retrouve souvent des amers nobles d'agrumes.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

'Alsace grand cru Sommerberg'

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Sommerberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La riqueza y la diversidad de los minerales que se encuentran de forma natural en los suelos determinan la finura y la multiplicidad de aromas de los vinos. A menudo se encuentran notas de noble amargura cítrica.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1346

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Sonnenglanz

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0625

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1346

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Sonnenglanz

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0625

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1346

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Sonnenglanz

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0625
19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Alsace grand cru Sonnenglanz'

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Sonnenglanz' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The warm, dry character of this *grand cru* gives the wines a firm, but at the same time tender acidity. They are also characterised by soft, complex and elegant aromas from overripening, giving them a light, fluid touch. 'Alsace grand cru Sonnenglanz' wines are well suited to ageing, developing a pleasing finish of mineral aromas that make them highly digestible.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Alsace grand cru Sonnenglanz»

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sonnenglanz» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le caractère chaud et sec du grand cru confère aux vins une acidité à la fois ferme et tendre. En parallèle, ils sont marqués par des arômes suaves, complexes et élégants issus de surmaturité, affichant légèreté et fluidité. Les vins du grand cru Sonnenglanz évoluent très bien dans le temps, développant de beaux arômes minéraux en finale, ce qui leur donnent un caractère très digeste.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Sonnenglanz»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Sonnenglanz» explota una de las mejores localizaciones.

Enclavado en el seno del pintoresco paisaje alsaciano, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única. El carácter cálido y seco del *grand cru* confiere a los vinos una acidez firme y tierna. Al mismo tiempo, se caracterizan por aromas suaves, complejos y elegantes procedentes de la sobremaduración, con ligereza y fluidez. Los vinos del gran crudo Sonnenglanz evolucionan muy bien a lo largo del tiempo, desarrollando agradables aromas minerales en última instancia, lo que les da un carácter muy digestivo.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1347

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Spiegel

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0345

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1347

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Spiegel

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0345

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1347

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Spiegel

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0345
19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Alsace grand cru Spiegel'

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Spiegel' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The marls contribute to the strength and robust character of the wine, while the sandstone confers nervosity. The 'grand cru Spiegel' wines are characterised by their airiness and freshness, with a beautiful nervosity that preserves their qualities over time.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this *lieu-dit*, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Alsace grand cru Spiegel»

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Spiegel» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les marnes apportent la puissance et le caractère charpenté du vin, tandis que le grès apporte de la nervosité. Les vins du grand cru Spiegel se caractérisent par leur côté aérien et frais avec une belle nervosité qui préserve leurs qualités dans le temps.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Spiegel»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Spiegel» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Las margas aportan la potencia y el carácter estructurado del vino, mientras que la arenisca aporta nerviosidad. Los vinos del *grand cru* Spiegel se caracterizan por su lado aéreo y fresco, con una buena nerviosidad que preserva sus cualidades a lo largo del tiempo.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

El libro de Médard Barth *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, escrito en 1958, ya alaba este lugar, hoy reconocido.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1348

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Sporen

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0628

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1348

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Sporen

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0628

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1348

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Sporen

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0628
19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Alsace grand cru Sporen'

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Sporen' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The influence of the soils and the late nature of the 'grand cru' make it possible to distinguish between big wines that are warm, voluminous and rich, with an occasionally subdued acidity offset by the presence of tannins, and subtle wines that have full-bodied and creamy structures. They are very well suited to ageing.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Alsace grand cru Sporen»

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sporen» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La force des sols et le caractère tardif du grand cru font que l'on distingue des vins massifs, chauds volumineux et riches d'une acidité parfois en retrait compensée par la présence de tanins, et des vins discrets avec des structures amples et grasses. Ils ont une excellente aptitude au vieillissement.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Sporen»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Sporen» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La fuerza de los suelos y el carácter tardío del *grand cru*hacen que se distingan vinos macizos, cálidos voluminosos y ricos en una acidez a veces subyacente y compensada por la presencia de taninos, y vinos discretos con estructuras amplias y grasas. Tienen una excelente capacidad de envejecimiento.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1349

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Steinert

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0344

December 07, 2011

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1349

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Steinert

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0344

07.12.2011

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1349

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Steinert

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0344
07.12.2011

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Alsace grand cru Steinert'

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Steinert' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

Together with a somewhat dry mesoclimate, this combination produces wines that are powerful, big and bold, with medium acidity. The aromas are mainly in the fruity-floral register, with spiced and mentholated notes.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

Médard Barth's 1958 work, *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, referred to the link that had existed between this area and Muri Abbey, cradle of the Habsburg dynasty, since 1058.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Alsace grand cru Steinert»

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinert» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Associé à un mésoclimat à tendance sèche, cet ensemble donne des vins puissants, francs et massifs, avec une acidité moyenne. Les arômes sont principalement dans le registre fruité-floral avec des notes épicées et mentholées.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier. En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, cite le lien existant entre ce terroir et l'abbaye de Muri, berceau de la dynastie des Habsbourg, dès 1058.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Steinert»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Steinert» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Asociado a un mesoclima con tendencia seca, este conjunto produce unos vinos potentes, francos y masivos, con una acidez media. Los aromas se sitúan principalmente en el registro afrutado-floral, con notas especiadas y mentoladas.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

La obra de Médard Barth *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* escrita en 1958 cita el vínculo existente entre este territorio y la abadía de Muri, cuna de la dinastía de los Habsburgo desde 1058.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1350

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Steingrubler

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0630

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1350

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Steingrubler

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0630

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1350

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Steingrubler

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0630

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Alsace grand cru Steingrubler'

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Steingrubler' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

This 'grand cru' ripens relatively late, because of the proximity of the Vosges mountains. The wines are characterised by a fresh acidity and great aromatic finesse that becomes more expressive over time.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this *lieu-dit*, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Steingrubler»

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steingrubler » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Grand cru plutôt tardif du fait de la proximité de la montagne vosgienne, les vins sont caractérisés par une acidité fraîche, des arômes de grande finesse qui gagnent en expression avec le temps.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Steingrubler»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Steingrubler» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Se trata de un *grand cru* bastante tardío debido a la proximidad del macizo de los Vosgos que se caracteriza por una acidez fresca y aromas de gran finura que ganan en expresión con el tiempo.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

En 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, este lugar tan conocido en la actualidad.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1351

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Steinklotz

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0636

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1351

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Steinklotz

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0636

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1351

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Steinklotz

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0636

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

"Alsace grand cru Steinklotz"

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin **"Alsace grand cru Steinklotz"** benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Steinklotz»

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinklotz » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière-saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier. En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace »

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Steinklotz»

La denominación de origen controlada «Alsace grand cru Steinklotz», basándose en las condiciones favorables del clima que caracteriza al viñedo alsaciano, explota una de las mejores localizaciones. El viñedo, enclavado en un pintoresco paisaje alpino, permite la producción de vinos de alta expresión, de carácter marcado y personalidad única.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1352

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Vorbourg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0632

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1352

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Vorbourg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0632

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1352

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Vorbourg

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0632

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Alsace grand cru Vorbourg'

Thanks to the favourable mesoclimate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Vorbourg' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive, nuanced wines with distinctive character and unique personality.

In this warm and sunny *grand cru*, the wines are characterised by a delicate minerality linked to the presence of limestone in the soil and subsoil. The marls and fine-layered, heavy clays produce fleshy, full-bodied wines with delicate minerality and a marked salinity. The finish is tannic and earthy.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Alsace grand cru Vorbourg»

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Vorbourg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Dans ce grand cru chaud et solaire, les vins sont caractérisés par une minéralité fine liée à la présence, dans le sol et le sous-sol, de calcaire. Les vins sont amples et massifs grâce aux marnes et aux argiles lourdes à feuillets fins avec une minéralité fine et une salinité marquée. La finale est tannique et terrienne.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière-saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

'Alsace grand cru Vorbourg'

Basándose en las condiciones favorables del mesoclima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Vorbourg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con infinidad de matices, un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

En este *grand cru* cálido y solar, los vinos se caracterizan por una mineralidad fina vinculada a la presencia, en el suelo y en el subsuelo, de piedra caliza. Los vinos son amplios y compactos gracias a las margas y arcillas pesadas finamente estratificadas, con una mineralidad fina y una pronunciada salinidad. El final es tánico y terroso.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1353

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Winzenberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0641

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1353

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Winzenberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0641

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1353

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Winzenberg

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0641

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Alsace grand cru Winzenberg'

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Winzenberg' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The mesoclimate is conducive to the production of elegant, fine wines. Its unique geology gives the wines a liveliness and a crystalline purity that can be detected on all levels of tasting.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this *lieu-dit*, which today is famous. The name Winzenberg already appears in a parchment deed dating back to 1477.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Alsace grand cru Winzenberg»

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Winzenberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le mésoclimat est favorable à la naissance de vins privilégiant l'élégance et la finesse. Sa spécificité géologique communique au vin une vivacité ainsi qu'une pureté cristalline décelable à tous les niveaux de la dégustation.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière-saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu. Il existe un parchemin mentionnant déjà le Winzenberg dans un acte de 1477.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Winzenberg»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Winzenberg » explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

El mesoclima es favorable al nacimiento de vinos que privilegian la elegancia y la finura Su especificidad geológica transmite al vino una vivacidad y una pureza cristalina detectable a todos los niveles de la degustación.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

De hecho, en 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, este lugar tan conocido en la actualidad. Existe un pergamino que data de 1477 en el que ya se menciona el Winzenberg.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1354

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Wineck-Schlossberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0633

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1354

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Wineck-Schlossberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0633

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1354

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Wineck-Schlossberg

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0633

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

Alsace grand cru Wineck-Schlossberg

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Wineck-Schlossberg' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The enclosed landscape that protects the 'grand cru', and its granitic soils, give the wine a fine minerality. The wine can be consumed very young, but it also has an ageing potential of around 10 years. Depending on the grape variety, the wine may be either dry and complex, with minerality, or more aromatic, fruity, unctuous and rich.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Alsace grand cru Wineck-Schlossberg

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La géographie fermée protégeant le grand cru et ses sols granitiques confèrent un minéralité fine, le vin accessible dès son plus jeune âge, mais ayant un potentiel de garde d'une dizaine d'années. En fonction du cépage, le vin peut être soit sec, minéral et complexe, soit plus aromatique, fruité, gras et riche.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison, favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Alsace grand cru Wineck-Schlossberg

La denominación de origen controlada «Alsace grand cru Wineck-Schlossberg», basándose en las condiciones favorables del clima que caracteriza al viñedo alsaciano, explota una de las mejores localizaciones. El viñedo, enclavado en un pintoresco paisaje alpino, permite la producción de vinos de alta expresión, de carácter marcado y personalidad única.

La geografía cerrada protege este *grand cru* y sus suelos graníticos le confieren una mineralidad fina. El vino es accesible desde una edad temprana, pero tiene un potencial de guarda de unos diez años. Dependiendo de la variedad, el vino puede ser seco, mineral y complejo, o más aromático, afrutado, graso y rico.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región. Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1355

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Zinnkoepflé

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0635

April 14, 2004

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1355

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Zinnkoepflé

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0635

14.04.2004

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1355

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Zinnkoepflé

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0635

14.04.2004

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

‘Alsace grand cru Zinnkoepflé’

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin ‘Alsace grand cru Zinnkoepflé’ benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The shelly limestone subsoil, steep slopes and low rainfall give rise to mouth-watering wines with spicy, slightly smoky and saline notes. Powerful and generous, they are underpinned by a pleasant acid structure and can easily be aged for more than ten years.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin ‘Alsace’.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Alsace grand cru Zinnkoepflé»

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zinnkoepflé» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le sous-sol de calcaire coquillier, les fortes pentes et la faible pluviométrie, engendrent des vins épicés, légèrement fumés, salins et salivants. Ils sont puissants et généreux soutenus par une belle trame acide ; leur potentiel de garde dépassant allègrement la décennie.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier. En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Zinnkoepflé»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Zinnkoepflé» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

El subsuelo de caliza conchífera, la fuerte inclinación del terreno y la baja pluviometría engendran vinos especiados, ligeramente ahumados, salinos y salivantes. Son potentes y generosos y se asientan en un buen fondo ácido. Su potencial de guarda supera holgadamente una década.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1356

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Zotzenberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0916

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1356

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Zotzenberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0916

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1356

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Zotzenberg

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0916

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Alsace grand cru Zotzenberg'

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Zotzenberg' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The dense marly soils make it possible to produce big wines with richness and elegant salinity, endowed with great aromatic finesse.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this *lieu-dit*, which today is famous.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Alsace grand cru Zotzenberg»

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zotzenberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les marnes denses permettent la production de vins massifs et riches, à la salinité élégante et dotés d'une grande finesse aromatique.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière-saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Zotzenberg»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Zotzenberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Las margas densas permiten producir vinos masivos y ricos, con una salinidad elegante y dotados de una gran finura aromática.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

De hecho, en 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, este lugar tan conocido en la actualidad.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1357

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace grand cru Wiebelsberg

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0638

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1357

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace grand cru Wiebelsberg

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Haut-Rhin, Bas-Rhin. France.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0638

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1357

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace grand cru Wiebelsberg

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Rin, Bajo Rin. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0638

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Alsace grand cru Wiebelsberg'

Thanks to the favourable climate conditions characteristic of the vineyards of Alsace, the protected designation of origin 'Alsace grand cru Wiebelsberg' benefits from one of the best locations. Nestling in the picturesque countryside of Alsace, the vineyards enable the production of highly expressive wines, with distinctive character and unique personality.

The finesse of the soils results in elegant wines with mild, frank and delicate acidity.

The excellent climate conditions at the end of the season are favourable to concentration on the vine and to the development of the noble rot. As a result, it is possible to produce wines from grapes harvested when overripe.

The maturation period laid down in the specification allows the wines to improve.

There are strict rules relating to production, such as maintaining a broad canopy and harvesting by hand. By adopting these rules, the winegrowers of Alsace preserve the established character of the wines, which are known for their complexity and their suitability for long keeping.

They are the top of the range for this region. These wines are more prestigious than wines with the protected designation of origin 'Alsace'.

The work by Médard Barth entitled *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, written in 1958, spoke highly of this *lieu-dit*, which today is famous. A reference appears in the classification of terroirs of the *grand crus* of Alsace by the ampelographer Stoltz, published in 1852.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Alsace grand cru Wiebelsberg»

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wiebelsberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

De la finesse des sols ressortent des vins élégants. L'acidité est douce, franche et délicate

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier. En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu. Il est repris dans la classification des terroirs grands crus d'Alsace de l'ampélographe Stoltz, publiée en 1852.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Alsace grand cru Wiebelsberg»

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Wiebelsberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el seno del pintoresco paisaje alsaciano, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La finura de los suelos confiere elegancia a los vinos. La acidez es suave, franca y delicada

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorables a la concentración en cepa y al desarrollo de la podredumbre noble permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

El libro de Médard Barth *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, escrito en 1958, ya alaba esta zona, hoy reconocida. Se incluye en la clasificación de las zonas de los Grands crus d'Alsace del ampelógrafo Stoltz, publicada en 1852.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

GI-1358

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy italiano

GOOD(S)

1. **spirit drinks**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification of GI Brandy italiano.

2. FEDERVINI : Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini

Address Via Mentana, 2b
00185 Roma

Italy

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area where the GI «Brandy italiano» is produced is Italy.

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

1. Article 37 of Regulation 2019/787
OJ L 130 17.5.2019

PGI-IT-01843

June 12, 1989

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1358

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy italiano

PRODUIT(S)

1. **boissons spiritueuses**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges de l'indication géographique Brandy italiano.

2. FEDERVINI : Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini

Adresse Via Mentana, 2b
00185 Roma

Italie

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de l'indication géographique "Brandy italiano" est l'Italie.

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

1. Article 37 du Règlement 2019/787
JO L 130 17.5.2019

PGI-IT-01843

12.06.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1358

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy italiano

PRODUCTO(S)

1. **bebidas espirituosas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto de la IG "Brandy italiano".

2. FEDERVINI : Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini

Dirección Via Mentana, 2b
00185 Roma

Italia

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica donde se produce la IG "Brandy italiano" es Italia.

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

1. Artículo 37 del Reglamento (UE) n.º 2019/787
DO L 130 de de 17.5.2019

PGI-IT-01843

12.06.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

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

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

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

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

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

GEOGRAPHICAL INDICATION
"Brandy italiano"

***Designation of spirit drink with geographical indication*:** *Brandy italiano*

***Category of spirit drink with geographical indication*:** *Brandy*
Geographical area concerned: entire Italian national territory.

Elements demonstrating the link with the geographical environment or geographical origin:

the production of *Brandy italiano* is closely linked to the territory of origin and is documented in numerous historical records. Traditionally, it is obtained by distillation and/or redistillation, in Italy, of raw materials:

- wine obtained from grapes (Vitis vinifera L.) harvested and vinified in Italy,

- wine spirit, also obtained from wine produced from grapes harvested and vinified in Italy,

- wine distillate, obtained from wine produced from grapes harvested and vinified in Italy,

- cutting/blending of wine spirit and wine distillate.

As far as the history of wine distillation is concerned, there are numerous references already in Roman documents, but it is the use of wine distillate at the dawn of medicine that offers the greatest evidence of the presence of Brandy in Italy and of a production that used only Italian raw materials. The roots of this long history have created a product that is still today an expression of our national wine industry. The element of characterisation that allows the influences of the Italian territory to be passed on to the wine and to maintain characteristic elements that contribute to the organoleptic character of *Brandy italiano* is attributable to the use of even fresh white wines, not totally finished in their vinification and filtration. This element is of fundamental importance due to the presence of certain solid parts of great importance for the extraction of the aromas and sensory characteristics of *Brandy italiano*.

Brandy italiano, in accompanying the history of Italian wines endowed with particular prerogatives, linked to their territorial scope, has revealed characteristics of structure, of aromas that are clearly distinguishable from other European productions. It should be

noted that, in addition to natural and human factors (tradition, savoir-faire) that affect the final product, the elements that demonstrate the link with the geographical environment or geographical origin are based on reputation. Activities testifying to the renown and reputation of Italian Brandy include publications and mentions in the press, as well as cultural events (such as artistic, literary and sports prizes) sponsored and entitled to *Brandy italiano*. Documentation on this subject was provided to the European Commission by note from the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policy prot. no. 2906 of 6 May 2015.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5(3) des règlements communs à l'arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la réputation ou les caractéristiques

INDICATION GÉOGRAPHIQUE
" Brandy italiano"

Désignation de la boisson spiritueuse avec indication géographique : *Brandy italiano*
Catégorie de la boisson spiritueuse avec indication géographique : *Brandy*

Zone géographique concernée : l'ensemble du territoire national italien.

Éléments démontrant le lien avec le milieu géographique ou l'origine géographique :

La production du "Brandy italiano" est étroitement liée au territoire d'origine et est attestée par de nombreux documents historiques. Traditionnellement, il est obtenu par distillation et/ou redistillation, en Italie, des matières premières suivantes:

- le vin obtenu à partir de raisins (Vitis vinifera L.) récoltés et vinifiés en Italie,

- l'eau-de-vie de vin, également obtenue à partir de vin produit à partir de raisins récoltés et vinifiés en Italie,

- distillat de vin, obtenu à partir de vin issu de raisins récoltés et vinifiés en Italie,

- le coupage/mélange de l'eau-de-vie de vin et du distillat de vin.

En ce qui concerne l'histoire de la distillation du vin, on trouve de nombreuses références dans les documents romains, mais c'est l'utilisation du distillat de vin à l'aube de la médecine qui constitue la meilleure preuve de la présence du brandy en Italie et d'une production qui n'utilisait que des matières premières italiennes. Les racines de cette longue histoire ont donné naissance à un produit qui est encore aujourd'hui l'expression de notre industrie vinicole nationale. L'élément de caractérisation qui permet de transmettre au vin les influences du territoire italien et de maintenir les éléments caractéristiques qui contribuent au caractère organoleptique du *Brandy italiano* est attribuable à l'utilisation de vins blancs encore frais, dont la vinification et la filtration ne sont pas totalement achevées. Cet élément est d'une importance fondamentale en raison de la présence de certaines parties solides très importantes pour l'extraction des arômes et des caractéristiques sensorielles du *Brandy italiano*.

Le *Brandy italiano*, en accompagnant l'histoire des vins italiens dotés de prérogatives particulières, liées à leur étendue territoriale, a révélé des caractéristiques de structure, d'arômes qui se distinguent clairement des autres productions européennes. Il convient de noter que, outre les facteurs naturels et humains (tradition, savoir-faire) qui influent sur le produit final, les éléments qui démontrent le lien avec le milieu géographique ou l'origine géographique sont fondés sur la réputation. Les activités témoignant de la renommée et de la réputation du brandy italien comprennent les publications et les mentions dans la presse, ainsi que les événements culturels (tels que les prix artistiques, littéraires et sportifs) parrainés et intitulés *Brandy italiano*. La documentation sur ce sujet a été fournie à la Commission européenne par une note du Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières n° 2906 du 6 mai 2015.

Requisitos adicionales en virtud de la Regla 5.3) del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra – Datos relativos a la calidad, la reputación o las características

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

"Brandy italiano"

Denominación de la bebida espirituosa con indicación geográfica: *Brandy italiano*

Categoría de bebida espirituosa con indicación geográfica: *Brandy*

Zona geográfica afectada: todo el territorio nacional italiano.

Elementos que demuestren el vínculo con el entorno geográfico o el origen geográfico:

la producción de *Brandy italiano* está estrechamente vinculada al territorio de origen y está documentada en numerosos registros históricos. Tradicionalmente, se obtiene por destilación y/o redestilación, en Italia, de materias primas:

- vino obtenido a partir de uvas (Vitis vinifera L.) cosechadas y vinificadas en Italia,
- aguardiente de vino, obtenido también a partir de vino producido a partir de uvas cosechadas y vinificadas en Italia,
- destilado de vino, obtenido a partir de vino producido a partir de uvas cosechadas y vinificadas en Italia,
- despiece/mezcla de aguardiente de vino y destilado de vino.

En lo que respecta a la historia de la destilación del vino, ya hay numerosas referencias en documentos romanos, pero es el uso del destilado de vino en los albores de la medicina lo que ofrece la mayor evidencia de la presencia de Brandy en Italia y de una producción que utilizó solo materias primas italianas. Las raíces de esta larga historia han creado un producto que sigue siendo hoy una expresión de nuestra industria vitivinícola nacional. El elemento de caracterización que permite transmitir las influencias del territorio italiano al vino y mantener elementos característicos que contribuyen al carácter organoléptico del *Brandy italiano* es atribuible al uso de vinos blancos incluso frescos, no totalmente terminados en su vinificación y filtración. Este elemento es de fundamental importancia debido a la presencia de ciertas partes sólidas de gran importancia para la extracción de los aromas y características sensoriales del *Brandy italiano*.

El *Brandy italiano*, al acompañar la historia de los vinos italianos dotados de prerrogativas particulares, vinculadas a su ámbito territorial, ha revelado características de estructura, de aromas que se distinguen claramente de otras producciones europeas. Cabe señalar que, además de los factores naturales y humanos (tradición, savoir-faire) que afectan al producto final, los elementos que demuestran el vínculo con el entorno geográfico u origen geográfico se basan en la reputación. Las actividades que atestiguan el renombre y la reputación del brandy italiano incluyen publicaciones y menciones en la prensa, así como eventos culturales (como premios artísticos, literarios y deportivos) patrocinados y con derecho a *Brandy italiano*. La documentación sobre este tema se facilitó a la Comisión Europea mediante nota del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal. núm. 2906 de 6 de mayo de 2015.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

GI-1359

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

České pivo

GOOD(S)

1. **Beer**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who respects the product specification.

GEOGRAPHICAL AREA

The "České pivo" production area in the Czech Republic is defined as follows:
South-West: Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les and the foothills of the Novohradské hory.
South: Třeboňská pánev, Southern edge of Českomoravská vrchovina, and the River Dyje and River Morava beyond Hodonín.
South-East: Western and Northern edges of the Bílé Karpaty protected landscape area.
East: Western, Northern and South-Eastern edges of the Beskydy protected landscape area.
West: the River Ohře, Mostecká pánev and the River Elbe as far as Děčín.
North-West: the River Ploučnice, the River Kamenice and the Lužické hory.
North: Liberecká pánev, the Southern slopes of the Krkonoše, the Broumovské hory and the Southern slopes of the Orlické hory.
North-East: foothills of Kralický Sněžník, the Rychlebské hory and Zlatohorská vrchovina, the River Opavice up to its confluence with the River Opava, the River Opava up to its confluence with the River Oder, the River Oder up to its confluence with the River Olše, the River Olše up to its confluence with the

River Lomná and the River Lomná up to the Beskydy protected landscape area.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No 1014/2008 of 16 October 2008 entering certain names in the Register of protected designations of origin and protected geographical indications (České pivo (PGI), Cebreiro (PDO)) (Published in the Official Journal of the European Union L 276 on 17.10.2008, p. 27).

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1359

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

České pivo

PRODUIT(S)

1. **Bière**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges du produit.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

La zone de production en République tchèque de "České pivo" est définie comme suit: Sud-ouest : Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les et les contreforts de Novohradské hory. Sud: Třeboňská pánev, la limite sud de Českomoravská vrchovina, ainsi que la rivière Dyje et la rivière Morava au-delà de Hodonín. Sud-est: limites occidentales et septentrionales de la zone de paysage protégé des Bílé Karpaty. Est: les limites occidentales, septentrionales et sud-est de la zone de paysage protégé de Beskydy. Ouest: la rivière Ohře, Mostecká pánev et le fleuve Elbe jusqu'à Děčín. Nord-ouest: la rivière Ploučnice, la rivière Kamenice et les Lužické hory. Nord: Liberecká pánev, les versants sud des Krkonoše, les Broumovské hory et les versants sud des Orlické hory. Nord-est: les contreforts de Kralický Sněžník, les Rychlebské hory et Zlatohorská vrchovina, la rivière Opavice jusqu'à sa confluence avec la rivière Opava, la rivière Opava jusqu'à sa confluence avec le fleuve Oder, le fleuve Oder jusqu'à sa confluence avec la rivière Olše, la rivière Olše jusqu'à sa confluence avec la rivière Lomná et la rivière Lomná jusqu'à la zone de paysage protégé de Beskydy.

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

1. Commission européenne. Règlement (CE) n° 1014/2008 de la Commission du 16 octobre 2008 enregistrant certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées (České pivo (IGP), Cebreiro (AOP)) (publié au Journal officiel de l'Union européenne L 276 du 17.10.2008, p. 27).

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1359

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

České pivo

PRODUCTO(S)

1. **Cerveza**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor/operador que respete las especificaciones del producto.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción en la República Checa de «České pivo» se define como sigue: Suroeste: Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les y las estribaciones del Novohradské hory. Sur: Třeboňská pánev, el borde meridional de Českomoravská vrchovina, y el río Dyje y el río Morava más allá de Hodo Sureste: Bordes occidental y septentrional de la zona paisajística protegida de Bílé Karpaty. Este: Bordes occidental, septentrional y sudoriental de la zona paisajística protegida de Beskydy. Oeste: el río Ohře, Mostecká pánev y el río Elba hasta Děčín. Al noroeste: el río Ploučnice, el río Kamenice y el Lužické hory. Norte: Liberecká pánev, las laderas meridionales del Krkonoše, el Broumovské hory y las laderas meridionales del Orlické hory. Noreste: estribaciones de Kralický Sněžník, el Rychlebské hory y Zlatohorská vrchovina, el río Opavice hasta su confluencia con el río Opava, el río Opava hasta su confluencia con el río Oder, el río Oder hasta su confluencia con el río Olše, el río Olše hasta su confluencia con el río Lomná y el río Lomná hasta la zona paisajística protegida de Beskydy.

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

1. Comisión Europea. Reglamento (CE) n º 1014/2008 de la Comisión de 16 de octubre de 2008, por el que se inscriben determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [České pivo (IGP), Cebreiro (DOP)] (Publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea L 276 de 17.10.2008, p. 27).

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

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

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

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

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

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

'České pivo'

PDO ( ) PGI (X)

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

1. Responsible department in the Member State:

Name:	Úřad průmyslového vlastnictví
Address:	Antonína Čermáka 2a CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tel.	(420) 220 383 111
Fax	(420) 224 324 718
E-mail:	posta@upv.cz

2. Group:

Name:	Sdružení České pivo
Address:	Lípová 15 CZ-120 44 Praha 2
Tel.	(420) 224 914 566
Fax	(420) 224 914 542

E-mail:	—
Composition:	Producers/processors (X) Other (X)

3. Type of product:

Class 2.1: Beer

4. Specification:

(Summary of requirements under Article 4(2) of Regulation (EC) No 510/2006)

4.1. Name: 'České pivo'

4.2. Description: The distinctive nature of 'České pivo' is imparted by a number of factors, particularly the raw materials used, the know-how built up by the brewing industry over many years and the special brewing processes. Noteworthy features of 'České pivo' production are the decoction mashing process, wort boiling and two-stage fermentation. The entire production process (carefully selected raw materials, malting process and preparation of the beer in the traditional area of the Czech Republic) gives rise to a specific and unique product with a high reputation.

The technical parameters for 'České pivo' are set out below. The beer can be distinguished by the fact that it is dominated by malt and hops, only a tinge of pasteurisation, yeast or ester is acceptable and no foreign tastes or odours are permissible. The less intense overall aroma of 'České pivo' derives from the relatively low content of undesirable by-products of fermentation. The beer has a medium to strong sharpness, with slow release of carbon dioxide. The beer is likewise medium- to full-bodied, mainly due to the content of unfermented residual extract associated with the difference between the apparent and actual attenuation. Lower attenuation also means lower alcohol content. One very important characteristic of 'České pivo' is its bitterness. The degree of bitterness of the beer is medium to highish, with a moderate to light tartness, which takes longer to fade. The bitterness lingers longer in the mouth, stimulating the taste cells for longer. The higher degree of bitterness also aids the digestive process. A higher concentration of polyphenols and a higher pH value are further features of 'České pivo'.

Pale beer (pale lager, pale draught beer and light beer) has a weak to medium aroma of pale malt and hops. It is of a golden colour of medium to higher intensity. The beer is sparkling and, on being poured into a glass, forms a compact white head. Dark beer (dark lager and dark draught) has a distinctive aroma of dark and coloured malts. It has a medium sharpness, with a

characteristic full body on account of the substantial difference between the apparent and actual attenuation and the presence of unfermentable substances in the raw materials from which the beer is brewed. The bitterness is influenced by the full body of the beer. Secondary caramel and sweetish tastes and odours are permissible.

Quality parameters

Pale lager

Original hopped wort extract: 11,00-12,99 (% by weight)

Alcohol content: 3,8-6,0 (% by volume)

Colour: 8,0-16,0 (EBC units)

Bitter substances: 20-45 (EBC units)

pH value: 4,1-4,8

Difference between apparent and actual attenuation: 1,0-9,0 (% rel.)

Polyphenols: 130-230 (mg/l)

Dark lager

Original hopped wort extract: 11,00-12,99 (% by weight)

Alcohol content: 3,6-5,7 (% by volume)

Colour: 50-120 (EBC units)

Bitter substances: 20-45 (EBC units)

pH value: 4,1-4,8

Difference between apparent and actual attenuation: 2,0-9,0 (% rel.)

Pale draught

Original hopped wort extract: 8,00-10,99 (% by weight)

Alcohol content: 2,8-5,0 (% by volume)

Colour: 7,0-16,0 (EBC units)

Bitter substances: 16-28 (EBC units)

pH value: 4,1-4,8

Difference between apparent and actual attenuation: 1,0-11,0 (% rel.)

Dark draught

Original hopped wort extract: 8,00-10,99 (% by weight)

Alcohol content: 2,6-4,8 (% by volume)

Colour: 50-120 (EBC units)

Bitter substances: 16-28 (EBC units)

pH value: 4,1-4,8

Difference between apparent and actual attenuation: 2,0-11,0 (% rel.)

Light beer

Original hopped wort extract: max. 7,99 (% by weight)

Alcohol content: 2,6-3,6 (% by volume)

Colour: 6,0-14,0 (EBC units)

Bitter substances: 14-26 (EBC units)

pH value: 4,1-4,8

Difference between apparent and actual attenuation: 1,0-11,0 (% rel.)

4.3. Geographical area: The 'České pivo' production area is defined as follows:

South-West: Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les and the foothills of the Novohradské hory.

South: Třeboňská pánev, Southern edge of Českomoravská vrchovina, and the River Dyje and River Morava beyond Hodonín.

South-East: Western and Northern edges of the Bílé Karpaty protected landscape area.

East: Western, Northern and South-Eastern edges of the Beskydy protected landscape area.

West: the River Ohře, Mostecká pánev and the River Elbe as far as Děčín.

North-West: the River Ploučnice, the River Kamenice and the Lužické hory.

North: Liberecká pánev, the Southern slopes of the Krkonoše, the Broumovské hory and the Southern slopes of the Orlické hory.

North-East: foothills of Kralický Sněžník, the Rychlebské hory and Zlatohorská vrchovina, the River Opavice up to its confluence with the River Opava, the River Opava up to its confluence with the River Oder, the River Oder up to its confluence with the River Olše, the River Olše up

to its confluence with the River Lomná and the River Lomná up to the Beskydy protected landscape area.

The geographical indication 'České pivo' contains the name of the country since, chiefly through the specific production method that has been typical of the defined area for centuries, 'České pivo' is linked with virtually the entire area of the present-day Czech Republic. For centuries, bottom-fermented, fully matured beer has been continuously brewed here predominantly by the same method, which combines decoction mashing, wort boiling, actual boiling of the hops and separate two-stage fermentation (see Section 4.5). 'České pivo' typically has a higher proportion of unfermented extract, a higher polyphenol content, a higher pH value and a more distinctive colour, bitterness and sharpness than other beers.

Through the specific features of the production method used, from which 'České pivo' derives its characteristic properties, the reputation of the beer and the name 'České pivo' have spread both nationally and abroad and the product has become unequivocally linked with the place where it is produced, namely the Czech Republic.

The importance of the concept and the reputation of the quality of 'České pivo' are also confirmed by the fact that this name was included in the list of protected designations in the 1985 Agreement between the Governments of the Czechoslovak Socialist Republic and the Portuguese Republic for the protection of indications of source, appellations of origin and other geographical and similar designations. At that time, the defined area was only part of the country as a whole. It made up most of the area of an independent State following the dissolution of the Czech and Slovak Federal Republic. Consumers throughout the world unequivocally link the name 'České pivo' not only with the place where it is produced, i.e. the Czech Republic, but also, in particular, with its specific characteristics and quality.

The applicant for registration of the geographical indication 'České pivo' is the association of producers brewing the beer practically throughout the Czech Republic. The characteristics and reputation of 'České pivo' have unquestionably been influenced by the invaluable experience acquired over many years by Czech maltsters and brewers and handed down from generation to generation in the defined area of the Czech Republic.

In terms of surface area, the Czech Republic ranks among the small European States. Now, as in the past, its small size and relief make it possible to ensure compliance with production conditions — the technology and raw materials used, as well as producers' skills — throughout the defined area.

In view of the facts set out above and, in particular, owing to the typical and traditional methods of beer production, which differ from those employed in the surrounding areas, the inimitable

taste and characteristic properties of the beer (see Section 4.2) and its renown extending far beyond the boundaries of the defined area, the homogeneity of the defined territory is clear and indisputable.

Hops

The largest hop-growing area in the Czech Republic is Žatecko, with 355 hop-growing municipalities in the districts of Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany and Plzeň-sever, followed by Úštěcko with 220 hop-growing municipalities in the districts of Litoměřice, Česká Lípa and Mělník, and Tršicko with 65 hop-growing municipalities in the districts of Olomouc, Přerov and Prostějov.

The Czech hop-growing areas are at transition points between temperate oceanic and continental climates. Moreover, the Žatecko area lies in the rain shadow of the Krušné hory and Český les, which creates unique conditions in this area.

Various soil types (chernozems, rendzinas, brown earths and brown soils) can be found in the Czech hop-growing areas, together with various soil classes (sandy soil, loam soil and clay soil). These soils were formed on various petrographical-geological substrates.

In the Žatecko hop-growing area, the majority of hop gardens are located on soils originating in strata of the Permian geological formation. These soils, which are known as Permian red beds, contain a considerable amount of iron compounds (6-7 % iron oxide), manganese and compounds of other metals.

The Eastern part of the Úštěcko hop-growing area is located on a Tertiary Cretaceous formation and the central part, Polepská blata, lies on Quaternary sediments. In the Western part of the Úštěcko area there are numerous basaltic volcanic rocks.

The soils of the Tršicko hop-growing area are mainly of Quaternary and partly of Tertiary origin.

The Permian red soils of the Žatecko hop-growing area are considered to be the best soils for fine quality hops. These are mostly clay-loam soils which, after being worked to some depth, have a good capacity for absorbing water and air and a substantial soil nutrient sorption. A slightly acid to neutral soil is best for hop growing. The suitability of the soils for hop growing is determined not only by their natural properties but also, to a large extent, by the level of soil amelioration and development, by the amount of organic and mineral fertilisers applied and by other long-term treatment creating favourable conditions for hop growth and development.

4.4. Proof of origin: Every beer producer keeps a list of the suppliers of all its raw materials. The origin of the raw materials can be found in the delivery notes. Moreover, traceability of the

origin of hops grown in the Czech Republic is a requirement under Act No 97/1996 Coll. A list of purchasers of the final product is also kept. All product packaging gives the compulsory details concerning the producer and the product itself. This ensures accurate traceability of the product. The production process itself is carefully and precisely controlled, and the details of each batch are recorded so that the origin of all raw materials used in each batch of 'České pivo' produced can subsequently be traced. Compliance with the specifications is monitored by the local branch of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority.

4.5. Method of production: Raw materials for beer production:

Malt — A pale malt also known as 'Pilsener malt', which is produced from spring two-row barley, is used. The barley varieties used to produce the malt are derived from cultivated varieties approved by the Czech Agriculture and Food Inspection Authority in Brno and recommended by the Research Institute of Brewing and Malting in Prague for the production of 'České pivo' (for overall details of congress wort, see table below).

The current international and European quality requirements for brewing barley give preference to varieties with high enzymatic activity, high extract content and high final attenuation values. On the other hand, lower proteolytic and cytolytic modification and the degree of attenuation resulting in the presence of residual extract are characteristic of 'České pivo'. On that basis, the following fundamental parameters have been specified for varieties suitable for 'České pivo' production:

Czech hops and processed hop products are used, particularly the varieties grown in selected areas of: 1. Žatecko; 2. Úštěcko; and 3. Tršicko. The hops are grown in loam to clay-loam soils. Permian red soils are typical of the Žatecko region. The most favourable average annual temperature for hop growing is 8-10 °C.

The hops are quite distinctive and differ from hops grown elsewhere in the world, chiefly on account of their *ratio* of alpha-bitter to beta-bitter acids. While the *ratio* for commonly grown varieties is generally 2,5:1, that for the hops grown in this area is on average 1:1,5. Another feature which distinguishes them from other hops is the beta-farnesene content of 14-20 % of the total essential oils. The hop varieties cultivated in the area concerned and, in general, all hop varieties for 'České pivo' production must be approved by the supervisory authorities and recommended by the Research Institute of Brewing and Malting.

Water — For production of 'České pivo', water from local sources is used. The hardness of the water used for brewing is assessed as soft to medium-hard.

Brewer's yeast — Bottom-fermenting yeast strains (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*) which are suitable for 'České pivo' production and result in the difference between apparent

and actual attenuation laid down in the specification are used. The most frequently used strains are Nos 2, 95 and 96, which are included in the collection of reproduction strains of brewer's yeasts of the Research Institute of Brewing and Malting under registration No RIBM 655 and are available to all producers of ‘České pivo’.

Production

Beer production starts at the brewing house, where ground malt is mixed with water and mashed, which converts the unfermentable starch into fermentable sugars. The mashing process itself employs a one-mash to three-mash decoction method; infusion mashing is not used. At least 80 % of the total malt grist is made up of malt produced from approved varieties, which guarantees the taste profile of ‘České pivo’.

The composition of the malt grist, including the quantity processed, is recorded in the brewing log and the origin of the malt is evidenced by the delivery notes. The temperature and mashing time also are recorded in the brewing log. After the mashing process has been completed and insoluble particles of malt have been separated through a process known as lautering, preparation of the wort by boiling it with the hops begins. During this phase, which takes 60 to 120 minutes, an evaporation rate of at least 6 % must be achieved. Hops can be added in up to three stages. The minimum quantity of Czech hops or products processed from them is 30 % for pale lagers and at least 15 % for other types of beer. The composition of the hops, including the composition of the batch of raw materials, is recorded in the brewing log; the origin of the raw materials is evidenced by the delivery notes. After wort boiling has finished, the hopped wort is cooled down to a pitching temperature of 6-10 °C and aerated. Brewer's yeast used exclusively for bottom fermenting (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*) is then added.

Fermentation takes place at a maximum temperature of 14 °C and this technological process is normally separated from secondary fermentation, i.e. two-stage fermentation is used. The temperature pattern during fermentation is recorded in the fermentation log. The secondary fermentation process takes place at temperatures close to 0 °C. On completion of the process of maturation by secondary fermentation in tanks, the beer is filtered and casked, bottled, canned or tankered. It is also possible to make unfiltered beer. The final product must comply with the quality parameters indicated in Section 4.2.

The entire beer production technology is continuously monitored.

Monitoring method

Wort

Extract from first wort — sampling 10 minutes after the start of lautering.

Determination of extract — pycnometrically, using a saccharimeter or special apparatus (A. Paar or other apparatus suitable for measuring the extract).

Wort clarity at 25 °C — nephelometrically at 25 °C, measurement after 30 minutes of tempering.

Measurement of extract from last wort at 25 °C — extract measured by the same method as the extract from the first wort.

Hopped wort

Extract from hopped wort — sampling 15 minutes after the end of wort boiling.

Determination of extract — pycnometrically, using a saccharimeter or special apparatus (A. Paar or other apparatus suitable for measuring the extract).

Settleable solid content — visual check on stirred hopped wort 5 minutes after the end of wort boiling in an Imhoff cone or other small receptacle in which settleable solid content can be assessed.

Hopped wort clarity — the hopped wort is filtered (analytical filter paper, blue strip) and the filtrate is used for nephelometric determination at an angle of 90°. The measurement is carried out partly at 20 °C (heating for 20 minutes) and partly at 5 °C (heating for 20 minutes).

Determination of bitterness of hopped wort — content of iso-α-bitter acids (IBU).

Actual attenuation of hopped wort — determined by a recommended method.

Green beer

Microscopic determination of the number of yeast cells in the fluid.

Determination of yeast viability (using methylene blue dye).

Determination of iso-α-bitter acids (IBU) by recommended methods.

Finished beer

Basic analysis — apparent and actual extract, alcohol content, calculation of extract in original wort, determination of iso-α-bitter acids (IBU), beer clarity at an angle of 90°, actual attenuation and beer colour.

Checks are carried out by brewery laboratories or by a specialised laboratory (e.g. the Research Institute of Brewing and Malting) in accordance with the analytical standards for the brewing and malting industries or the Analytica-EBC.

4.6. Link: It is clear from archaeological finds that beer was already produced by the inhabitants of the defined geographical area (hereinafter referred to as the 'area concerned') prior to the Slavs, and by the Slavs themselves. The first records of beer brewing in the area concerned are linked to the Břevnovský klášter (Brevnov Monastery), where Benedictine monks were producing beer and wine in 993 AD.

The oldest record of hop growing in the area concerned is the foundation charter by which Prince Břetislav I granted a tithe on hops grown in Žatec, and Stará and Mladá Boleslav to the Chapter of St Wenceslas in Stará Boleslav. The first historical document directly connected with beer production is the foundation charter of the Vyšehrad Chapter, which was issued by the first Bohemian King, Vratislav II, in 1088. This document, transcripts of which have been preserved, refers to a hop tithe and other gifts, such as real estate and payments, granted to the canons of the Vyšehrad Chapter. Many other documents dating from 1090 to 1100 deal with hop growing, malt, beer, brewing licences and beer exports. From 1330 onwards, there are many records of malting and brewing in royal, noble and civic documents.

The brewing process was passed down from generation to generation. Initially, beer production was a privilege enjoyed by individuals (e.g. burghers with a licence to brew and nobles). In the 14th century, guilds of maltsters and brewers were founded and beer production by bottom and top fermenting continued to grow swiftly, culminating in the establishment of the industrial breweries which have carried on the tradition of 'České pivo' to the present day. An important landmark was the foundation of the Burghers' Brewery in Plzeň in 1842.

Beer production by bottom fermentation was further improved and the typical characteristics of this beer were entirely different from the beers produced until that time. This golden, sparkling beverage with a pleasant hop taste and fine compact head spread throughout the world. This marked the beginning of a new era in the development of the world brewing industry, which grew at an unprecedented rate not only in the Czech lands, but also in Austro-Hungary, Germany and other European countries. In the decades which followed, numerous breweries were founded, all fully equipped with the most modern technology. Gradual improvements in machinery and technology have resulted in the modern large-scale production of today. The basic principle has, however, remained the same. The beer, for which mainly local raw materials were and still are used (i.e. raw materials originating in the area concerned, with its specific soil and climatic conditions), has won respect and built up a strong position at home and abroad. Its popularity is confirmed by numerous records of exports of 'České pivo', not only in the past but also at the present time.

'České pivo' is produced by the method described above, which is based on the skill of Czech brewers, exclusively in the area concerned, mainly from local raw materials of the specified

quality together with local water sources. All this gives 'České pivo' specific properties which result from its unique composition.

Studies conducted by the Research Institute of Brewing and Malting in Prague have demonstrated that 'České pivo' differs substantially from foreign beers. Selected Czech and foreign beers were subjected to a meticulous analytical and sensory assessment.

A detailed analytical and statistical model, which made it possible to identify similarities and differences between various beers, was devised. The results were processed using multidimensional statistical methods (factor, dispersion and cluster analysis, etc.). It was demonstrated that 'České pivo' can be differentiated from foreign beers in the same category.

In most cases 'České pivo' contains residual (unfermented) extract, which is one of its most typical attributes. Other features which distinguish it from foreign beers are its higher colour, level of bitterness, pH value and polyphenol content. The stronger colour and higher polyphenol content are the result of the decoction mashing process most commonly used in the Czech Republic. All these parameters are determined by the quality and composition of the raw materials and the technical and technological conditions. From a technological point of view, the composition of the malt grist, the hop rate, the yeast strain selected and the method of fermentation used, all combined with the brewing tradition and the human factor, are the predominant features. From a sensory point of view, 'České pivo' can be defined by its fuller body, higher degree of bitterness, the fact that the bitterness takes longer to fade and the lower incidence of foreign odours and tastes.

The uniqueness of this beer production is the result of a centuries-old tradition of beer brewing in the area concerned and the handing-down from generation to generation of this craft in its specific form until the present day. Favourable conditions for growing hops in the area concerned, combined with the high professional skills acquired by workers through their studies at Czech schools of all levels, guarantee the excellent reputation of 'České pivo' throughout the world. The name 'České pivo' was already specified in the annex to the agreement between the Governments of the Czechoslovak Socialist Republic and the Portuguese Republic for the protection of indications of source, appellations of origin and other geographical and similar designations. This agreement was published in Decree of the Minister of Foreign Affairs No 63/1987 Coll. of 18 May 1987.

In 2003, Czech Tourism conducted a survey on the perception of the Czech Republic and the reasons given by tourists for choosing it as a destination. The target group consisted of tourists from Germany, Austria, Poland, Italy, Netherlands, United States, Japan, Scandinavian countries, Russia, South Korea and Arab countries. A total of 1 800 respondents were surveyed

(150 respondents from each country or group of countries). Men made up 66 % of the sample. The survey found that the Czech Republic is primarily associated with Prague (47 %) and excellent beer (45 %). The question was: 'When I hear the name "Czech Republic", the first thing that comes to my mind is …'.

The popularity of 'České pivo' is also demonstrated by the steadily growing exports.

4.7. Inspection body:

Name:	Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Address:	Květná 15 CZ-603 00 Brno
Tel.	(420) 543 540 205
Fax	(420) 543 540 210
E-mail:	sekret.ur@spzi.gov.cz

4.8. Labelling: The designation 'České pivo' forms part of the brand name on the main label of the product.

Nothing in the specification of 'České pivo' is aimed at preventing reference to production in the Czech Republic in the case of beers which are not classified as 'České pivo' in compliance with national and Community requirements. Such references should not, however, form part of the brand name on the main label of such beers.

Any references to 'PGI', 'Protected Geographical Indication' and the corresponding Community symbol must be clearly connected with the term 'České pivo' and must not create the impression that any other terms on the label are registered.

FR

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

RÉSUMÉ

« České pivo »

AOP ( ) IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre:

Nom:	Úřad průmyslového vlastnictví
Adresse:	Antonína Čermáka 2a CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tél.:	(420) 220 383 111
Fax:	(420) 224 324 718
E-mail:	posta@upv.cz

2. Groupement:

Nom:	Sdružení České pivo
Adresse:	Lípová 15 CZ-120 44 Praha 2
Tél.:	(420) 224 914 566
Fax:	(420) 224 914 542
E-mail:	—
Composition:	producteurs/transformateurs (X) autres (X)

3. Type de produit:

Classe 2.1: Bières

4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006]

4.1. Nom: «České pivo»

4.2. Description: La spécificité de la bière «České pivo» tient à plusieurs facteurs, notamment aux matières premières utilisées, au savoir-faire de l'industrie de la bière qui s'est développée pendant de nombreuses années et aux procédés de brassage spécifiques. La production de cette bière est remarquable par l'application de la méthode de décoction au processus de brassage, par la cuisson du moût houblonné et par la double fermentation. La méthode globale de fabrication (choix rigoureux des matières premières, maltage et préparation de la bière dans une région traditionnelle de la République tchèque) permet d'obtenir un produit spécifique, unique et très renommé.

Les paramètres techniques de la bière «České pivo» sont indiqués dans le texte ci-dessous. Cette bière est reconnaissable à ses notes dominantes de malt et de houblon. Seul un léger goût de pasteurisation, de levures et d'esters est acceptable; les arômes ou les goûts étrangers ne sont pas autorisés. L'arôme un peu moins prononcé de la bière «České pivo» est dû à la teneur relativement faible en produits de fermentation secondaires indésirables. Le corps de la bière est moyen à fort et la libération du gaz carbonique est lente. De même, la densité varie de moyenne à élevée, ce qui est dû notamment aux résidus non fermentés de l'extrait qui sont fonction de la différence entre le degré de fermentation apparent (atténuation) et le degré réel. Un niveau de fermentation plus faible signifie également un taux d'alcool plus faible. Cette bière se caractérise principalement par son goût amer. L'amertume de la bière est moyenne à plutôt élevée, avec une finale d'âcreté très légère à légère, qui se prolonge en bouche. Ainsi, le goût amer agit plus longtemps sur les papilles gustatives et le taux d'amertume plus élevé facilite aussi la digestion. La bière «České pivo» se distingue aussi par sa concentration en polyphénols et son niveau de pH plus élevés.

La bière blonde (lager blonde, bière de débit blonde et bière légère) a un arôme faible à moyen de malt clair et de houblon. La couleur de la bière est or moyen à plutôt foncé. La bière est étincelante et une fois versée dans un verre, elle forme une mousse blanche compacte. La bière brune (lager brune et bière de débit brune) a un arôme prononcé de malt brun et de malt grillé. Son corps est moyen et sa forte densité caractéristique est due à un écart important entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle, ainsi qu'à la présence de substances infermentescibles dans les ingrédients servant à sa fabrication. Le caractère de l'amertume est influencé par la densité élevée de la bière. Quant aux saveurs et aux arômes secondaires, seuls la saveur caramel et un goût doucereux sont autorisés.

Paramètres qualitatifs

Lager blonde

Pourcentage d'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling) 11,00–12,99 (% du poids)

Alcool 3,8–6,0 (% du volume)

Couleur 8,0–6,0 (unités EBC)

Substances amères 20–45 (unités EBC)

pH 4,1–4,8

Différence entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle 1,0–9,0 (% relatif)

Polyphénols 130–230 (mg/l)

Lager brune

Pourcentage d'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling) 11,00–12,99 (% du poids)

Alcool 3,6–5,7 (% du volume)

Couleur 50–120 (unités EBC)

Substances amères 20–45 (unités EBC)

pH 4,1–4,8

Différence entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle 2,0–9,0 (% relatif)

Bière de débit blonde

Pourcentage d'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling) 8,00–10,99 (% du poids)

Alcool 2,8–5,0 (% du volume)

Couleur 7,0–16,0 (unités EBC)

Substances amères 16–28 (unités EBC)

pH 4,1–4,8

Différence entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle 1,0–11,0 (% relatif)

Bière de débit brune

Pourcentage d'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling) 8,00–10,99 (% du poids)

Alcool 2,6–4,8 (% du volume)

Couleur 50–120 (unités EBC)

Substances amères 16–28 (unités EBC)

pH 4,1–4,8

Différence entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle 2,0–11,0 (% relatif)

Bière légère

Pourcentage d'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling) au maximum 7,99 (% du poids)

Alcool 2,6–3,6 (% du volume)

Couleur 6,0–14,0 (unités EBC)

Substances amères 14–26 (unités EBC)

pH 4,1–4,8

Différence entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle 1,0–11,0 (% relatif)

4.3. Aire géographique: La région de production de la bière «České pivo» est délimitée de la manière suivante:

au sud-ouest, par le bassin de Cheb, la forêt Český, les montagnes Šumava, la forêt Blanský et le piémont des montagnes Novohradské,

au sud, par le bassin de Třeboň, la limite sud du Plateau tchèque et morave et par les rivières Dyje et Morava en aval de Hodonín,

au sud-est, par la limite ouest et nord du territoire protégé par les Carpates blanches,

à l'est, par la limite ouest, nord et sud-est du territoire protégé par les montagnes Beskydes,

à l'ouest, par la rivière Ohře (Eger), le bassin de Most et l'Elbe en amont de Děčín,

au nord-ouest, par les rivières Ploučnice et Kamenice et par les montagnes Lužické,

au nord, par le bassin de Liberec, les pentes sud des monts Krkonoše, les montagnes Broumovské et les pentes sud des montagnes Orlické,

au nord-est, par le piémont de Kralický Sněžník, par les montagnes Rychlebské et les collines Zlatohorská vrchovina, par la rivière Opavice jusqu'à sa confluence avec l'Opava, par l'Opava jusqu'à sa confluence avec l'Odra (Oder), par l'Odra jusqu'à sa confluence avec l'Olše, par l'Olše jusqu'à sa confluence avec la Lomná et par la Lomná jusqu'au territoire protégé par les Beskydes.

L'indication géographique «České pivo», bière tchèque, contient le nom du pays car, du fait de sa méthode de fabrication spécifique pluriséculaire et typique de la région indiquée, cette bière est liée à la majeure partie du territoire actuel de la République tchèque. Depuis plusieurs siècles, la quasi-totalité de la bière fabriquée dans cette région est une bière à fermentation basse, caractérisée par une bonne maturation et un même procédé de fabrication, c'est-à-dire la méthode de brassage par décoction, l'ébullition du moût houblonné, la cuisson proprement dite du houblon et la fermentation en deux phases séparées (voir le point 4.5). À la différence des autres bières, la bière «České pivo» présente des valeurs plus élevées pour ce qui est du taux d'extrait non fermenté, de la quantité de polyphénols et du pH.

De même, sa couleur, son amertume et son corps sont plus prononcés. Les spécificités du procédé de fabrication de cette bière, qui ont donné ses propriétés caractéristiques au produit, sont à l'origine de sa renommé ainsi que de son appellation «České pivo», tant dans le pays d'origine qu'à l'étranger, permettant ainsi de faire un lien direct avec le lieu de production — la République tchèque.

Afin de souligner l'importance de cette appellation et la qualité reconnue de la bière «České pivo», cette appellation a été ajoutée au registre des appellations d'origine dans le cadre de l'Accord de 1985 entre le gouvernement de la République socialiste tchécoslovaque et le gouvernement de la République portugaise relatif à la protection des données concernant l'origine, les appellations d'origine et d'autres appellations géographiques et similaires. À cette époque, la région spécifiée ci-dessus ne représentait qu'une partie du pays. Ce n'est que depuis la séparation de la République fédérative tchèque et slovaque en deux pays que cette région couvre la majeure partie de l'État tchèque indépendant. Les consommateurs étrangers associent l'appellation «České pivo» non seulement avec le lieu de sa production, à savoir la République tchèque, mais surtout avec ses propriétés spécifiques et sa qualité.

L'enregistrement de l'indication géographique protégée «České pivo» est demandé par l'association des producteurs qui produisent cette bière sur la quasi-totalité du territoire de la République tchèque. Les propriétés finales ainsi que la renommée de la bière «České pivo» tiennent sans aucun doute au savoir-faire ancestral des brasseurs et des producteurs de bière tchèques, qui se transmettent leur expérience précieuse de génération en génération dans cette région délimitée de la République tchèque.

Par sa superficie, la République tchèque se classe parmi les petits pays européens. Sa taille et son relief permettent, aujourd'hui comme avant, de garantir le respect des conditions de fabrication, c'est-à-dire les technologies et les matières premières nécessaires à la fabrication et le respect du savoir-faire des producteurs sur l'ensemble du territoire délimité.

L'homogénéité de la région délimitée est évidente et incontestable et résulte des faits indiqués ci-dessus. Elle tient notamment à la méthode de fabrication typique et traditionnelle, différente de celle des régions voisines, au goût original et aux propriétés caractéristiques de la bière (voir le point 4.2), dont la notoriété dépasse largement les frontières de cette région.

Houblon

La plus grande région de culture du houblon en République tchèque est la région Žatecko (région de Saaz), qui compte 355 communes de culture dans les districts de Louny, de Chomutov, de Kladno, de Rakovník, de Rokycany et de Plzeň-sever, suivie par la région Úštěcko avec 220 communes dans les districts de Litoměřice, de Česká Lípa et de Mělník et enfin, par la région Tršicko avec 65 communes dans les districts d'Olomouc, de Přerov et de Prostějov.

Les régions tchèques de culture du houblon sont situées sur un territoire dont le climat se situe à la limite entre le climat maritime tempéré et le climat continental. La région Žatecko se trouve

privée d'une partie des précipitations qui tombent avant sur les monts Krušné et la Forêt tchèque, ce qui crée des conditions particulières dans cette zone.

Il existe plusieurs types de sol dans les régions tchèques de culture du houblon (tchernozems, rendzines, brunizems et sols bruns) présentant des caractéristiques différentes (sols sablonneux, argileux et glaiseux). Ces sols se sont formés sur des couches pétrographiques et géologiques différentes.

Dans la région Žatecko, la majorité des plantations houblonnières se trouvent sur des sols formés sur des couches de la formation géologique du permien. Ces sols appelés permiens rouges contiennent une grande quantité de composés ferreux (6–7 % d'oxyde ferrique), de manganèse ainsi que d'autres composés métalliques.

La partie orientale de la région de production de houblon Úštěcko est située sur une formation géologique tertiaire du crétacé, la partie centrale, appelée Polepská blata, se trouve sur des sédiments quartenaires et la partie occidentale d'Úštěcko est riche en roches éruptives basaltiques.

Les sols dans la région Tršice sont, pour la plupart, d'origine quaternaire et en partie d'origine tertiaire.

Ce sont les sols rouges permiens de la région Žatecko qui sont considérés comme les meilleurs sols produisant un houblon fin de bonne qualité. Ces sols, en majorité argileux et glaiseux, et qui ont été retournés en profondeur, absorbent bien l'eau et l'air et assimilent parfaitement les matières nutritives. Le houblon se plaît le mieux dans des terres légèrement acides à neutres. Les sols qui conviennent pour la culture du houblon doivent avoir certaines propriétés naturelles, mais d'autres aspects jouent également un rôle important comme l'amendement et le travail des sols, l'utilisation d'engrais organiques et de minéraux ainsi que la réalisation d'autres interventions régulières permettant de créer des conditions propices à la croissance et au bon développement du houblon.

4.4. Preuve de l'origine: Chaque producteur de bière dispose d'un registre de fournisseurs pour toutes les matières premières. Leur origine peut être identifiée sur les bons de commande. En ce qui concerne l'origine du houblon cultivé sur le territoire de la République tchèque, sa traçabilité est obligatoire conformément à la loi nº 97/1996 Sb. Un registre d'acheteurs du produit final est également tenu. Les données obligatoires relatives au producteur et au produit figurent sur chaque emballage du produit, ce qui permet un suivi précis du produit. Le processus de fabrication est contrôlé avec rigueur et précision, et les informations sur les différents brassins sont enregistrées de telle sorte que l'on puisse retrouver ensuite l'origine de toutes les matières premières utilisées pour chaque brassin de bière «České pivo» produite. Le contrôle du respect du cahier des charges est effectué par le bureau compétent de l'Inspection d'État agricole et alimentaire.

4.5 Méthode d'obtention: Matières premières entrant dans la fabrication de la bière:

Malt — Le malt blond utilisé est appelé Pils. Il est produit à partir d'orge de printemps à deux rangs. Les variétés d'orge pour la fabrication du malt sont dérivées des variétés cultivées qui sont approuvées par l'Inspection d'État agricole et alimentaire de Brno et recommandées par l'Institut de recherche en brasserie et en malterie, s.a. (*Výzkumný ústav pivovarský a sladařský*, a.s.) de Prague pour la fabrication de la «České pivo» (toutes les données concernant le moût préparé par une méthode de brassage standard sont indiquées dans le tableau ci-dessous).

La tendance actuelle en Europe et dans le monde quant à la qualité de l'orge de brasserie est de privilégier les variétés ayant une activité enzymatique élevée, un contenu d'extrait élevé et des valeurs de fermentation finale élevées. En revanche, la bière «České pivo» présente un niveau de modification protéolytique et cytologique et un niveau de fermentation inférieurs, ce qui est caractéristique de cette bière et qui se traduit par la présence d'extrait résiduel. Sur la base de ces éléments, les principaux paramètres que doivent satisfaire les variétés d'orge convenant pour la fabrication de la «České pivo» ont été définis.

Le houblon tchèque et les produits à base de houblon — Les variétés utilisées sont notamment les variétés cultivées dans certaines zones des régions suivantes — 1) région Žatecko; 2) région Úštěcko; 3) région Tršicko. Le houblon est cultivé dans des sols argileux ou argilo-glaiseux. Les sols rouges permiens sont typiques de la région Žatecko. La température moyenne annuelle la plus favorable pour la culture du houblon est comprise entre 8 et 10 °C.

Le houblon local est tout à fait spécifique et différent du houblon cultivé à l'étranger, notamment par le rapport qu'il présente entre les acides alpha et bêta. Pour les variétés couramment cultivées, ce ratio est en général de 2,5 à 1, tandis que pour les variétés cultivées dans la région délimitée, il est en moyenne de 1 à 1,5. Une autre particularité caractéristique par rapport aux autres variétés de houblon est la teneur en béta-farnésène, qui représente entre 14 et 20 % de la totalité des huiles essentielles. Les variétés de houblon cultivées dans la région délimitée et d'une manière générale, toutes les variétés de houblon utilisées pour la fabrication de la bière «České pivo», doivent être approuvées par les autorités de contrôle et recommandées par l'Institut de recherche en brasserie et en malterie, s.a.

Eau — L'eau utilisée pour la fabrication de la bière «České pivo» provient de sources locales. Concernant sa dureté, l'eau utilisée pour le brassage de la bière est évaluée comme douce à demi dure.

Levure de bière — Les souches de levures de fermentation basse (Saccharomyces cerevisiae subsp. uvarum) se révèlent particulièrement adaptées à la fabrication de la bière «České pivo» et créent la différence entre atténuation apparente et atténuation réelle conformément au présent cahier des charges. Les souches les plus souvent utilisées sont les souches 2, 95 et 96. Elles sont déposées dans le Registre des souches de reproduction des levures de bière à l'Institut de recherche en brasserie et en malterie a.s. sous le numéro d'enregistrement RIBM 655 et sont mises à la disposition de tous les producteurs de bière «České pivo».

Fabrication:

La fabrication de la bière commence dans la salle de brassage, où le malt égrugé est mélangé avec l'eau et brassé. L'amidon infermentescible est ainsi transformé en sucres fermentescibles. Le processus de brassage est réalisé par décoction en une, deux ou trois phases. La méthode de brassage par infusion n'est pas utilisée. Au moins 80 % de la quantité totale de malt égrugé provient de variétés approuvées, ce qui garantit la caractéristique gustative de la bière «České pivo».

La composition du malt égrugé ainsi que du brassin en préparation est indiquée dans la fiche de brassage. L'origine du malt est justifiée par les bons de livraison. La fiche de brassage contient également les informations sur la température et la durée du brassage. Lorsque le processus de brassage est terminé et que les parties insolubles du malt sont séparées par le processus appelé filtrage, il est procédé à la préparation du moût houblonné par houblonnage. Cette phase dure de 60 à 120 minutes, durant lesquelles au moins 6 % du volume doit s'évaporer. Le houblon est ajouté jusqu'à trois fois. La quantité minimale de houblon tchèque ou de produits à base de houblon est de 30 % pour les lagers blondes et d'au moins 15 % pour les autres sortes de bière. La composition du houblon ainsi que des matières premières de chaque brassin est indiquée dans la fiche de brassage. L'origine des matières premières est spécifiée sur les bons de livraison. À la fin de l'ébullition, le moût est refroidi à la température de fermentation de 6 à 10 °C et aéré. La levure de bière ajoutée (Saccharomyces cerevisiae subs. uvarum) n'est utilisée que pour la fermentation basse.

La fermentation se déroule par une température maximale de 14 °C. Ce processus technologique est généralement séparé de la deuxième fermentation, ce qui signifie que la fermentation se déroule en deux phases. L'évolution de la température pendant la fermentation est enregistrée dans le bulletin de fermentation. La deuxième fermentation s'effectue à des températures proches de 0 °C. Le processus de maturation est terminé après la deuxième fermentation de la bière dans des tanks. La bière est alors filtrée et soutirée dans des fûts, des bouteilles, des canettes ou des camions-citernes. Il est également possible de fabriquer des bières non filtrées. Le produit fini doit satisfaire aux paramètres de qualité indiqués au chapitre 4.2.

L'ensemble du processus de fabrication de la bière est contrôlé en permanence.

Méthode de contrôle:

Moût non houblonné:

Extrait de l'avant-coulant (premier moût) — Une prise est effectuée 10 minutes après le début de la clarification.

Détermination de l'extrait — À l'aide d'un pycnomètre, d'un saccharimètre ou d'un appareil spécial (densimètre Paar ou un autre appareil permettant de mesurer le niveau d'extraction des matières).

Transparence du moût à 25 °C — Déterminée par néphélométrie à 25 °C, mesurée après 30 minutes de maintien de la température.

Mesure de l'extrait du dernier produit de tête à 25 °C: L'extrait est mesuré par la même méthode que pour l'extrait de l'avant-coulant.

Moût houblonné:

Extrait du moût houblonné — Une prise est effectuée 15 minutes après la fin de l'ébullition.

Détermination de l'extrait — À l'aide d'un pycnomètre, d'un saccharimètre ou d'un appareil spécial (densimètre Paar ou un autre appareil permettant de mesurer le niveau d'extraction des matières).

Niveau du trouble — Contrôle visuel du moût mélangé avec le houblon cinq minutes après la fin de cuisson du moût dans une fiole Imhot ou un autre petit récipient permettant d'évaluer le niveau du trouble.

Limpidité du moût houblonné — Le moût houblonné est filtré (papier à filtre analytique, ruban bleu), le filtrat est utilisé pour la néphélométrie sous un angle de 90°. Les mesures sont effectuées à 20 °C (chauffage pendant 20 minutes) et à 5 °C (chauffage pendant 20 minutes).

Détermination de l'amertume du moût houblonné: Teneur en acides iso — alpha (IBU).

Degré de fermentation du moût houblonné pouvant être atteint: à déterminer par une méthode recommandée.

Bière jeune:

Détermination microscopique du nombre de cellules de levure dans la montée.

Détermination de la viabilité des levures (par coloration avec le bleu de méthylène).

Détermination de la teneur en acides iso — alpha (IBU) par les méthodes recommandées.

Bière finie:

Analyse de base — Extrait apparent et extrait réel, taux d'alcool, calcul de l'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling), détermination des acides iso — alpha (IBU), limpidité de la bière sous un angle de 90 °, atténuation réelle, couleur de la bière.

Le contrôle est effectué par le laboratoire de la brasserie ou par un laboratoire spécialisé (par exemple Institut de recherche en brasserie et en malterie, s.a.) selon l'Analytique de brassage et de maltage ou selon l'Analytique EBC.

4.6 Lien: Les découvertes archéologiques démontrent clairement que de la bière était produite sur le territoire géographique délimité (ci-après désignée comme t«erritoire concerné») par les Slaves mais aussi par les populations qui l'occupaient avant eux. Les premières mentions relatives à la préparation de la bière sur le territoire concerné sont liées au monastère bénédictin de Břevnov, où les moines produisaient de la bière et du vin en 993.

La trace la plus ancienne de la culture du houblon sur le territoire concerné est l'acte de fondation du prince Břetislav Ier attribuant au chapitre de Saint Venceslas de Stara Boleslav, les

dîmes provenant du houblon cultivé à Žatec (Saaz), à Stara Boleslav et à Mlada Boleslav. Le premier document historique directement lié à la fabrication de la bière est l'acte de fondation du chapitre de Vyšehrad datant de 1088 et édité par Vratislav II, le premier roi tchèque. Ce document, qui a été préservé grâce à ses copies, mentionne l'attribution des dîmes provenant du houblon ainsi que d'autres dons comme des biens immeubles et des rémunérations au profit des chanoines du chapitre de Vyšehrad. Un grand nombre d'autres documents de la période de 1090 à 1100 traitent de la culture du houblon, du malt, de la bière, du droit de brassage et de l'exportation de la bière. À partir de 1330, de nombreux documents royaux, de la noblesse et de la bourgeoisie décrivent la production du malt et de la bière.

Le savoir-faire concernant la fabrication de la bière s'est transmis de génération en génération. Au départ, le privilège de fabriquer la bière n'était réservé qu'à certaines personnes (par exemple, les bourgeois disposant du droit de brassage ou la noblesse). Au XIVe siècle ont été créées des corporations de maîtres brasseurs et de producteurs de bière. La fabrication de la bière à fermentation basse et haute a connu un grand essor, qui a abouti à la fondation des brasseries industrielles perpétuant la tradition de la bière «České pivo» jusqu'à nos jours. L'année 1842, date de la fondation des Brasseries de la ville de Pilsen, a été un tournant important.

La fabrication de la bière à fermentation basse s'est sans cesse améliorée, à tel point que les caractéristiques de cette bière sont devenues au fil du temps très différentes de celles des bières fabriquées jusqu'à cette l'époque. Cette boisson pétillante de couleur or, au goût houblonné très agréable et possédant une belle mousse compacte s'est fait connaître dans le monde entier. Ainsi s'est ouverte une nouvelle ère dans le développement de l'industrie de la bière mondiale, qui a connu une croissance exceptionnelle non seulement dans les pays tchèques mais aussi dans l'empire austro-hongrois, en Allemagne et dans d'autres pays européens. Au cours des décennies suivantes, de nombreuses brasseries ont été fondées et équipées des technologies les plus modernes. Les installations techniques et les procédés ont été progressivement mis au point pour aboutir à la production moderne à grande échelle que nous connaissons aujourd'hui. Le principe de base, lui, est resté inchangé. La bière a été et est toujours fabriquée à partir des matières premières essentiellement d'origine locale (c'est-à-dire provenant du territoire défini, caractérisé par un sol et des conditions climatiques spécifiques). La bière «České pivo» a réussi à se créer une solide position et une notoriété à l'étranger. De nombreux documents relatifs à l'exportation témoignent de la popularité de cette bière dans le passé comme de nos jours.

La bière «České pivo» est fabriquée selon le procédé décrit ci-dessus, basé sur le savoir-faire des brasseurs tchèques, elle est produite exclusivement sur le territoire défini et essentiellement à partir des matières premières locales possédant les qualités requises et de l'eau de source locale. Tous ces éléments, associés à la composition unique de la bière «České pivo», lui procurent des propriétés spécifiques.

Les études élaborées par l'Institut de recherche en brasserie et en malterie, s.a. de Prague ont mis en évidence les grandes différences qui distinguent la bière «České pivo» des bières

étrangères. Plusieurs bières tchèques et étrangères ont été choisies pour faire l'objet d'une évaluation analytique et sensorielle précise.

Le modèle détaillé analytique et statistique qui a été préparé, a permis de décrire les propriétés similaires communes et les différences entre les bières sélectionnées. Les résultats ont été obtenus à l'aide de méthodes statistiques multidimensionnelles (analyse de dispersion, analyse factorielle, analyse de faisceaux…). Il a ainsi été prouvé que la bière «Česká pivo» peut être distinguée des bières étrangères de la même catégorie.

Dans la plupart des cas, la bière «Česká pivo» contient des résidus (non fermentés) de l'extrait, ce qui constitue l'une des caractéristiques typiques de cette bière. De plus, par rapport aux bières étrangères, sa couleur est plus prononcée, son amertume et son pH sont plus élevés et sa teneur en polyphénols plus importante. La couleur plus prononcée et la teneur en polyphénols plus élevée sont dues à la méthode de brassage par décoction, méthode la plus souvent utilisée en République tchèque. Tous ces paramètres sont déterminés par la qualité et la composition des matières premières ainsi que par les conditions techniques et technologiques. Du point de vue technologique, les éléments essentiels sont la composition du malt égrugé, la quantité de houblon, le choix de la souche des levures et de la méthode de fermentation utilisée, associés à la tradition brassicole et au facteur humain. Du point de vue gustatif, la bière «Česká pivo» est une bière dont la densité et l'amertume sont plutôt élevées, avec une finale de goût amer assez longue et avec une présence de flaveurs et d'épices exotiques assez rare.

La particularité de la production de la bière «Česká pivo» repose sur une tradition pluriséculaire de fabrication de la bière sur le territoire défini et sur la transmission, de génération en génération jusqu'à nos jours, des spécificités de ce métier. Les conditions favorables à la culture du houblon sur le territoire considéré, ainsi que les grandes qualités professionnelles dont fait preuve le personnel formé à tous les niveaux dans les écoles tchèques, confèrent à cette bière une excellente réputation dans le monde entier. L'appellation «Česká pivo» était déjà définie dans l'annexe de l'Accord entre le gouvernement de la République socialiste tchécoslovaque et le gouvernement de la République portugaise relatif à la protection des données concernant l'origine, l'appellation d'origine et d'autres appellations géographiques et similaires. Cet accord a été publié par décret du ministre des affaires étrangères nº 63/1987 Sb., le 18 mai 1987.

En 2003, l'Agence centrale tchèque du tourisme a réalisé une enquête sur la perception de la République tchèque et sur les motivations des touristes pour le choix de leur destination. Le groupe cible se composait de touristes allemands, autrichiens, polonais, italien, néerlandais, américains, japonais, scandinaves, russes, coréens du sud et des pays arabes. Au total, 1 800 personnes ont été interrogées (soit 150 personnes par pays ou par groupe de pays), dont 66 % d'hommes. L'enquête a révélé que la République tchèque était généralement associée à Prague (47 %) et à de la très bonne bière (45 %). La question posée était: «Lorsque j'entends “République tchèque”, la première idée qui me vient à l'esprit est …».

L'engouement pour la bière «Česká pivo» se traduit également par la croissance de ses exportations.

4.7. Structure de contrôle:

Nom:	Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Adresse:	Květná 15 CZ-603 00 Brno
Tél.:	(420) 543 540 205
Fax:	(420) 543 540 210
E-mail:	sekret.ur@spzi.gov.cz

4.8 Étiquetage: L'appellation «České pivo» fait partie de la marque commerciale figurant sur l'étiquette principale du produit.

Aucune information indiquée dans le cahier des charges de la bière «České pivo» ne vise à interdire les références à la fabrication de la bière en République tchèque pour les bières qui ne sont pas désignées comme «České pivo» conformément aux exigences tchèques et communautaires. Cependant, ces références ne devraient pas faire partie de la marque commerciale sur l'étiquette principale de ces bières.

Les références à l'indication géographique protégée, IGP et au symbole communautaire correspondant, doivent être clairement liées à l'appellation «České pivo» et ne doivent pas donner l'impression que les autres appellations indiquées sur l'étiquette sont des appellations enregistrées.

ES

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

« České pivo »

DOP ( ) IGP (X)

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre:	Úřad průmyslového vlastnictví
Dirección:	Antonína Čermáka 2a CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tel.	(420) 220 383 111
Fax	(420) 224 324 718
E-mail:	posta@upv.cz

2. Agrupación solicitante:

Nombre:	Sdružení České pivo
Dirección:	Lípová 15 CZ-120 44 Praha 2
Tel.	(420) 224 914 566
Fax	(420) 224 914 542
E-mail:	—
Composición:	Productores/transformadores (X) Otros (X)

3. Tipo de producto:

Clase 2.1: Cerveza

4. Pliego de condiciones:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. Denominación del producto: «České pivo».

4.2. Descripción: El carácter distintivo de la «České pivo» («cerveza checa») se deriva de una serie de factores entre los que destacan las materias primas utilizadas, las destrezas acumuladas por la industria cervecera a lo largo de muchos años y los procedimientos de elaboración específicos. Las características más notables de la producción de esta cerveza son la aplicación del método de decocción al proceso de maceración o braceado, la cocción del mosto lupulado y la doble fermentación. El método global de elaboración (cuidadosa selección de las materias primas, malteado y fabricación de la cerveza en la zona tradicional de la República Checa) permite obtener un producto único, específico y de gran renombre.

A continuación se especifican los parámetros técnicos de la «České pivo». La cerveza se distingue por sus notas dominantes de malta y lúpulo; sólo se acepta un ligero regusto de pasteurización, levaduras o ésteres. El aroma menos intenso de la «České pivo» se deriva de su contenido relativamente bajo de subproductos no deseados de la fermentación. Es una cerveza de bastante a mucho cuerpo, con liberación lenta de gas carbónico. Del mismo modo, su densidad oscila entre media y alta, característica que se debe esencialmente a su contenido de extracto residual no fermentado causado por la diferencia entre la atenuación aparente y la real. El bajo nivel de atenuación implica asimismo un contenido de alcohol más bajo. Una característica muy importante de la «České pivo» es su amargor (de medio a elevado), con una nota final áspera muy ligera a ligera que tarda en desvanecerse en la boca. De ese modo, el sabor amargor estimula durante más largo rato las papilas gustativas; ese elevado grado de amargor facilita asimismo el proceso digestivo. Otros rasgos típicos de la «České pivo» son la elevada concentración de polifenoles y el alto pH.

La cerveza rubia (cerveza tipo lager rubia, cerveza de barril rubia y cerveza ligera) tiene un aroma ligero a medio de malta clara y lúpulo. Presenta un color dorado de intensidad media a fuerte; es chispeante y, al verterla en el vaso, forma una espuma blanca y compacta. La cerveza oscura (cerveza tipo lager oscura y cerveza de barril oscura) desprende el aroma distintivo de las maltas oscuras y tostadas. Tiene mucho cuerpo y su fuerte densidad es característica de la diferencia entre la atenuación aparente y la atenuación real y de la presencia de sustancias no fermentables en las materias primas empleadas para su elaboración. La rotunda densidad de la cerveza influye en su carácter amargo. Sólo se admiten como sabores y aromas secundarios las notas acarameladas y dulzonas.

Parámetros cualitativos

Cerveza rubia tipo lager

extracto seco primitivo: 11,00-12,99 (% del peso),

alcohol: 3,8-6,0 (% del volumen),

color: 8,0-16,0 (unidades EBC),

sustancias amargas: 20-45 (unidades EBC),

pH: 4.1-4.8,

diferencia entre la atenuación aparente y la atenuación real: 1,0-9,0 (% relativo),

polifenoles: 130-230 (mg/l).

Cerveza oscura tipo lager

extracto seco primitivo:11,00-12,99 (% del peso),

alcohol 3,6-5,7 (% del volumen),

color: 50-120 (unidades EBC),

sustancias amargas: 20-45 (unidades EBC),

pH: 4,1-4,8,

diferencia entre la atenuación aparente y la atenuación real 2,0-9,0 (% relativo).

Cerveza rubia de barril

extracto seco primitivo: 8,00-10,99 (% del peso),

alcohol: 2,8-5,0 (% del volumen),

color: 7,0-16,0 (unidades EBC),

sustancias amargas: 16-28 (unidades EBC),

pH: 4,1-4,8,

diferencia entre la atenuación aparente y la atenuación real: 1,0-11,0 (% relativo).

Cerveza oscura de barril

extracto seco primitivo: 8,00-10,99 (% del peso),

alcohol: 2,6-4,8 (% del volumen),

color: 50-120 (unidades EBC),

sustancias amargas: 16-28 (unidades EBC),

pH: 4,1-4,8,

diferencia entre la atenuación aparente y la atenuación real: 2,0-11,0 (% relativo).

Cerveza ligera

extracto seco primitivo: máximo 7,99 (% del peso),

alcohol: 2,6-3,6 (% del volumen),

color: 6,0-14,0 (unidades EBC),

sustancias amargas: 14-26 (unidades EBC),

pH: 4,1-4,8,

diferencia entre la atenuación aparente y la atenuación real: 1,0-11,0 (% relativo).

4.3. Zona geográfica: La zona de producción de la «České pivo» se halla delimitada:

al suroeste por la cuenca de Cheb, el bosque de Bohemia (Český les), la sierra de Šumava, el bosque de Blanský y la falda de los montes Novohradské,

al sur por la cuenca de Třeboň, el límite meridional de la meseta checa (Českomoravská vrchovina) y los ríos Dyje a Morava más allá de Hodonín,

al sureste, por los confines occidental y septentrional de la reserva natural de los Cárpatos blancos,

al este, por los límites occidental, septentrional y suroriental de la reserva natural de Beskydy,

al oeste, por el río Ohře, la cuenca de Most y el río Elba hasta Děčín,

al noroeste, por los ríos Ploučnice y Kamenice y los montes Lužické,

al norte, por la cuenca de Liberecká, los flancos meridionales de los montes Krkonoše, los montes Broumovské y los flancos meridionales de los montes Orlické,

al noroeste, por la falda de Kralický Sněžník, los montes Rychlebské y Zlatohorská vrchovina, el río Opavice hasta su confluencia con el río Opava, el río Opava hasta su confluencia con el río Oder, el río Oder hasta su confluencia con el río Olše, el río Olše hasta su confluencia con el río Lomná y el río Lomná hasta la reserva natural de Beskydy.

La denominación geográfica «České pivo» contiene el nombre del país, habida cuenta de que, debido esencialmente al método específico de producción típico de la zona delimitada desde hace siglos, esta cerveza se halla vinculada con la práctica totalidad del territorio actual de la República Checa. Desde hace varios siglos, casi toda la cerveza elaborada en esta es una cerveza de fermentación baja, con una buena maduración y obtenida con el mismo método, a saber, el de maceración por decocción, ebullición del mosto lupulado y fermentación doble en dos etapas separadas (véase el punto 4.5). La «České pivo» se distingue de otras cervezas por su elevado contenido de extracto sin fermentar, su mayor cantidad de polifenoles, su pH más elevado, su color más intenso y su amargor y cuerpo más pronunciados.

Las especificidades del método de fabricación de esta cerveza, las cuales confieren al producto sus propiedades características, se hallan en el origen de su renombre y de la difusión nacional e internacional de la denominación «České pivo», y el producto ha quedado inequívocamente vinculado con su país de producción, la República Checa.

Subraya la importancia de la indicación y la calidad reconocida de la «České pivo» el hecho de que esta denominación se incluyó en el registro de denominaciones protegidas en el contexto del Acuerdo de 1985 entre el Gobierno de la República Socialista de Checoslovaquia y el Gobierno de la República Portuguesa relativo a la protección de las indicaciones de origen, las denominaciones de origen y otras denominaciones geográficas y similares. En aquél momento, la zona delimitada sólo representaba una parte del país, aunque pasó a cubrir casi toda la superficie de uno de los estados independientes que se crearon tras la disolución de la República Federativa Checa y Eslovaca. Los consumidores de todo el mundo asocian de forma inequívoca la denominación «České pivo» tanto a su lugar de producción, es decir, la República Checa, como a sus características específicas y su calidad.

Solicita el registro de la denominación geográfica «České pivo» la asociación de productores que elaboran esta cerveza prácticamente en todo el territorio de la República Checa. Las propiedades finales y el renombre de la cerveza «České pivo» proceden sin duda alguna del saber hacer ancestral de los cerveceros y productores de cerveza checos, los cuales han transmitido su valiosa experiencia de generación en generación en la región delimitada de la República Checa.

Por su superficie, la República Checa se sitúa entre los pequeños países europeos. Sus dimensiones y su relieve permiten hoy día, como han permitido en el pasado, garantizar el respeto de las condiciones de fabricación, es decir, las tecnologías y las materias primas utilizadas para la fabricación y el saber hacer de los productores en el conjunto del territorio delimitado.

La homogeneidad de la región delimitada, hecho evidente e indisputable, es resultado de los datos hasta ahora expuestos. Se debe esencialmente al método de fabricación típico y tradicional, diferente del de las regiones vecinas, al sabor original y a las propiedades características de la cerveza (véase el punto 4.2), cuyo renombre transciende ampliamente las fronteras de esa región.

Lúpulo

La mayor zona productora de lúpulo de la República Checa es la región de Žatecko, que comprende 355 municipios dedicados a este cultivo en los distritos de Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany y Plzeň-sever, seguida de la región de Úštěcko, con 220 municipios en los distritos de Litoměřice, Česká Lípa y Mělník, y, en tercer lugar, de la región de Tršicko, con 65 municipios en las regiones de Olomouc, Přerov y Prostějov.

Las regiones lupuleras checas ocupan un territorio cuyo clima se halla en el límite entre el clima marítimo templado y el clima continental. La región de Žatecko no recibe una parte de las precipitaciones que caen sobre los montes de Krušné y el bosque de Bohemia, fenómeno que crea unas condiciones únicas en la zona.

Existen en esas regiones varios tipos de suelo (chernozem, rendzina, brunizem y suelos pardos) de diversas características (suelos arenosos, limosos y arcillosos) y formados sobre diferentes sustratos petrográficos y geológicos.

En la región productora de lúpulo de Žatecko, la mayor parte de las plantaciones de lúpulo reposan en suelos formados sobre estratos de la formación geológica del Pérmico. Esos suelos, conocidos como suelos pérmicos rojos, son abundantes en compuestos ferruginosos (entre un 6 % y un 7 % de óxido férrico), magnesio y otros compuestos metálicos.

La parte oriental de la región productora de lúpulo de Úštěcko está situada sobre una formación geológica terciaria del Cretáceo; la parte central, conocida como Polepská blata, reposa sobre sedimentos cuaternarios. La parte occidental de la zona de Úštěcko es rica en rocas basálticas volcánicas.

Los suelos de la región lupulera de Tršicko son en su mayoría de origen cuaternario y en parte de origen terciario.

Los suelos rojos pérmicos de la región de Žatecko se consideran los mejores para la producción de un lúpulo fino de óptima calidad. Se trata de suelos en su mayoría arcillosos y limosos que, tras ser removidos en profundidad, absorben bien el agua y el aire y asimilan perfectamente los nutrientes. El lúpulo se da mejor en tierras ligeramente ácidas y neutras. Los suelos adecuados para el cultivo del lúpulo deben presentar ciertas propiedades naturales, aunque también desempeñan un importante papel otros aspectos como las enmiendas y la labor del suelo, la utilización de fertilizantes orgánicos y minerales y la aplicación constante de otros tratamientos que permiten crear las condiciones propicias para el crecimiento y el buen desarrollo de ese cultivo.

4.4. Prueba del origen: Cada productor de cerveza lleva un registro de proveedores de todas las materias primas, cuyo origen figura en las órdenes de entrega. Además, la rastreabilidad del origen del lúpulo cultivado en la República Checa es un requisito obligatorio en virtud de la Ley nº 97/1996. Se lleva también un registro de todos los compradores del producto final. En todos los envases figuran los datos obligatorios relativos al productor y al producto, lo que permite un seguimiento preciso de este último. El proceso de fabricación se controla con rigor y precisión, y la información sobre cada partida de cerveza se registra de forma que, más adelante, puede retrazarse el origen de todas las materias primas utilizadas para cada partida de «České pivo» producida. El cumplimiento del pliego de condiciones es controlado por el departamento competente de la Inspección estatal de productos agrícolas y alimenticios.

4.5. Método de obtención: Materias primas para la fabricación de la cerveza:

Malta: una malta rubia también conocida como malta Pils, producida a partir de cebada primaveral de dos carreras. Las variedades de cebada utilizadas para la fabricación de la malta se derivan de las variedades cultivadas que se hallan autorizadas por la Inspección estatal de productos agrícolas y alimenticios de Brno y recomendadas por el Instituto de investigación de cervecería y malteado (*Výzkumný ústav pivovarský a sladařský*) para la producción de la «České

pivo» (los datos relativos al mosto preparado mediante el método de maceración tipo se indican en el cuadro que figura más adelante).

La tendencia actual en Europa y en el resto del mundo en cuanto a la calidad de la cebada cervecera es otorgar prioridad a las variedades de elevada actividad enzimática, alto contenido de extracto y elevados valores de atenuación final. En cambio, son característicos de la «České pivo» sus inferiores niveles de modificación proteolítica y citolítica y de fermentación, lo que se traduce en la presencia de extracto residual. Sobre esos datos se han definido los parámetros fundamentales a los que deben ajustarse las variedades de cebada adecuadas para la fabricación de la «České pivo»:

Lúpulo y productos a base de lúpulo: las variedades utilizadas son esencialmente las cultivadas en ciertas zonas de las regiones siguientes: 1) Žatecko; 2) Úštěcko; 3) Tršicko. El lúpulo se cultiva en suelos arcillosos o arcillo-limosos. Los suelos rojos pérmicos son típicos de la región de Žatecko. La temperatura media anual más favorable para el cultivo del lúpulo está comprendida entre 8 y 10 °C.

El lúpulo local es totalmente específico y distinto del que se cultiva en el extranjero, debido especialmente a la relación que presenta entre los ácidos alfa y beta. En el caso de las variedades corrientemente cultivadas, esta relación oscila entre 2,5 y 1, mientras que en el de las variedades que se cultivan en la zona delimitada, la relación media es de 1 a 1,5. Otras particularidades características de este lúpulo en comparación con las demás variedades es su contenido de beta-farneseno, que representa entre un 14 % y un 20 % de los aceites esenciales totales. Las variedades de lúpulo cultivadas en la región delimitada y, de forma general, todas las variedades de lúpulo utilizadas para la fabricación de la «České pivo» deben estar autorizadas por las autoridades de control y recomendadas por el Instituto de investigación de cervecería y malteado.

Agua: el agua utilizada para la fabricación de la cerveza «České pivo» procede de manantiales locales. Por lo que respecta a su dureza, el agua utilizada para la maceración de la cerveza se ha calificado de blanda a semidura.

Levadura cervecera: se utilizan cepas de levadura de fermentación baja o de fondo (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*), que resultan especialmente idóneas para la producción de «České pivo» y generan la diferencia entre la atenuación aparente y la atenuación real especificada en el pliego de condiciones. Las cepas más frecuentemente utilizadas son las nº 2, 95 y 96, incluidas en el registro de cepas de reproducción de levaduras cerveceras del Instituto de investigación de cervecería y malteado con el número de registro RIBM 655, que se hallan a disposición de todos los productores de la cerveza «České pivo».

Producción:

La elaboración de la cerveza se inicia en la sala de maceración, donde la malta molturada se mezcla con el agua y se macera, operación que convierte el almidón no fermentable en azúcares fermentables. El proceso de maceración se efectúa mediante decocción en una, dos o tras fases.

No se utiliza el método de maceración por infusión. Al menos un 80 % de la cantidad total de malta molturada procede de variedades autorizadas, lo que garantiza las propiedades gustativas de la «České pivo».

La composición de la malta molturada y los datos sobre la malta transformada se indican en la ficha de maceración; el origen de la malta se halla documentado en las órdenes de entrega. La ficha de maceración contiene asimismo los datos sobre la temperatura y la duración de la maceración. Al término de dicho proceso, una vez filtradas las partes insolubles de la malta, se procede a la preparación de la malta lupulada mediante la lupulación. Esa fase dura entre 60 y 120 minutos durante los cuales debe evaporarse al menos un 6 % del volumen. El lúpulo se añade hasta tres veces. La cantidad mínima de lúpulo checo o de productos derivados del mismo es de 30 % para las cervezas rubias tipo lager y de al menos 15 % para las demás variedades de cerveza. La composición del lúpulo y de las materias primas de cada partida de cerveza se indica en la ficha de maceración. El origen de las materias primas se específica en las órdenes de entrega. Tras la ebullición, el mosto lupulado se enfría a una temperatura de fermentación comprendida entre 6 °C y 10 °C y se airea. Se añade a continuación la levadura de cerveza (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*) utilizada exclusivamente para la fermentación baja o de fondo.

La fermentación se lleva a cabo a una temperatura máxima de 14 °C; este proceso tecnológico suele ir separado de la segunda fermentación, lo que significa que la fermentación se efectúa en dos fases. La evolución de la temperatura durante la fermentación se registra en la ficha de fermentación. La segunda fermentación se efectúa a temperaturas cercanas a 0 °C. El proceso de maduración se considera terminado tras la segunda fermentación de la cerveza en tanques. A continuación, la cerveza se filtra y se transvasa a barriles, botellas, latas o camiones-cisterna. Existe también la posibilidad de fabricar cervezas sin filtrar. El producto acabado debe ajustarse a los parámetros de calidad indicados en el apartado 4.2.

La totalidad del proceso de fabricación de la cerveza es objeto de un control permanente.

Método de control:

Mosto:

Extracto del primer mosto: se toma una muestra 10 minutos después de la clarificación.

Determinación del extracto: se efectúa mediante un picnómetro, un sacarímetro o un aparato especial (densímetro Paar u otro aparato que permita medir el nivel de extracción de las materias).

Transparencia del mosto a 25 °C: determinada mediante nefelometría a 25 °C, medida tras 30 minutos de mantenimiento de la temperatura.

Medida del extracto del último mosto a 25 °C, siguiendo el método utilizado para medir el extracto del primer mosto.

Mosto lupulado:

Extracto del mosto lupulado: se toma una muestra 15 minutos después del final de la ebullición.

Determinación del extracto: se efectúa mediante un picnómetro, un sacarímetro o un aparato especial (densímetro A. Paar u otro aparato que permita medir el nivel de extracción de las materias).

Contenido de sólidos sedimentables: control visual del mosto mezclado con el lúpulo cinco minutos después del final de la cocción del mosto en un cono Imhoff u otro pequeño recipiente que permita medir los sólidos sedimentables.

Limpidez del mosto lupulado: el mosto lupulado se filtra (papel de filtro analítico, cinta azul); el filtrado se utiliza para la nefelometría a un ángulo de 90°. Las mediciones se efectúan en parte a 20 °C (calentamiento durante 20 minutos) y en parte a 5 °C (calentamiento durante 20 minutos).

Determinación del amargor del mosto lupulado: contenido de ácidos iso-alfa-ácidos (IBU).

Atenuación real del mosto lupulado: determinada mediante un método recomendado.

Cerveza joven:

Determinación microscópica del número de células de levadura en el fluido.

Determinación de la viabilidad de las levaduras (mediante tinción con azul de metileno).

Determinación del contenido de ácidos iso-alfa-ácidos (IBU) con los métodos recomendados.

Cerveza terminada:

Análisis básico: extracto aparente y real, grado alcohólico, cálculo del extracto seco en el mosto primitivo, determinación de ácidos iso-alfa-ácidos (IBU), limpidez de la cerveza a un ángulo de 90°, atenuación real y color de la cerveza.

El control es efectuado por el laboratorio de la propia cervecería o por un laboratorio especializado (por ejemplo, el Instituto de investigación de cervecería y malteado) de conformidad con las normas analíticas para la industrias de la cervecería y la maltería o según las normas analíticas EBC.

4.6. Vínculo: Como demuestran claramente los hallazgos arqueológicos, se produce cerveza en el territorio geográfico delimitado (en lo sucesivo «el territorio en cuestión») no sólo desde tiempo de los eslavos sino también por las poblaciones anteriores. Las primeras referencias a la preparación de la cerveza en el territorio en cuestión están relacionadas con el monasterio benedictino de Břevnov, cuyos monjes fabricaban cerveza y vino en el año 993.

La mención más antigua del cultivo del lúpulo en el territorio en cuestión figura en la carta fundacional del príncipe Břetislav I, por la que otorgaba al capítulo de San Venceslao de Stará Boleslav los diezmos del lúpulo cultivado en Žatec (Saaz), en Stará Boleslav y en Mladá Boleslav. El primer documento histórico directamente relacionado con la fabricación de la cerveza es la carta fundacional del capítulo de Vyšehrad, promulgada por Vratislav II, primer

rey checo, en el año 1088. En este documento, preservado gracias a diversas transcripciones, se menciona la atribución de los diezmos del lúpulo, además de otros donativos como bienes raíces y remuneraciones diversas, a los canónigos del capítulo de Vyšehrad. Numerosos documentos del período comprendido entre 1090 y 1100 tratan del cultivo del lúpulo, la malta, la cerveza, el derecho de fabricación de esta bebida y su exportación. A partir de 1330, numerosos documentos de la realeza, la nobleza y la burguesía describen la producción de malta y cerveza.

El proceso de elaboración de la cerveza se ha transmitido de generación en generación. Originalmente, el privilegio de fabricar cerveza se hallaba reservado a determinadas personas (por ejemplo, los burgueses con derecho a fabricar cerveza o la nobleza). En el siglo XIV se crearon corporaciones de maestros cerveceros y productores de cerveza. La fabricación de cerveza de alta y baja fermentación conoció un gran auge que desembocó en la fundación de las cervecerías industriales que han perpetuado la tradición de la cerveza «České pivo» hasta nuestros días. 1842, año de fundación de las cervecerías de la ciudad de Plzen (Pilsen) marcó un importante punto de inflexión.

La fabricación de cerveza mediante fermentación de fondo fue objeto de constantes mejoras, y las características típicas de esta cerveza resultaban completamente diferentes a las de las cervezas fabricadas hasta ese momento. Esta bebida dorada y chispeante, con un agradable gusto a lúpulo y una espesa y compacta espuma se dio a conocer en el mundo entero. Así se abrió una nueva era en el desarrollo de la industria cervecera mundial, que atravesó un período de crecimiento excepcional, no sólo en los países checos, sino también en el Imperio Austro-Húngaro, en Alemania y en otros países europeos. A lo largo de las décadas siguientes se fundaron numerosas cervecerías equipadas con las tecnologías más modernas. Las instalaciones técnicas y los procedimientos fueron objeto de mejoras graduales que dieron lugar a la producción moderna y a gran escala que conocemos hoy. El principio básico, no obstante, ha permanecido inalterado. La cerveza, para cuya fabricación se empleaban y se emplean materias primas de origen esencialmente local, (es decir, procedentes de la zona delimitada, caracterizada por unos suelos y unas condiciones climáticas específicas), se ha ganado el respeto que merece y se ha creado una sólida posición y un gran renombre en el extranjero. Numerosos documentos de exportación atestiguan la popularidad de esta cerveza tanto en el pasado como en la actualidad.

La «České pivo» se fabrica con arreglo al procedimiento más arriba descrito, basado en el saber hacer de los cerveceros checos; se produce exclusivamente en la zona delimitada, esencialmente a partir de materias primas locales que poseen cualidades requeridas y de agua de los manantiales de la zona. Todos esos elementos otorgan a la «České pivo» sus propiedades específicas, las cuales se derivan en efecto de su composición única.

Los estudios realizados por el Instituto de investigación de cervecería y maltería. de Praga han puesto de manifiesto las grandes diferencias que distinguen a la «České pivo» de las cervezas extranjeras. Se seleccionó una serie de cervezas checas y extranjeras a fin de llevar a cabo una meticulosa evaluación analítica y sensorial.

El detallado modelo analítico y estadístico elaborado permitió describir las propiedades similares comunes y las diferencias entre las cervezas seleccionadas. Los resultados se obtuvieron con métodos estadísticos pluridimensionales (análisis de dispersión, de factores y de agrupaciones). Se demostró que la «České pivo» puede distinguirse de las cervezas extranjeras de la misma categoría.

En la mayor parte de los casos, la «České pivo» contiene residuos (sin fermentar) de extracción, lo que constituye una de sus características típicas. Otros rasgos que la diferencian de las cervezas extranjeras son su color más intenso, su amargor más fuerte, su pH más elevado y su contenido más importante de polifenoles. El color más intenso y el contenido más elevado de polifenoles se deben al método de maceración por decocción, método más frecuentemente utilizado en la República Checa. Todos estos parámetros se hallan determinados por la calidad y la composición de las materias primas y por las condiciones técnicas y tecnológicas. Desde el punto de vista del procedimiento tecnológico, los elementos esenciales son la composición de la malta molturada, la cantidad de lúpulo, la cepa de levadura utilizada y el método de fermentación empleado, combinados con la tradición cervecera y el factor humano. Desde el punto de vista de las características gustativas, la cerveza «České pivo» se caracteriza por su densidad y amargor bastante pronunciados y por la escasa presencia de aromas y sabores extraños.

El carácter único de la producción de «České pivo» reposa en una tradición secular de fabricación de cerveza en la zona delimitada y en la transmisión de las destrezas cerveceras de generación en generación hasta nuestros días. Las condiciones favorables para el cultivo del lúpulo en el territorio considerado, junto con los elevados conocimientos profesionales demostrados por el personal formado a todos los niveles en las escuelas checas confieren a esta cerveza una excelente reputación en el mundo entero. La denominación «České pivo» figuraba ya en el anexo del Acuerdo entre el Gobierno de la República Socialista de Checoslovaquia y el Gobierno de la República Portuguesa relativo a la protección de las indicaciones de origen, las denominaciones de origen y otras denominaciones geográficas y similares, publicado mediante Decreto del Ministro de Asuntos Exteriores nº 63/1987, de 18 de mayo de 1987.

En 2003, la Oficina central de turismo checa llevó a cabo una encuesta sobre la percepción de la República Checa y sobre las motivaciones de los turistas a la hora de elegirla como destino. El grupo encuestado se componía de turistas alemanes, austriacos, polacos, italianos, neerlandeses, americanos, japoneses, escandinavos, rusos, coreanos del sur y procedentes de los países árabes. Se interrogó a un total de 1 800 personas (es decir, 150 por país o grupo de países), 66 % de las cuales eran varones. La encuesta reveló que asociaban a la República Checa primordialmente con Praga (47 %) y con una cerveza excelente (45 %). La pregunta se planteaba así: «Cuando Vd. oye la palabra “República Checa”, la primera idea que le viene a la mente es …».

La popularidad de la cerveza checa se halla asimismo reflejada en el crecimiento de sus exportaciones.

4.7. Estructura de control:

Nombre:	Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Dirección:	Květná 15 CZ-603 00 Brno
Tel.	(420) 543 540 205
Fax	(420) 543 540 210
E-mail:	sekret.ur@spzi.gov.cz

4.8. Etiquetado: La denominación «České pivo» forma parte de la marca comercial que figura en la etiqueta principal del producto.

Ninguno de los elementos del pliego de condiciones de la «České pivo» tiene la finalidad de impedir las referencias a la fabricación en la República Checa de las cervezas no clasificadas bajo esa denominación en cumplimiento de los requisitos nacionales y comunitarios. Esas referencias, no obstante, no deberían formar parte de la marca comercial en la etiqueta principal de dichas cervezas.

Las referencias a la indicación geográfica protegida (IGP) y al símbolo comunitario correspondiente deben sin embargo estar claramente relacionadas con los términos «České pivo» y no dar la impresión de que las demás denominaciones indicadas en la etiqueta están registradas.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1360

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη / Xira Syka Taxiarchi

Transliteration Xira Syka Taxiarchi

GOOD(S)

1. **Dried Figs**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Agricultural Association of Taxiarchis.

Address Taxiarchis
34200 Istiaia Oreoi
Evia

Greece

2. Any other producer/operator who respects the product specification.

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area delimited by the communities of Taxiarchis, Neos Pyrgos, Agios Georgios, Orei, Istiaia, Kamaria and Kastaniotissa in Northern Evia, Greece.

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

1. European Union, implementing Regulation (EU) No 455/2013 of 7 May 2013.

Official Journal of the European Union L 133/17.05.2013.

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1360

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη / Xira Syka Taxiarchi

Translittération Xira Syka Taxiarchi

PRODUIT(S)

1. **Figues séchées**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Association agricole de Taxiarchis.

Adresse Taxiarchis
34200 Istiaia Oreoi
Evia

Grèce

2. Tout autre producteur/opérateur respectant le cahier des charges du produit.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique délimitée par les communes de Taxiarchis, Neos Pyrgos, Agios Georgios, Orei, Istiaia, Kamaria et Kastaniotissa dans le nord de l'Eubée, en Grèce.

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

1. Commission européenne, Règlement d'exécution (UE) n° 455/2013 du 7 mai 2013. Journal Officiel de l'Union européenne L 133/17.05.2013.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1360

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη / Xira Syka Taxiarchi

Transcripción Xira Syka Taxiarchi

PRODUCTO(S)

1. **Higos secos**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Asociación Agrícola de Taxiarques

Dirección Taxiarchis
34200 Istiaia Oreoi
Evia

Grecia

2. Cualquier productor/operador que respete la especificación del producto.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica delimitada por las comunidades de Taxiarques, Neos Pyrgos, Agios Georgios, Orei, Istiea, Kamaria y Kastaniotissa en el norte de Eubea, Grecia.

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

1. Unión Europea, Reglamento de Ejecución (UE) nº 455/2013 de 7 de mayo de 2013. Diario Oficial de la Unión Europea L 133/17.05.2013.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

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

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

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

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

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

'Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη / Xira Syka Taxiarchi'

PGI ( ) **PDO (X)**

1. **Name:**

   'Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη / Xira Syka Taxiarchi'

2. **Member State or Third Country:**

   Greece

3. **Description of the agricultural product or foodstuff:**

3.1. Type of product:

Class 1.6. Fruit, vegetables and cereals, fresh or processed

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

Xira Syka Taxiarchi are dried figs (*Ficus carica*) of the Smyrna variety. The figs are yellowish in colour, have a pleasant smell and taste sweet.

The specific characteristics of Xira Syka Taxiarchi as shown by regular laboratory tests carried out in accredited laboratories are summarised below:

Fruit: has a thin skin and a pulp the consistency of honeyColour:

yellowish, uniform

Aroma: pleasant, sweetTaste:

sweet, rich

Size: 45-55 pieces per kilo

Nutrients per 100 g: Proteins:

min. 3,0 g

Sugars: min. 55 g

Saccharose: min. 0,60 g Dietary

fibre: 3,0-5,0 g Moisture content:

max. 19 %

3.3. Raw materials (for processed products only):

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

—

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

All the stages of production, treatment and processing of Xira Syka Taxiarchi must be carried out within the defined geographical area.

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

Xira Syka Taxiarchi must be packaged within the defined geographical area because they have thin skin and for this reason they need to be treated against insects twice, the first time after drying and before packaging and the second time after final packaging, in order to prevent infestation, which would significantly impair the fruit. If packaging were permitted outside the defined geographical area, it is likely that the second anti-insect treatment would not be done properly, or not be done at all, which would endanger the quality and reputation of the product.

3.7. Specific rules concerning labelling:

—

4. Concise definition of the geographical area:

Taxiarchis figs are grown exclusively within the geographical area delimited by the communities of Taxiarchis, Neos Pyrgos, Agios Georgios, Orei, Istiaia, Kamaria and Kastaniotissa in Northern Evia. The area is enclosed by the mountains of Northern Evia on three sides and bordered by the sea on the fourth, which creates a distinct microclimate.

5. Link with the geographical area:

5.1. Specificity of the geographical area:

Soil

In Northern Evia and in particular in the defined geographical area the soil is sandy-clayey-loamy, medium alkaline, with a high total calcium content and a low to slightly low organic matter content.

Climate

The mild, warm, dry climate, typical of the southern Mediterranean, especially benefits from the presence of the neighbouring mountains, the land configuration and the breeze from the Aegean sea. The area has long hours of sunshine, especially in spring and summer, when the figs are ripening on the trees.

Human factor

In addition, besides the impact of inherent natural factors, the contribution of the producers is equally important in shaping the final product. This comes from their long-standing experience of fig-growing, their use of specific cultivation techniques to produce fruit of the right quality, and their interest in producing and safeguarding a product that is special. The specific cultivation techniques are summarised below:

— pruning, which is done from December to January to maintain the shape of the trees, encourage new growth and ensure that the inner part of the crown is exposed to ample light and is well aired. It includes the removal of dry and entangled branches with oblique cuts and the cutting of small branches, so that the trees remain in the best possible condition.

— ripening of the figs on the trees. The producers leave the figs to ripen completely on the trees and fall off by themselves onto the harvesting nets spread below.

— the method of pollination. On each fig tree the growers place a small plastic net containing 5-7 caprifigs. Inside the caprifigs there are adult female fig wasps which leave the caprifigs and enter the female figs through the ostioles. The fig wasps thereby transfer pollen from the male fig trees to the female flowers. The growers collect the male figs (caprifigs) late in the afternoon and place them in the fig orchards in the evening or early in the morning before the sun rises, because the fig wasps are active mainly in the morning and that is the best time for pollination.

— natural drying in the sun.

5.2. Specificity of the product:

The specificity of Xira Syka Taxiarchi is that they are dried naturally in the sun, that the pulp has a special sweet taste and their size. Xira Syka Taxiarchi are a uniform yellowish colour, with a thin skin and a pulp the consistency of honey. They have a pleasant smell and taste sweet. They are big: 45-55 pieces per kilo.

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

The distinctive native variety of Smyrna fig that is grown almost exclusively in Northern Evia and is one of the best known fig varieties in the world. Specifically, the combination of climatic and soil conditions in Northern Evia that have contributed to the predominance of this specific local variety of fig and its steady yield.

The chemical composition of the soil, which is important in determining the quality of the figs produced and hence the organoleptic characteristics of Xira Syka Taxiarchi. The high calcium content of the soil in the defined geographical area has been proven to significantly reduce sunburn damage to the fruit and splitting of the ostioles. Consequently, Xira Syka Taxiarchi, which are grown only on this soil, are of exceptional quality.

The climate of Northern Evia, which guarantees long hours of sunshine and no major fluctuations in temperature all year round, especially during the ripening period, when the organoleptic characteristics of the figs develop. The long hours of sunshine in the area, combined with the fact that the fig orchards are planted on slopes and exposed to bright light, produce figs with a high sugar content. Thefigs contain the highest possible percentage of sugars because they are left to ripen fully on the trees and fall off by themselves onto the harvesting nets spread below. This unique combination of factors gives Xira Syka Taxiarchi the special sweet taste for which they are famous.

The fact that the fig orchards are planted on the slopes of low mountains that are exposed to frequent,strong winds. Because of this, and the cup-shaped form created by the growers' careful pruning, the trees are very well aired, which prevents the development of fungi and infestation by insect pests. The pruning done by the growers helps to produce large fruit because it strengthens the trees.

The systematic irrigation of the fig orchards, which protects the fig trees from distress caused by lack of water during the critical stages of their production cycle and contributes to their productivity and to the production of large fruit.

The natural drying of the figs in the sun means that moisture is lost gradually and prevents the loss of the heat-sensitive volatile compounds that give the figs their characteristic aroma. This gives Xira Syka Taxiarchi their special fragrance.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη / Xira Syka Taxiarchi »

IGP ( ) AOP (X)

1. Dénomination:

«Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη / Xira Syka Taxiarchi »

2. État membre ou pays tiers:

Grèce

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

3.1. Type de produit:

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

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

Les «Xira Syka Taxiarchi» sont des figues séchées (*Ficus carica*) de la variété de Smyrne. Les figues sont de couleur jaunâtre, ont un parfum agréable et un goût sucré.

Les caractéristiques spécifiques des «Xira Syka Taxiarchi», telles qu'établies régulièrement par les tests effectués dans des laboratoires agréés sont résumées ci-dessous.

Fruit: peau fine et pulpe de consistance mielleuseCouleur:

jaunâtre, uniforme

Arôme: agréable, sucréGoût:

sucré, riche

Taille: 45-55 pièces par kilo Éléments

nutritifs pour 100 gr:Protéines: 3 gr au

minimum Sucres: 55 gr au minimum

Saccharose: 0,60 gr au minimumFibres

alimentaires: 3-5 gr

Teneur en eau maximale: 19 %

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

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

—

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

Toutes les étapes de production, de traitement et de transformation du produit portant la dénomina- tion «Xira Syka Taxiarchi» doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique délimitée de production.

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

Le conditionnement des «Xira Syka Taxiarchi» doit avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique délimitée, en raison de la finesse de la peau du produit qui requiert obligatoirement qu'il soit traité deux fois contre les insectes: une première fois après le séchage et avant le conditionnement, et une deuxième fois, après le conditionnement final, afin d'éviter les attaques d'insectes qui entraîneraient une baisse substantielle de la qualité des «Xira Syka Taxiarchi». Si le conditionnement était autorisé en dehors de l'aire géographique délimitée, le risque de ne pas soumettre le produit au deuxième traite-ment contre les insectes ou de ne pas le faire de manière correcte serait élevé, ce qui pourrait porter atteinte à la qualité et à la réputation des «Xira Syka Taxiarchi».

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

—

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

La culture des figuiers a lieu exclusivement à l'intérieur de l'aire géographique définie précisément par le territoire des communes de Taxiarchis, Neos Pyrgos, Agios Georgios, Orei, Istiaia, Kamaria et Kastanio- tissa, au nord de l'Eubée. La région de production des figues Taxiarchis est entourée des montagnes du nord de l'Eubée sur trois côtés, le quatrième côté étant constitué par le littoral, ce qui crée un microclimat particulier dans la région.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Sol

Dans le nord de l'Eubée, et en particulier dans l'aire géographique délimitée, le sol est sablonneux, argileux et limoneux, moyennement alcalin, avec une teneur totale en calcaire élevée et une teneur en substances organiques faible à légèrement faible.

Climat

Le climat doux et sec, qui caractérise le sud de la Méditerranée bénéficie en particulier de la présence des montagnes avoisinantes, de la configuration géographique et de la brise en provenance de la mer Égée. L'ensoleillement de la région est important, en particulier au printemps et en été, à l'époque du mûrissement des figues.

Facteur humain

Mis à part l'incidence des facteurs naturels inhérents, la contribution des producteurs à l'élaboration du produit final est tout aussi importante. Cette contribution trouve son origine dans la longue expérience de culture du figuier, l'utilisation de techniques de culture spécifiques permettant d'obtenir la qualité appropriée et l'intérêt à produire et à préserver un produit particulier. Les techniques de culture spécifiques sont les suivantes:

— L'élagage, effectué durant les mois de décembre et de janvier, et dont le but est de conserver la forme des arbres, favorise la croissance d'une nouvelle végétation et l'exposition de la partie intérieure de la couronne à une

lumière abondante et à une aération suffisante. Il comprend l'élimination des branches sèches et entremêlées, par des coupes latérales et la coupe des petites branches, afin de conserver l'arbre dans une condition optimale.

— Le mûrissement des figues dans l'arbre: les producteurs laissent les figues dans l'arbre jusqu'à maturation complète et jusqu'à ce qu'elles tombent d'elles-mêmes dans les filets étendus au pied des arbres.

— Pollinisation: le producteur place, dans chaque figuier, un filet en plastique contenant de 5 à 7 caprifiguiers. À l'intérieur de ces caprifiguiers se trouvent des représentants féminins adultes de la guêpe du figuier, lesquels vont quitter les caprifiguiers pour pénétrer dans les figues femelles par l'ostiole. Ce faisant, l'insecte transfère le pollen des arbres mâles vers les fleurs femelles. Les producteurs ramassent les figues mâles (caprifiguiers) tard dans l'après-midi pour les déposer dans les vergers de figuiers le soir ou tôt le matin, avant le lever du soleil, car c'est surtout le matin que les insectes sont actifs et c'est le meilleur moment pour la pollinisation des figuiers.

— Séchage naturel au soleil.

5.2. Spécificité du produit:

La spécificité du produit portant la dénomination «Xira Syka Taxiarchi» résulte du séchage naturel des figues au soleil, de leur goût particulièrement sucré et de leur taille. Le produit «Xira Syka Taxiarchi» présente une couleur jaunâtre uniforme, une fine peau et une pulpe de texture mielleuse, un parfum agréable et un goût sucré. Il est de grande taille, de sorte qu'un kilo contient de 45 à 55 pièces.

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

La variété distincte des figues de Smyrne qui est presque exclusivement cultivée au nord de l'Eubée figure parmi les variétés les plus reconnaissables au monde. En particulier, la combinaison des condi- tions pédo-climatiques de culture des figues du nord de l'Eubée a contribué à la prédominance de la variété locale et à la stabilité de son rendement.

La composition chimique du sol est un facteur déterminant de la qualité des figues et donc des caractéristiques organoleptiques des «Xira Syka Taxiarchi». Il a été prouvé que la teneur élevée en calcaire du sol de l'aire géographique délimitée réduit de manière significative les brûlures dues au soleil et l'éclatement de l'ostiole. Les «Xira Syka Taxiarchi» qui sont exclusivement produites sur ce sol sont par conséquent de qualité exceptionnelle.

Les conditions climatiques du nord de l'Eubée garantissent de longues heures d'ensoleillement et des températures sans grandes fluctuations durant toute l'année, et surtout durant la période de mûris- sement, au moment du développement des caractéristiques organoleptiques des figues. La combinaison des longues heures d'ensoleillement dans la région et du fait que les figuiers sont plantés sur des pentes exposées abondamment à la lumière, permet de produire des figues ayant une teneur élevée en sucres. La teneur en sucres est maximale du fait que les producteurs laissent les figues dans l'arbre jusqu'à maturation complète et jusqu'à ce qu'elles tombent d'elles-mêmes dans les filets étendus au pied des arbres. Cette combinaison unique de facteurs confère aux «Xira Syka Taxiarchi» un goût particulière- ment sucré sur lequel se fonde leur réputation.

Les figuiers plantés à l'intérieur de l'aire géographique délimitée se situent sur les pentes de montagnes de basse altitude balayées par des vents fréquents et violents. De ce fait, et en raison de l'aspect en forme de coupe que donnent soigneusement les producteurs aux figuiers, l'aération des arbres est très bonne, ce qui empêche le développement de champignons et l'infestation par des insectes nuisibles. De même, l'élagage des figuiers, effectué par les producteurs et qui renforce la santé des arbres, contribue à la production de figues de grande taille.

L'irrigation systématique des vergers de figuiers met les arbres à l'abri d'un manque d'eau durant les phases importantes de leur cycle de production et contribue à leur productivité et à l'obtention de fruits de grande taille.

Le séchage naturel des figues sous le soleil entraîne une perte graduelle en eau et empêche la perte des composés

volatils thermosensibles qui confèrent aux figues leur parfum caractéristique, ce qui donne aux «Xira Syka Taxiarchi» un arôme particulier.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

« Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη / Xira Syka Taxiarchi »

IGP ( ) DOP (X)

1. Denominación:

« Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη / Xira Syka Taxiarchi »

2. Estado miembro o tercer país:

Grecia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

Los «Xira Syka Taxiarchi» son higos secos (*Ficus carica*) de la variedad de Esmirna. Estos higos tienen un color amarillento, un olor agradable y un sabor dulce.

Las características específicas de los higos secos de Taxiarchi, según muestran los análisis que se llevan a cabo regularmente en laboratorios acreditados, pueden resumirse como sigue:

Fruto: tiene una piel fina y una pulpa de consistencia melosa.Color:

amarillento, uniforme.

Aroma: agradable, dulce.

Sabor: dulce, rico.

Tamaño: 45-55 piezas por kilo.

Nutrientes por cada 100 gr:

Proteínas: mín. 3,0 g

Azúcares: mín. 55 g

Sacarosa: mín. 0,60 g

Fibras dietéticas: 3,0-5,0 g

Humedad: máx. 19 %

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

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

—

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

Todas las fases de la producción, la elaboración y la transformación del producto con la denominación «Xira Syka Taxiarchi» deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada.

3.6. Normas especiales sobre el troceado, el rallado, el envasado, etc.:

El requisito de que el envasado se realice dentro de la zona geográfica se debe a que los «Xira Syka Taxiarchi» tienen una piel fina, razón por la cual es siempre necesario practicar una doble desinsec- tación: una después del secado de los higos y antes de envasarlos, y otra después de su envasado final, a fin de evitar que haya ataques de insectos, que ocasionan una importante degradación de la calidad de los «Xira Syka Taxiarchi». Si se permitiera envasarlos también fuera de la zona, existiría un gran riesgo de que no se llevara a cabo, o no de manera correcta, la segunda desinsectación, lo cual pondría en peligro la calidad y el prestigio del producto.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

Estas higueras se cultivan exclusivamente en la zona geográfica delimitada por los municipios de Taxiarchis, Neos Pyrgos, Agios Georgios, Orei, Istiea, Kamaria y Kastaniótissa, en el norte de Eubea.La región en la que se cultivan los higos de Taxiarchi está rodeada por las montañas del norte de Eubea en tres de sus lados y por el mar en el cuarto, lo que crea en la región un microclima excepcional.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

Suelo

En la región del norte de Eubea y, más específicamente, en la zona geográfica delimitada, el suelo es arenoarcilloso, con una alcalinidad media, un contenido total de calcio elevado y un contenido de materia orgánica bajo o ligeramente bajo.

Clima

El clima seco, de temperaturas suaves, característico del sur del Mediterráneo se ve especialmente favorecido por la presencia de las montañas adyacentes, así como por la morfología de la región y la brisa del mar Egeo. El número de horas de sol en la región es elevado, sobre todo en primavera y enverano, la época en que maduran los higos.

Factor humano

Además del influjo de los inherentes factores naturales, igual de importante es la contribución de los productores en la formación del producto final. Esta contribución proviene de sus muchos años de dedicación al cultivo de la higuera, de la aplicación de técnicas de cultivo especiales para conseguir la calidad adecuada, así como de su interés por la producción de un producto especial que desean conservar. Las características

particulares de estas técnicas de cultivo pueden resumirse de la siguiente manera:

— La poda, que se lleva a cabo en los meses de diciembre y enero, tiene la finalidad de conservar la forma de los árboles, hacer que se desarrollen nuevos brotes y exponer la parte interior de la copa de los árboles a luz abundante y aireación suficiente. Incluye la retirada de las ramas secas y entrecruzadas de la copa de la higuera mediante cortes laterales y el corte de las ramitas pequeñas, de manera que el árbol se conserve lo mejor posible.

— La maduración de los higos en el árbol. Los productores dejan que los higos maduren completa- mente y caigan por sí solos en las redes que previamente han colocado bajo de los árboles.

— La forma de polinización. En cada higuera, el productor coloca una redecilla de plástico que contiene de 5 a 7 higos masculinos (higos de cabras). En el interior de los higos de cabras hay hembras adultas de avispa del higo, que salen de ellos y se introducen en los higos femeninos por el orificio del higo denominado ostiolo. Transportan así el polen de los árboles masculinos a la florfemenina. Los productores recolectan los higos masculinos hacia el final de la tarde y los colocan en los higuerales por la noche o por la mañana temprano antes de que salga el sol, porque las avispas son más activas por la mañana y es entonces cuando se produce mejor la polinización de los higos.

— El secado natural al sol.

5.2. Carácter específico del producto:

El carácter específico del producto con la denominación «Xira Syka Taxiarchi» se debe al secado de los higos de manera natural al sol, al particular dulzor de su pulpa y al tamaño de los frutos. Los «Xira Syka Taxiarchi» tienen un color amarillento uniforme, una piel fina y una pulpa de consistencia melosa, olor agradable y sabor dulce. Son de tamaño grande: entran de 45 a 55 piezas en un kilo.

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

La variedad excepcional de la higuera de Esmirna que se cultiva casi exclusivamente en el norte de Eubea es una de las más reconocidas a nivel internacional. En concreto, la combinación de las condiciones climáticas y edafológicas de los higuerales del norte de Eubea ha contribuido a la pre- ponderancia de esta variedad concreta de higuera y a su productividad constante.

La composición química del suelo constituye un factor importante para la calidad de los higos producidos y, por extensión, también para las propiedades organolépticas de los «Xira Syka Taxiarchi». Se ha demostrado que el gran contenido de calcio del suelo de la zona geográfica delimitada reduce notablemente las quemaduras por el sol y el agrietamiento del ostiolo de los higos. El resultado es la calidad excepcional de los «Xira Syka Taxiarchi», que se producen exclusivamente en esos suelos.

Las condiciones climáticas del norte de Eubea aseguran un gran número de horas de sol y temperaturas sin grandes oscilaciones a lo largo de todo el año y, en particular, en torno al período de maduración de los higos, cuando se produce la síntesis de sus propiedades organolépticas. El gran número de horas de sol en la región, combinado con la colocación de los higuerales en laderas y su exposición a una luz intensa, hace que se creen grandes cantidades de azúcares en los higos. El contenido de azúcar de los higos es el máximo posible gracias a que los productores dejan que los higos maduren completamente y caigan por sí solos en las redes previamente colocadas bajo los árboles. Esta combinación única da a los «Xira Syka Taxiarchi» el característico sabor dulce por el que son conocidos.

Los higuerales de la zona geográfica delimitada se encuentran situados en las laderas de las colinas de la región, donde soplan vientos fuertes y frecuentes. Este hecho, junto con la forma que meticulosamente dan los productores a la copa de las higueras, hace que la aeración de los árboles sea muy buena e impide el desarrollo de hongos y la presencia de los insectos que atacan a la higuera. La poda de las ramas que los productores llevan a cabo en las higueras contribuye también en gran medida a la producción de los higos, debido al fortalecimiento de los árboles.

El riego sistemático de los higuerales previene el agotamiento de las higueras por falta de humedad durante las etapas decisivas de su ciclo productivo y contribuye a su productividad y a la producción de frutos de gran tamaño.

El secado natural de los higos al sol hace que la pérdida de humedad sea gradual e impide que se pierdan los compuestos volátiles sensibles a las temperaturas que dan a los higos su aroma caracte- rístico. A este hecho se debe el aroma especial que tienen los «Xira Syka Taxiarchi».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1361

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Abadía Retuerta

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who complies with the specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

The defined geographical area belongs to the municipality of Sardón de Duero, in the province of Valladolid, in the Autonomous Community of Castilla y León, in central northern Spain. It is located within polygon 2 and includes the following plots: plot 1, plot 4, plot 5, plot 6, plot 8, plot 9, plot 10, plot 13, plot 14 and plot 9000, referred to the Geographic Information System of Agricultural Plots (SIGPAC) of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food of Spain, published on the date of the Favorable Decision of the competent Authority, constituting a continuous area of land of 560.49 hectares.

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

1. European Commission. COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2022/842 of May 24, 2022 approving the protection provided for in Article 99 of European Parliament and Council Regulation (EU) No. 1308/2013 for the name 'Abadía Retuerta' (PDO) Official Journal of the European Union L 148 of 31/05/2022.

PDO-ES-02481

May 31, 2022

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1361

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Abadía Retuerta

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique délimitée appartient à la municipalité de Sardón de Duero, dans la province de Valladolid, dans la communauté autonome de Castille-et-León, au centre de l'Espagne septentrionale. Elle est située dans le polygone 2 et comprend les parcelles suivantes: parcelle 1, parcelle 4, parcelle 5, parcelle 6, parcelle 8, parcelle 9, parcelle 10, parcelle 13, parcelle 14 et parcelle 9000, selon le Système d'information géographique sur les parcelles agricoles (SIGPAC) du ministère espagnol de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation, publié à la date de la décision favorable de l'autorité compétente, ce qui représente une superficie continue de 560,49 hectares.

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

1. Commission européenne. Règlement d'exécution (UE) 2022/842 de la Commission du 24 mai 2022 accordant la protection visée à l'article 99 du règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en faveur de la dénomination «Abadía Retuerta» (AOP). Journal officiel de l'Union européenne L 148 du 31/05/2022.

PDO-ES-02481

31.05.2022

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1361

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Abadía Retuerta

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor/operador que respete el pliego de condiciones.

ZONA GEOGRÁFICA

The defined geographical area belongs to the municipality of Sardón de Duero, in the province of Valladolid, in the Autonomous Community of Castilla y León, in central northern Spain. It is located within polygon 2 and includes the following plots: plot 1, plot 4, plot 5, plot 6, plot 8, plot 9, plot 10, plot 13, plot 14 and plot 9000, referred to the Geographic Information System of Agricultural Plots (SIGPAC) of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food of Spain, published on the date of the Favorable Decision of the competent Authority, constituting a continuous area of land of 560.49 hectares.

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

1. Comisión Europea.
REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2022/842 DE LA COMISIÓN de 24 de mayo de 2022 por el que se aprueba la protección contemplada en el artículo 99 del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo para el nombre «Abadía Retuerta» (DOP)
Diario Oficial de la Unión Europea L 148 de 31/05/2022.

PDO-ES-02481

31.05.2022

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

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

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

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

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

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

« Abadía Retuerta »
EU No: PDO-ES-02481
PDO (X) PGI ( )

1. Name to be registered

Abadía Retuerta

2. Geographical indication type

PDO

3. Categories of grapevine products

1. Wine

4. Description of the wine(s)

White wines

The white wines are clear in appearance and their colour ranges from straw yellow to greenish yellow or golden. The aroma includes notes of stone fruits and/or exotic fruits. They have balanced acidity with no sharpness in the mouth and a retronasal aroma that is reminiscent of stone fruits and/or exotic fruits.

(*) For the analytical parameters not laid down in this document, the wines shall comply with the EU legislation in force.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12,0
Minimum total acidity	60,00 in milliequivalents per litre
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	16,7
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	200

Red wines

The red wines are clear in appearance with a strong or very strong depth of colour. They are ruby-red in colour with more amber tones as they age. The aroma features notes of red and/or black fruits, with balsamic, spicy and/or toasted

hints. These wines are well-structured in the mouth with a long (or very long) finish and a retronasal aroma combining fruity notes with hints specific to the ageing process.

(*) For the analytical parameters not laid down in this document, the wines shall comply with the EU legislation in force.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12,0
Minimum total acidity	60,00 in milliequivalents per litre
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	16,7
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	150

5. Wine making practices

a. Essential oenological practices

Cultural practice

The vines are trained using the espalier or traditional goblet pruning systems or variations thereof. The minimum density is 1 000 vines/ha and the maximum is 5 000 vines/ha.

Specific oenological practice

— Monovarietal red wine shall be made exclusively from one of the authorised red varieties. Multivarietal red wines are made on an individual basis for each grape variety, with ‘coupage’ or multivarietal blending taking place afterwards. Varieties can also be blended in a single vat before being made into wine. Maceration lasts between 6 and 30 days.

— White wines are made on an individual basis for each grape variety, with ‘coupage’ or multivarietal blending taking place afterwards in the case of multivarietal white wine. Varieties can also be blended in a single vat before being made into wine. Multivarietal blends must be prepared using the varieties authorised for white wine.
Following a short period of maceration with the skins, the grapes are pressed and the must is cold-settled.

— Selected native yeast shall be used in all cases.

— The rules on ageing duration are as follows:
- — Monovarietal red wine: ageing in oak barrels for at least 12 months.
- — Multivarietal red wine: ageing in oak barrels for at least 6 months.
- — Multivarietal white wine: maturing in steel tanks or ageing in oak barrels for at least 3 months.

Relevant restriction on making the wines

The maximum conversion factor of grapes into wine shall be 75 % (75 litres of wine for every 100 kg of grapes) for both the red and white varieties.

b. Maximum yields

8 000 kilograms of grapes per hectare
60 hectolitres per hectare

6. Demarcated geographical area

The demarcated geographical area is part of the municipality of Sardón de Duero in the province of Valladolid, located within polygon 2, which includes the following parcels: parcel 1, parcel 4, parcel 5, parcel 6, parcel 8, parcel 9, parcel 10, parcel 13, parcel 14 and parcel 9 000, as referred to in the Spanish Land Parcel Identification Scheme (SIGPAC), as published on the date of the competent authority's approval, constituting a continuous area of land.

Polygon	Parcel	Surface (ha)
2	1	146,69
2	4	73,06
2	5	116,6
2	6	55,82
2	8	30,12
2	9	9,44
2	10	10,12
2	13	2,99
2	14	115,21
2	9 000	0,44
Total (ha)		**560,49**

7. Main wine grapes variety(ies)

ALBILLO MAYOR
CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
GARNACHA TINTA
GEWURZTRAMINER
GODELLO
GRACIANO
MALBEC
MERLOT
PETIT VERDOT
PINOT NOIR
RIESLING
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO
VERDEJO

8. Description of the link(s)

ENVIRONMENTAL CONDITIONS (NATURAL FACTORS)

The defined geographical area consists of 560,59 hectares and is a continuous area of land. It is situated in the geographical area which has historically been referred to as 'Abadía Retuerta' in reference to the site made up of the extensive lands that surrounded the Retuerta Monastery. According to the second meaning given in the Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, 'abadía' or 'abbey' is a 'church and monastery with its own territory governed by an abbot'. The lands that make up this territory were given to the monasteries by royalty and the nobility, dating back to the year 1143 in the case of 'Abadía Retuerta'. The Duero valley became an area of monastic settlements after the Muslim occupation. These settlements served not only as centres of evangelisation, but also fulfilled as an important economic role, driving livestock and crop farming. The presence of these great monasteries meant that this territory gained importance in agricultural terms, the link to wine being particularly significant and remaining so to this day.

The geographical area 'Abadía Retuerta' has natural boundaries: the river Duero to the north and the 'El Carrascal' mountain to the south, both of which are protected sites, considered as sites of Community interest (SCI).

'Abadía Retuerta' is uniquely located in the narrowest basin at the bottom of the valley formed by the river Duero as it flows through the province of Valladolid. The demarcated geographical area is located on the terraced riverbanks of one of its meanders, flanked by two higher (altitude of 880 m) limestone-marl plains, lying close together and marking its northern and southern boundaries, and by holm oak and Scots pine woods on the southern, eastern and western edges of the demarcated area, which have the effect of regulating humidity levels. The area is perfectly demarcated by elements of the physical environment which surround the 'Abadía Retuerta' area.

Climate

The climate of 'Abadía Retuerta' has a marked continental character, with the influence of the Atlantic cloud cover, and moderate rainfall, with dry summers. Flanked on one side by the river Duero which forms a 'barrier', and on the other side by the plain, it is situated in a very particular climate zone.

The data from the meteorological observatories in the area have been studied, taking as a reference a station located in an adjacent estate, on the other side of the river (Granja Sardon) and another one located in Tudela de Duero, the nearest of the towns included in the 'Castilla y León' PGI, some 12 km away.

Table 1 shows that temperatures are high in summer and low in winter, with significant thermal fluctuations; in 'Abadía Retuerta', for example, absolute highs of 42 °C and lows of -20 °C have been recorded.

Table 1

Average monthly temperatures (°C)

Station	E	F	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	S	O	N	D
Sardón (Granja)	2,7	4,1	6,6	8,6	12,7	16,6	20	19,5	16,6	11,7	6,2	3,3
Abadía Retuerta	3,1	4,8	6,2	8,8	12,5	17	20,5	19,9	16,5	11,8	6,3	3
Tudela de Duero	3,1	4,7	7,6	10,1	13,8	18,4	21,6	20,8	17,6	12,5	6,5	3,4

Comparing temperatures, it is noted that the temperature in 'Abadía Retuerta' is almost one degree lower than in the nearby municipality of Tudela de Duero, and there are appreciable differences in temperature even with Sardón.

The vines of 'Abadía Retuerta' therefore have a shorter growing cycle, and this is one of the things that makes the local wine-growing unique.

The prolonged cold period obviously carries a greater risk of frosts when temperatures go below 0 oC. 'Abadía Retuerta' thus has the greatest risk of frost and the shortest frost-free period.

The average rainfall data from the neighbouring villages (Table 2) shows us that this region is quite homogeneous, with an average annual rainfall of around 450 mm. Although 'Abadía Retuerta' receives the most rainfall, approximately 490 mm per year, it is also the area with the greatest variation between seasons, with little rainfall in the summer, resulting in acute water stress since the potential evapotranspiration (PET) is high.

Table 2

Annual average temperatures and precipitation (°C)

STATION	A.A.T.(oC)	A.A.P. (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	-	475,1
Quintanilla de O.	-	435,9
Peñafiel	-	475,4

Analysing all the climatic data, we can determine a mesoclimatic zone in 'Abadía Retuerta' delimited by the Duero basin – which acts as a thermal barrier separating the area from Granja Sardón – and the high altitudes of the Quintanilla plain.

This setting provides specific climatic characteristics, where the colder air that comes in from the plain, which is situated at an altitude of almost 900 m, meets the humidity of the River Duero, at 725 m.

This is thus an isolated area, cool, with high risks of frost, with relatively low values in the bioclimatic indices for viticulture, allowing a good ripening with very balanced grapes and a high potential for wine production.

Soils

'Abadía Retuerta' belongs to Spain's great northern plateau, made up of a large shelf of ancient, flattened-out basement rock, partly covered by tertiary sediments.

There is a great diversity of types of rocks (conglomerates, sand, marl with and without gypsum, clay and limestone) and morphological units (plains, inclines, slopes, terraces and flat farmland). Added to this complexity is a major peculiarity of 'Abadía Retuerta' with regard to the vineyard: the covering of sands with a thickness varying from centimetres to several metres. This sandy cover often 'hides' soils of enormous diversity.
The soil pH in the 'Abadía Retuerta' area is homogeneous, with slight alkalinity, low levels of organic matter and a texture ranging from sandy to clay loam, with a high percentage of sand predominating throughout almost the entire area, although clay content increases closer to the area of the slopes. The total carbonate and 'active' calcium carbonate levels are generally low, but rise with altitude.

ENVIRONMENTAL CONDITIONS (HUMAN FACTORS)

The vines are trellised, with the exception of those facing the abbey, which are trained as goblets for aesthetic reasons. Two systems of pruning are used: Guyot (for Sauvignon Blanc, Merlot and Cabernet Sauvignon) and Cordon de Royat (for the other varieties). Guyot pruning is used for small-cluster varieties, while Cordon pruning allows us to better regulate production in the other varieties. Green pruning is carried out once the vines bud. This is necessary for adjusting the vineyard yields. Although the maximum yields proposed are 60 hectolitres per hectare, the average actual yields do not exceed 40 hectolitres per hectare, because of these practices in the vineyard. The low yields and physical characteristics of 'Abadía Retuerta' are a factor in its quality and distinctive nature.

After years of work in the vineyards, the many different varieties planted have adapted to the terroir of 'Abadía Retuerta', presenting their distinguishing qualities and specific characteristics.

As well as the broad range of grape varieties grown, care has been taken in selecting microbiota populations that are native to the vineyards (and which are responsible for the main biochemical reactions in the wines), as the soil and climate conditions combine to ensure that they adapt well and survive there.

In this way, various micro-organisms indigenous to the 'Abadía Retuerta' vineyard have been isolated, including the native yeast 'Saccharomyces verevisiae subsp. cerevisiae' and the native bacterium 'Oenococcus oeni', which are incorporated into the wine-making process at the start of each harvest.

The handling of the grapes in the harvest and during the vinification of 'Abadía Retuerta' also differs from the traditional handling in the surrounding areas. It relies on gravity, a form of working the grapes in which the use of pumps is avoided, favouring the development of natural processes, leading to a more respectful and careful processing. Similarly, the use of native fermenting microbiota produces wines which are perfectly identifiable with the terroir they come from, better preserve the fruity aromas, and are more stable in colour.

QUALITY AND CHARACTERISTICS OF THE WINE

The wines made in 'Abadía Retuerta' have some unique characteristics because of the particularities of the geographical area they come from:

1. The extreme climate and the pronounced fluctuations between day- and night-time temperatures allows the grapes to ripen slowly and precisely, producing wines that are intense in colour and volume, well-structured with high levels of polyphenolic compounds such as anthocyanins.

2. The texture and composition of the soils and their nutrients, and the proximity of the river in an area with limited rainfall, give the wines a robust character and good alcohol-acidity and pH balance.

3. The use of native yeasts that come from the vineyard itself gives the wine a distinctive personality, a complex aromatic profile, clean and both fruity and floral, as well as fresh with very particular notes of balsam and Mediterranean scrub (herbs such as thyme and lavender, rockrose), reminiscent of vegetation in the environment which protects the vineyard parcels and which distinguishes the wines from those from neighbouring areas.

4. The use of gravity in all the wine-making processes allows production to be carried out in a gentler, more natural way, which results in a broader and fruitier expression on the palate, longer-lasting aroma, along with a tannic structure that is finer and less rustic than the wines from the surrounding area.

5. These characteristics make them ideal candidates for maturing and ageing, either in barrels or in the bottle in the case of the red wines, as has been shown since production first began in 1996.

The production of white wines is quite unusual in the area due to the altitude and the extreme climate, but some of the parcels in 'Abadía Retuerta', which are well protected by vegetation, close to the river Duero and have looser soil and gravel, allow for the successful cultivation of white varieties.

White wines are therefore a rarity in the Duero valley. At 'Abadía Retuerta' we have achieved excellent ripening of some white varieties and their wines are bright straw-coloured with flashes of gold. They are complex and intense in the nose, reminiscent of stone fruits with hints of pineapple and grapefruit and lightly toasted aromas. Their volume and unctuousness on the palate is worthy of note. The time spent in the barrels provides a fresh, citrus taste with smoky and slightly spicy aromas.

CAUSAL LINK

The exceptional natural enclave presented by 'Abadía Retuerta' in the narrow Duero valley where moisture and cold air accumulate, together with the protection provided by the curve of the river and the vegetation in the surroundings, gives rise to unusual weather conditions. They are in turn conditioned by the types of soil present, which clearly influence the quality of the grapes produced and, ultimately, the resulting wines.

The summer weather (and more specifically, the temperature variation) combined with the sandy and gravelly soil found in the 'Abadía Retuerta' site means that the sun's rays are reflected back towards the bunches of grapes during the day, so the soils are considered to be warm. At night, the orographic effect of thermal inversion from the bottom of the valley (where humidity and masses of cold air accumulate), combined with the sandy material (which has a higher thermal radiation coefficient) mean that the temperature drops more quickly. All this leads to bigger shifts in temperature between day and night, which has direct repercussions on how the grapes ripen in the area, making their skins thicker than in other zones. It also means their colour is more intense as a higher content of total anthocyanins builds up. This factor has a lasting impact on the wine, such that after the fermentative and post-fermentative extracellular maceration process, the wine has a higher colour intensity (CI) and a higher total polyphenol index (TPI) than other wines produced in the surrounding area. This results in the most relevant characteristic of the 'Abadía Retuerta' red wines: their excellent structure and long finish in the mouth.

The average annual temperature varies from that of the surrounding areas. This has the effect of a slower ripening process, with a longer cycle and better-compensated acidity values due to the fact that the technological maturity is more balanced. This results in wines with a very good balance between acidity and alcohol content. Acidity is adequate but there is no sharpness.

The grapes grown in the soils of the 'Abadía Retuerta', which are predominantly calcareous with low levels of organic matter, have, together with the growing practices, given a home to specific micro-organisms that have been able to adapt and multiply in the area, becoming a characteristic feature. After exhaustively identifying, isolating and characterising the strains of interest, it became possible to incorporate this microbiota into the production process, by using an indigenous yeast during the fermentation process, giving the 'Abadía Retuerta' wines very individual characteristics that differ from those of the surrounding areas, wines with a fresh and intense aromatic profile (forest fruits, pineapple, grapefruit, floral and exotic notes, etc.). Similarly, during malolactic fermentation the indigenous bacteria produce low levels of biogenic amines.

Although the demarcated geographical area falls within the limits of the 'Castilla y León' PGI, the characteristics of its wines differ substantially from those wines and from those of the neighbouring 'Ribera del Duero' PDO:

IGP Castilla y León	«Abadía Retuerta»	DIFERENCIA
> 11,0	> 12,0	Mayor grado alcohólico
16 000 kg	8 000 kg	Menor producción por hectárea
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Mayor acidez volátil

DOP Ribera del Duero	«Abadía Retuerta»	DIFERENCIA
> 11,0 en blancos > 11,5 en tintos	> 12,0	Mayor grado alcohólico
7 000 kg	8 000 kg	Mayor producción por hectárea

< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Mayor acidez volátil

The application for the 'Abadía Retuerta' PDO is being made by a sole applicant as the conditions for the derogation established in Article 95 of Regulation (EU) No 1308/2013 are met. More specifically, in accordance with Article 2(1) of Regulation (EC) No 607/2009:
a) The person in question is the only producer in the demarcated geographical area. There is only one wine-grower (who is also the winemaker) within the demarcated area described in section 4. There are no other growers or winemakers so there is no possibility of any other participants joining the project for the time being. In future, however, other producers may use the registered name if they set up in the defined geographical area, provided they meet the conditions set out in the product specification.

b) The demarcated area is located within the area protected by the 'Castilla y León' PGI and borders the 'Ribera del Duero' PDO. Nevertheless, due to its configuration, this area possesses features which are substantially different from those of the surrounding demarcated areas or the characteristics of the product differ from those of the products obtained in the surrounding demarcated areas, as is explained in the previous sections.

While the 'Abadía Retuerta' wines do have the characteristics of the 'Castilla y León' PGI, they also have some other characteristics that differ from the other wines of that PGI and which are not found in the 'Ribera del Duero' PDO either. These singular characteristics are present only within the delimited area (pago or wine estate).

A key element of these distinctive characteristics comes from the varietal map of 'Abadía Retuerta', which differs significantly from that which dominates in the neighbouring vineyard areas. In the 'Ribera del Duero' PDO area and the surrounding vineyards used to make wines covered by the PGI, there is practically a monoculture of the Tempranillo variety in its various synonyms. In 'Abadía Retuerta', a number of varieties (up to nine red and five white varieties) have been established, allowing us to obtain coupage wines or distinctive Tempranillo monovarietals. This, together with the special agro-climatic conditions already mentioned and the minimal-intervention nature of the production conditions, gives the wines their specific profile that differs from those of the surrounding areas.

9. Essential further conditions

Legal framework: In national legislation

Type of further condition: Addition provisions relating to labelling

Description of the condition:
1. 'Vino de pago' is the traditional term as defined in Article 112(1)(a) of Regulation (EU) No 1308/2013. Therefore, in accordance with Article 119(3)(b) of that Regulation, this term may be used to label wine instead of 'Denominación de Origen Protegida' ('Protected Designation of Origin').

2. The 'Abadía Retuerta' PDO wines may use the traditional terms 'CRIANZA', 'RESERVA' and 'GRAN RESERVA' on the label in accordance with Article 112(1)(b) of Regulation (EU) No 1308/2013, provided they comply with the conditions of use laid down in the legislation in force and which are covered in the E-Bacchus electronic database.

3. Likewise, the wines covered by the 'Abadía Retuerta' PDO may feature the word 'ROBLE' on the label as long as compliance with standing legislation is ensured.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève de l'arrangement de Lisbonne — Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caracteres

«Abadía Retuerta»

EU No: PDO-ES-02481

AOP (X) IGP ( )

1. Dénomination à enregistrer

Abadía Retuerta

2. Type de l'indication géographique

AOP

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

Vins blancs

Les vins blancs sont d'aspect limpide et leur couleur va du jaune paille au jaune verdâtre ou au doré. L'arôme comprend des notes de fruits à noyau et/ou de fruits exotiques. Les vins présentent une acidité équilibrée, sans amertume en bouche, et un arôme rétronasal qui rappelle les fruits à noyau et/ou les fruits exotiques.

(*) Pour les paramètres analytiques non prévus dans ce document, les vins sont conformes à la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,0
Acidité totale minimale	60,00 en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,7
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	200

Vins rouges

Les vins rouges sont d'aspect limpide avec une couleur soutenue ou très soutenue. Leur robe rouge rubis se charge de nuances plus ambrées en vieillissant. L'arôme présente des notes de fruits rouges et/ou noirs, avec des nuances balsamiques, épicées et/ou grillées. Ces vins sont bien structurés en bouche, avec une longue (voire très longue) fin de bouche et un arôme rétronasal combinant des notes fruitées avec des nuances propres au processus de vieillissement.

(*) Pour les paramètres analytiques non prévus dans ce document, les vins sont conformes à la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,0
Acidité totale minimale	60,00 en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,7
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	150

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Pratique culturale
Les vignes sont conduites suivant les systèmes de taille en espalier ou en gobelet traditionnel ou leurs variantes. La densité minimale est de 1 000 pieds/ha et la densité maximale, de 5 000 pieds/ha.

Pratique œnologique spécifique

— Le vin rouge monovariétal est élaboré exclusivement à partir d'une des variétés rouges autorisées. Les vins rouges multivariétaux sont élaborés individuellement pour chaque cépage, le coupage ou l'assemblage multivariétal intervenant ultérieurement. Les cépages peuvent également être mélangés dans une même cuve avant d'être vinifiés. La macération dure entre 6 et 30 jours.

— Les vins blancs sont élaborés sur une base individuelle par cépage, le coupage ou l'assemblage multivariétal s'effectuant ultérieurement dans le cas d'un vin blanc multivariétal. Les cépages peuvent également être mélangés dans une même cuve avant d'être vinifiés. Les mélanges multivariétaux doivent être élaborés à partir des variétés autorisées pour le vin blanc. Après une courte période de macération pelliculaire, les raisins sont pressés et le moût est débourbé à froid.

— Une levure indigène sélectionnée est dans tous les cas utilisée.

— Les règles relatives à la durée du vieillissement sont les suivantes:
- — Vin rouge monovariétal: vieillissement en fût de chêne pendant au moins douze mois.
- — Vin rouge multivariétal: vieillissement en fût de chêne pendant au moins six mois.
- — Vin blanc multivariétal: élevage en cuve d'acier ou vieillissement en fût de chêne pendant au moins trois mois.

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Le facteur maximal de conversion du raisin en vin sera de 75 % (75 litres de vin pour 100 kg de raisin) pour les variétés rouges et blanches.

b. Rendements maximaux

8 000 kilogrammes de raisins par hectare
60 hectolitres par hectare

6. Zone géographique délimitée
La zone géographique délimitée fait partie de la commune de Sardón de Duero, dans la province de Valladolid, située dans le polygone 2, qui comprend les parcelles suivantes: parcelle 1, parcelle 4, parcelle 5, parcelle 6, parcelle 8, parcelle 9, parcelle 10, parcelle 13, parcelle 14 et parcelle 9000, telles que visées dans le système espagnol d'identification des parcelles (SIGPAC), publié à la date de l'approbation par l'autorité compétente, constituant une zone de terrain continue.

Polygone	Parcelle	Superficie (ha)
2	1	146,69
2	4	73,06
2	5	116,6
2	6	55,82
2	8	30,12
2	9	9,44
2	10	10,12
2	13	2,99
2	14	115,21
2	9 000	0,44
Total (ha)		**560,49**

7. Cépages principaux

ALBILLO MAYOR
CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
GARNACHA TINTA
GEWURZTRAMINER
GODELLO
GRACIANO
MALBEC
MERLOT
PETIT VERDOT
PINOT NOIR
RIESLING
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO
VERDEJO

8. Description du ou des liens

CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES (FACTEURS NATURELS)

La zone géographique délimitée s'étend sur 560,59 hectares et constitue une zone de terrain continue. Elle est située dans la zone géographique historiquement dénommée «Abadía Retuerta», en référence au site constitué par les vastes terres qui entouraient le monastère de Retuerta. Selon la deuxième signification donnée par le Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, l'abadía, ou «abbaye» en français, se définit comme «une église et un monastère avec un territoire propre gouverné par un abbé». Les terres qui composent ce territoire ont été données aux monastères par la royauté et la noblesse, dès l'année 1143 dans le cas de l'Abadía Retuerta. La vallée du Duero est devenue une zone d'établissements monastiques après l'occupation musulmane. Ces établissements non seulement servaient de centres d'évangélisation, mais jouaient aussi un rôle économique important, en favorisant l'élevage et la culture. La présence de

ces grands monastères a permis à ce territoire de gagner en importance sur le plan agricole, le lien avec le vin étant particulièrement significatif et le demeurant jusqu'à aujourd'hui.

La zone géographique Abadía Retuerta a des limites naturelles: le fleuve Duero au nord et la montagne El Carrascal au sud, deux sites protégés considérés comme sites d'intérêt communautaire (SIC).

L'Abadía Retuerta occupe une position unique dans le bassin le plus étroit du fond de la vallée formée par le Duero, qui traverse la province de Valladolid. La zone géographique délimitée est située sur les rives en terrasses de l'un de ses méandres, flanquée de deux plaines calcaires marneuses plus élevées (880 m d'altitude), proches l'une de l'autre et marquant ses limites nord et sud, et de bois de chênes verts et de pins sylvestres sur les limites sud, est et ouest de la zone délimitée, qui ont pour effet de réguler les niveaux d'humidité. La zone est parfaitement délimitée par les éléments du milieu physique qui entourent la zone Abadía Retuerta.

Climat

Le climat d'Abadía Retuerta présente un caractère continental marqué, subissant l'influence de la couverture nuageuse de l'Atlantique, des précipitations modérées et des étés secs. Flanquée d'un côté par le Duero, qui forme une «barrière», et de l'autre côté par la plaine, elle est située dans une zone climatique très particulière.

Les données des observatoires météorologiques de la zone ont été étudiées en prenant comme référence une station située dans une propriété voisine, de l'autre côté du fleuve (Granja Sardon), et une autre située à Tudela de Duero, la plus proche des villes incluses dans l'IGP «Castilla y León», à environ 12 km.

Le tableau 1 montre que les températures sont élevées en été et basses en hiver, avec des fluctuations thermiques importantes. Des températures maximales absolues de 42 °C et minimales absolues de -20 °C ont, par exemple, été enregistrées à Abadía Retuerta.

Tableau 1
Températures mensuelles moyennes (°C)

Station	Janv.	Févr	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Sardón (Granja)	2,7	4,1	6,6	8,6	12,7	16,6	20	19,5	16,6	11,7	6,2	3,3
Abadía Retuerta	3,1	4,8	6,2	8,8	12,5	17	20,5	19,9	16,5	11,8	6,3	3
Tudela de Duero	3,1	4,7	7,6	10,1	13,8	18,4	21,6	20,8	17,6	12,5	6,5	3,4

Si l'on compare les températures, on constate que la température à Abadía Retuerta est inférieure de près d'un degré à celle de la commune voisine de Tudela de Duero et qu'il existe des différences de température appréciables même avec Sardón.

Les vignes d'Abadía Retuerta ont donc un cycle de croissance plus court, et c'est l'un des éléments qui rendent la viticulture locale unique.

La période de froid prolongée entraîne évidemment un plus grand risque de gelées lorsque les températures descendent en dessous de 0 oC. Abadía Retuerta présente donc le plus grand risque de gelée et la période sans gelée la plus courte.

Les données concernant les précipitations moyennes des villages voisins (tableau 2) montrent que cette région est assez homogène, avec des précipitations annuelles moyennes d'environ 450 mm. Bien qu'Abadía Retuerta reçoive le plus de précipitations, environ 490 mm par an, c'est aussi la zone qui présente la plus grande variation entre les saisons, avec

peu de précipitations en été, ce qui entraîne un stress hydrique aigu puisque l'évapotranspiration potentielle (PET) est élevée.

Tableau 2

Températures et précipitations moyennes annuelles (°C)

STATION	TMA(oC)	PMA(mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	-	475,1
Quintanilla de O.	-	435,9
Peñafiel	-	475,4

L'analyse de l'ensemble des données climatiques permet de déterminer une zone mésoclimatique dans l'Abadía Retuerta, délimitée par le bassin du Duero, qui agit comme une barrière thermique séparant la zone de Granja Sardón, et les hautes altitudes de la plaine de Quintanilla.

Ce cadre offre des caractéristiques climatiques spécifiques, où l'air plus froid qui arrive de la plaine, située à près de 900 m d'altitude, rencontre l'humidité du Duero, à 725 m d'altitude.

Il s'agit donc d'une zone isolée, fraîche, avec des risques élevés de gel, avec des valeurs relativement basses dans les indices bioclimatiques pour la viticulture, permettant une bonne maturation avec des raisins très équilibrés et un potentiel élevé pour la production de vin.

Sols

Abadía Retuerta appartient au grand plateau nord de l'Espagne, constitué d'une large plate-forme d'anciennes roches de socle aplaties, partiellement recouvertes de sédiments tertiaires.

Il existe une grande diversité de types de roches (conglomérats, sables, marnes avec et sans gypse, argiles et calcaires) et d'unités morphologiques (plaines, pentes, coteaux, terrasses et terres agricoles plates). À cette complexité s'ajoute une particularité majeure d'Abadía Retuerta en ce qui concerne le vignoble: la couverture de sables dont l'épaisseur varie de quelques centimètres à plusieurs mètres. Cette couverture sableuse «cache» souvent des sols d'une grande diversité.

Le pH du sol de la zone d'Abadía Retuerta est homogène, avec une légère alcalinité, de faibles niveaux de matière organique et une texture allant du sable au limon argileux, avec un pourcentage élevé de sable prédominant dans presque toute la zone, bien que la teneur en argile augmente plus près de la zone des pentes. Les taux de carbonate total et de carbonate de calcium «actif» sont généralement faibles, mais augmentent avec l'altitude.

CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES (FACTEURS HUMAINS)

Les vignes sont palissées, à l'exception de celles situées face à l'abbaye, qui sont conduites en gobelet pour des raisons esthétiques. Deux systèmes de taille sont utilisés: la taille Guyot (pour le Sauvignon Blanc, le Merlot et le Cabernet Sauvignon) et la taille Cordon de Royat (pour les autres cépages). La taille Guyot est utilisée pour les variétés à petites grappes, tandis que la Cordon permet de mieux réguler la production des autres variétés. La taille en vert est pratiquée dès le débourrement de la vigne. Elle est nécessaire pour ajuster les rendements de la vigne. Bien que les rendements maximaux proposés soient de 60 hectolitres par hectare, les rendements moyens réels ne dépassent pas 40 hectolitres par hectare, en raison de ces pratiques dans le vignoble. Les faibles rendements et les caractéristiques physiques de l'Abadía Retuerta sont un facteur de qualité et de spécificité.

Après des années de travail dans les vignobles, les nombreuses variétés plantées se sont adaptées au terroir d'Abadía Retuerta, présentant leurs qualités distinctives et leurs caractéristiques spécifiques.

Outre le large éventail de cépages cultivés, un soin particulier a été apporté à la sélection des populations de microbiotes originaires des vignobles (et responsables des principales réactions biochimiques dans les vins), car les conditions pédologiques et climatiques se combinent pour assurer leur adaptation et leur survie.

De cette manière, divers micro-organismes autochtones du vignoble Abadía Retuerta ont été isolés, dont la levure autochtone «Saccharomyces verevisiae subsp. cerevisiae» et la bactérie autochtone «Oenococcus oeni», qui sont incorporés au processus d'élaboration du vin au début de chaque récolte.

La manipulation des raisins lors de la récolte et de la vinification d'Abadía Retuerta diffère également de la manipulation traditionnelle dans les régions environnantes. Elle repose sur la gravité, une forme de travail du raisin dans laquelle l'utilisation de pompes est évitée, favorisant le développement de processus naturels, ce qui conduit à un traitement plus respectueux et minutieux. De même, l'utilisation du microbiote fermentaire autochtone permet d'obtenir des vins parfaitement identifiables au terroir dont ils sont issus, qui préservent mieux les arômes fruités et dont la couleur est plus stable.

QUALITÉ ET CARACTÉRISTIQUES DU VIN

Les vins élaborés dans la zone d'Abadía Retuerta présentent des caractéristiques uniques en raison des particularités de la zone géographique dont ils sont issus:

1. Le climat extrême et la forte oscillation thermique entre jour et nuit permettent une maturation lente et précise des raisins, produisant des vins intenses en couleur et en volume, bien structurés avec des niveaux élevés de composés polyphénoliques tels que les anthocyanes.

2. La texture et la composition des sols et de leurs nutriments, ainsi que la proximité du fleuve dans une région où les précipitations sont limitées, confèrent aux vins un caractère robuste et un bon équilibre alcool-acidité et pH.

3. L'utilisation de levures indigènes provenant du vignoble même confère au vin une personnalité distincte, un profil aromatique complexe, net et à la fois fruité et floral, ainsi que frais avec des notes très particulières de plantes balsamiques et de maquis méditerranéen (herbes telles que le thym et la lavande, ciste), rappelant la végétation de l'environnement qui protège les parcelles de vigne et qui distingue les vins de ceux des zones voisines.

4. L'utilisation de la gravité dans tous les processus de vinification permet de réaliser une production plus douce et plus naturelle, ce qui se traduit par une expression plus large et plus fruitée en bouche, un arôme plus durable, ainsi qu'une structure tannique plus fine et moins rustique que les vins des environs.

5. Ces caractéristiques en font des candidats idéaux pour l'élevage et le vieillissement, soit en tonneaux, soit en bouteille dans le cas des vins rouges, comme cela a été démontré depuis le début de la production en 1996.

La production de vins blancs est assez inhabituelle dans la région en raison de l'altitude et du climat extrême, mais certaines des parcelles à Abadía Retuerta, bien protégées par la végétation, proches du Duero et dotées d'un sol plus meuble et de graviers, permettent de cultiver avec succès des variétés de raisins blancs.

Les vins blancs sont donc une rareté dans la vallée du Duero. À Abadía Retuerta, nous avons obtenu une excellente maturation de certaines variétés de raisins blancs et leurs vins sont d'une couleur paille brillante avec des éclats d'or. Au nez, ils sont complexes et intenses, rappelant les fruits à noyau avec des notes d'ananas et de pamplemousse et des arômes légèrement grillés. Leur volume et leur onctuosité en bouche méritent d'être soulevés. Le temps passé en barrique leur confère un goût frais et citronné avec des arômes fumés et légèrement épicés.

LIEN DE CAUSALITÉ

L'enclave naturelle exceptionnelle que représente Abadía Retuerta dans l'étroite vallée du Duero, où l'humidité et l'air froid s'accumulent, ainsi que la protection offerte par la courbe du fleuve et la végétation des environs, donnent lieu à des conditions climatiques inhabituelles. Celles-ci sont à leur tour conditionnées par les types de sols présents, ce qui influence clairement la qualité des raisins produits et, en finalité, les vins qui en résultent.

Le climat estival (et plus précisément la variation de température) combiné au sol sablonneux et graveleux du site «Abadía Retuerta» fait que les rayons du soleil sont réfléchis vers les grappes de raisin pendant la journée de sorte que les sols y sont considérés comme chauds. La nuit, l'effet orographique d'inversion thermique depuis le fond de la vallée (où s'accumulent l'humidité et les masses d'air froid), combiné au matériau sableux (qui a un coefficient de radiation thermique plus élevé) font que la température baisse plus rapidement. Tout ceci entraîne des variations de température plus importantes entre le jour et la nuit, ce qui a des répercussions directes sur la maturation des raisins dans la zone, rendant leur peau plus épaisse que dans d'autres zones. La couleur du raisin est donc plus intense, car la teneur en anthocyanes totaux est plus élevée. Ce facteur a un effet durable sur le vin, de sorte qu'après le processus de macération extracellulaire fermentaire et post-fermentaire, le vin présente une intensité de couleur (IC) et un indice de polyphénols totaux (IPT) plus élevés que les autres vins produits dans la zone environnante. Il en résulte la caractéristique la plus importante des vins rouges «Abadía Retuerta»: leur excellente structure et leur longue finale en bouche.

La température moyenne annuelle est différente de celle des zones environnantes. Cela a pour effet un processus de maturation plus lent, avec un cycle plus long et des valeurs d'acidité mieux compensées du fait que la maturité technologique est plus équilibrée. Cela donne des vins présentant un très bon équilibre entre acidité et teneur en alcool. L'acidité est adéquate, mais il n'y a pas d'amertume.

Les raisins cultivés sur les sols de l'«Abadía Retuerta», à dominante calcaire et à faible teneur en matière organique, ont donné naissance, avec les pratiques culturales, à des micro-organismes spécifiques qui ont su s'adapter et se multiplier dans la zone, devenant ainsi un élément caractéristique. Après avoir identifié, isolé et caractérisé de manière exhaustive les souches d'intérêt, il a été possible d'incorporer ce microbiote au processus d'élaboration, en utilisant une levure autochtone pendant le processus de fermentation, ce qui confère aux vins d'«Abadía Retuerta» des caractéristiques très particulières, différentes de celles des régions environnantes, des vins au profil aromatique frais et intense (fruits des bois, ananas, pamplemousse, notes florales et exotiques, etc.). De même, pendant la fermentation malolactique, les bactéries indigènes produisent de faibles niveaux d'amines biogènes.

Bien que l'aire géographique délimitée se situe dans les limites de l'IGP «Castilla y León», les caractéristiques de ses vins diffèrent sensiblement de celles de ces derniers et de l'AOP «Ribera del Duero» voisine:

IGP Castilla y León	«Abadía Retuerta»	DIFFÉRENCE
> 11,0	> 12,0	Titre alcoométrique plus élevé
16 000 kg	8 000 kg	Rendement inférieur par hectare
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Acidité volatile plus élevée

DOP Ribera del Duero	«Abadía Retuerta»	DIFFÉRENCE
> 11,0 en blancos > 11,5 en tintos	> 12,0	Titre alcoométrique plus élevé
7 000 kg	8 000 kg	Rendement plus élevé à l'hectare
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Acidité volatile plus élevée

La demande de l'AOP «Abadía Retuerta» est présentée par un seul demandeur, car les conditions de la dérogation établie à l'article 95 du règlement (UE) no 1308/2013 sont remplies. Plus précisément, conformément à l'article 2, paragraphe 1, du règlement (CE) no 607/2009:

a) La personne en question est le seul producteur dans la zone géographique délimitée. Il n'y a qu'un seul viticulteur (qui est aussi le vinificateur) dans la zone délimitée décrite au point 4. Il n'y a pas d'autres viticulteurs ou vinificateurs de sorte qu'il n'y a pas de possibilité que d'autres participants se joignent au projet pour le moment. À l'avenir cependant, si d'autres producteurs s'établissaient dans la zone géographique délimitée, ils pourraient utiliser la dénomination enregistrée, à condition de remplir les conditions énoncées dans le cahier des charges.

b) La zone délimitée est située dans la zone protégée par l'IGP «Castilla y León» et est limitrophe de l'AOP «Ribera del Duero». Néanmoins, en raison de sa configuration, cette zone présente des caractéristiques sensiblement différentes de celles des zones délimitées environnantes ou les caractéristiques du produit diffèrent de celles des produits obtenus dans les zones délimitées environnantes, comme cela est expliqué dans les sections précédentes.

Si les vins d'«Abadía Retuerta» présentent les caractéristiques de l'IGP «Castilla y León», ils ont également d'autres caractéristiques qui diffèrent des autres vins de cette IGP et qui ne se retrouvent pas non plus dans l'AOP «Ribera del Duero». Ces caractéristiques singulières ne sont présentes que dans la zone délimitée (pago ou domaine viticole).

Un élément clé de ces caractéristiques distinctives provient de la carte variétale d'«Abadía Retuerta», qui diffère sensiblement de celle qui domine dans les vignobles voisins. Dans la zone de l'AOP «Ribera del Duero» et dans les vignobles environnants utilisés pour l'élaboration des vins couverts par l'IGP, il existe pratiquement une monoculture de la variété Tempranillo dans ses différents synonymes. À «Abadía Retuerta», plusieurs variétés (jusqu'à neuf cépages rouges et cinq cépages blancs) ont été établies, ce qui permet d'obtenir des vins de coupage ou des monovariétés de Tempranillo distinctives. Ceci, ajouté aux conditions agro-climatiques particulières déjà mentionnées et à l'intervention minimale dans les conditions de production, confère aux vins un profil spécifique qui diffère de celui des zones environnantes.

9. Autres conditions essentielles

Cadre juridique:législation nationale

Type de condition supplémentaire:Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:

1. «Vino de pago» est la mention traditionnelle définie à l'article 112, paragraphe 1, point a), du règlement (UE) no 1308/2013. Par conséquent, conformément à l'article 119, paragraphe 3, point b), dudit règlement, cette mention peut être utilisée pour étiqueter le vin en lieu et place de la «Denominación de Origen Protegida» («appellation d'origine protégée»).

2. Les vins AOP «Abadía Retuerta» peuvent utiliser les mentions traditionnelles «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA» sur l'étiquette conformément à l'article 112, paragraphe 1, point b), du règlement (UE) no 1308/2013, à condition qu'ils respectent les conditions d'utilisation prévues par la législation en vigueur et qui sont couvertes par la base de données électronique E-Bacchus.

3. De même, les vins couverts par l'AOP «Abadía Retuerta» peuvent porter la mention «ROBLE» sur l'étiquette, à condition de respecter la législation en vigueur.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características.

«Abadía Retuerta»

Nº UE: PDO-ES-02481

DOP (X) IGP ()

1. Nombre que debe registrarse

Abadía Retuerta

2. Tipo de indicación geográfica

DOP

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vinos Blancos
Los vinos blancos presentan un aspecto limpio, son de color pajizo-paja amarillo, amarillo verdoso o dorado. En fase olfativa, tienen notas de frutas de huesos y/o exóticas. En boca, tienen acidez equilibrada y sin aristas y aroma retronasal a fruta de hueso y/o exóticas.

(*) Los parámetros analíticos no establecidos se ajustarán a lo establecido en la legislación de la UE aplicable.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	12,0
Acidez total mínima	60,00 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

Vinos Tintos
Los vinos tintos presentan un aspecto limpio, capa de intensidad alta o muy alta, color rojo rubí con tonalidades más ambarinas en su envejecimiento. En nariz, presentan notas afrutadas de frutas rojas y/o negras, balsámicas y aromas de especias y/o tostados. Y, finalmente, en boca son vinos de gran estructura y persistencia (alta o muy alta), con aroma retronasal de fruta en coexistencia con aromas de crianza.

(*) Los parámetros analíticos no establecidos se ajustarán a lo establecido en la legislación de la UE aplicable.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	12,0
Acidez total mínima	60,00 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. Prácticas de vinificación

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica de cultivo

La formación de la cepa se efectuará mediante el sistema de formación en espaldera o mediante el sistema tradicional en vaso y sus variantes, respetando una densidad mínima por hectárea de 1 000 cepas/ha y máxima, de 5 000 cepas/ha.

Práctica enológica específica

— El vino tinto monovarietal se elaborará exclusivamente con una de las variedades tintas autorizadas. En la vinificación de vino tinto multivarietal se realizará de forma individualizada por variedad de uva, efectuando posteriormente un «coupage» o mezcla multivarietal. De igual manera se podrán mezclar variedades en una misma cuba para ser vinificadas. Duración de la maceración entre 6-30 días.

— La vinificación en blanco se realizará de forma individualizada por variedad de uva, efectuando posteriormente un «coupage» o mezcla multivarietal, para el vino blanco multivarietal. De igual manera se podrán mezclar variedades en una misma cuba para ser vinificadas. La mezcla multivarietal se realizará con las variedades blancas admitidas. Maceración corta de los hollejos, posterior prensado y desfangado en frío.

— En todas las elaboraciones se empleará levadura autóctona seleccionada.

— La duración del envejecimiento será:

- — Vino Tinto Monovarietal: envejecimiento en barrica de roble mínimo de 12 meses.
- — Vino Tinto Multivarietal: envejecimiento en barrica de roble mínimo de 6 meses.
- — Vino Blanco Multivarietal: maduración en depósito de acero o envejecimiento en barrica de roble mínimo de 3 meses.

Restricción pertinente en la vinificación

El coeficiente de transformación de uva/vino será cómo máximo del 75 % (75 litros de vino por cada 100 kg de uva) en variedades tintas y de 75 % (75 litros de vino por cada 100 kg de uva) en blancas.

b. Rendimientos máximos

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

60 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona geográfica delimitada pertenece al término municipal de Sardón de Duero, en la provincia de Valladolid, sita dentro del polígono 2 e incluye las siguientes parcelas: parcela 1, parcela 4, parcela 5, parcela 6, parcela 8, parcela 9, parcela 10, parcela 13, parcela 14 y parcela 9000, referidas al Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC), publicado a la fecha de la Decisión Favorable de la Autoridad competente, constituyendo una superficie continua de terreno.

Polígono	Parcela	Superficie (ha)
2	1	146,69
2	4	73,06
2	5	116,6
2	6	55,82
2	8	30,12
2	9	9,44
2	10	10,12
2	13	2,99
2	14	115,21
2	9 000	0,44
Total (ha)		**560,49**

7. Principales variedades de uva de vinificación

ALBILLO MAYOR
CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
GARNACHA TINTA
GEWURZTRAMINER
GODELLO
GRACIANO
MALBEC
MERLOT
PETIT VERDOT
PINOT NOIR
RIESLING
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO
VERDEJO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

CONDICIONES DE MEDIO (FACTORES NATURALES)
La zona geográfica delimitada consta de 560,59 hectáreas, constituyendo una superficie continua de terreno. Se encuentra ubicada en el lugar geográfico que históricamente se ha denominado «Abadía Retuerta», que hace referencia al paraje formado por las extensas tierras que rodeaban el Monasterio de Retuerta. Según la segunda acepción del Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, «abadía» es una «iglesia y monasterio con territorio propio regidos por un abad». Las tierras que constituyen este territorio procedían de las donaciones que recibían los monasterios por parte de la nobleza y realeza que, en el caso de «Abadía Retuerta», constan desde el año 1143. El valle del Duero se convirtió en una zona de asentamientos monásticos tras la ocupación musulmana. Estos asentamientos no sólo se utilizaron como foco de evangelización, sino que cumplían además una importante labor económica impulsando la ganadería y la agricultura. Este territorio, gracias a la presencia de estos grandes monasterios, empezará a emerger desde el punto de vista agropecuario, siendo especialmente significativa su vinculación con el vino, que todavía hoy en día perdura.

La zona geográfica «Abadía Retuerta» tiene como límites naturales, el río Duero hacia el norte y el Monte de «El Carrascal» hacia el sur, ambos parajes protegidos, considerados LIC (lugar de interés comunitario).

«Abadía Retuerta» se encuentra ubicada en un marco singular. Se emplaza en la cuenca más estrecha del valle que el río Duero conforma a su paso por la provincia de Valladolid, formando un meandro en cuya terraza de ribera se asienta la zona geográfica delimitada, estando sumida entre dos páramos calizo margosos de mayor cota (880 m) muy próximos entre sí, que delimitan el valle tanto en el norte como en el sur, así como por la presencia de masas arbóreas de bosque de encina y pino albar en el margen sur, este y oeste de la zona delimitada, que actúan como regulador de la humedad.
En definitiva, la zona está perfectamente delimitada por elementos físicos, quedando el área de «Abadía Retuerta» en su interior.

Clima:

El clima de «Abadía Retuerta» tiene un marcado carácter continental, con influencia de la nubosidad del Atlántico, y pluviometría moderada, con veranos secos. Flanqueado de un costado por el río Duero que hace de «barrera», y de otro lado por el páramo, se sitúa en una zona climática muy particular.
Se han estudiado los datos de los observatorios meteorológicos existentes en la zona, tomando como referencia una estación ubicada en una finca colindante, al otro lado del río (Granja Sardón) y otra sita en Tudela de Duero, el pueblo más cercano de los incluidos la IGP Castilla y León, a unos 12 Km de distancia.
En la tabla 1 se observa que las temperaturas son elevadas en verano y bajas en invierno, contando con una oscilación térmica importante; en «Abadía Retuerta», por ejemplo, se han registrado máximas absolutas de 42o C y mínimas absolutas de -20o C.

Tabla 1.
Temperaturas medias mensuales (oC)

Estación	E	F	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	S	O	N	D
Sardón (Granja)	2,7	4,1	6,6	8,6	12,7	16,6	20	19,5	16,6	11,7	6,2	3,3
Abadía Retuerta	3,1	4,8	6,2	8,8	12,5	17	20,5	19,9	16,5	11,8	6,3	3
Tudela de Duero	3,1	4,7	7,6	10,1	13,8	18,4	21,6	20,8	17,6	12,5	6,5	3,4

Comparando las temperaturas, se observa que en «Abadía Retuerta» son casi un grado más bajas que en el próximo municipio de Tudela de Duero e incluso en el mismo Sardón existen diferencias térmicas apreciables.

El ciclo vegetativo de la vid en «Abadía Retuerta» es por tanto el más corto, y es una de las condiciones que hacen exclusivo el cultivo de la vid.
La gran duración del período frío conduce evidentemente a incrementar los riesgos de heladas con la aparición de temperaturas por debajo de 0o C. «Abadía Retuerta» vuelve a ser la estación limitante con más riesgo de hielo, y período libre de heladas más corto.

Los datos de precipitaciones medias de los pueblos limítrofes (Tabla 2) nos indican que se trata de una región bastante homogénea, con una pluviometría media anual en torno a los 450 mm. Aunque sea «Abadía Retuerta» la que más agua recoge con 490 mm al año, es también la más inconstante estacionalmente con escasos aportes en la época veraniega, generando déficits hídricos acusados ya que la evapotranspiración potencial (ETP) es alta.

Tabla 2.

Temperaturas y Precipitaciones Medias Anuales

ESTACIÓN	T.M.A.(oC)	P.M.A.(mm)

Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	-	475,1
Quintanilla de O.	-	435,9
Peñafiel	-	475,4

Analizando todos los datos climáticos, se puede establecer en «Abadía Retuerta» una zona mesoclimática, delimitada por la cuenca del Duero, que actúa como barrera térmica con Granja Sardón, y las altas cotas del páramo de Quintanilla. Este encuadre provoca unas características climáticas particulares, donde interfieren las corrientes de aire más frío que vienen del páramo, situado a casi 900 m, con la humedad del río Duero situado en una cota de 725 m.

Nos encontramos, entonces, con una zona aislada, fresca, con altos riesgos de heladas, con unos valores relativamente bajos en los índices bioclimáticos vitícolas que permite una buena maduración con unas uvas muy equilibradas y con un gran potencial para vinificación.

Suelos

«Abadía Retuerta» pertenece a la gran Meseta Septentrional española que consiste en un gran zócalo antiguo arrasado, y en parte recubierto por los sedimentos terciarios.

Existe una gran diversidad de tipos de rocas (conglomerados, arenas, margas con y sin yeso, arcillas y calizas) y de unidades morfológicas (páramo, cuestas, laderas y terrazas y campiñas) que se hacen más complejas a causa de una singularidad muy importante en «Abadía Retuerta» desde el punto de vista del viñedo: la cobertera de arenas cuyo espesor puede variar desde centímetros hasta varios metros. Esta cobertura arenosa a menudo «oculta» suelos de una enorme diversidad.

Los suelos dentro de «Abadía Retuerta» son homogéneos en cuanto a pH, de alcalinidad débil, bajos niveles de materia orgánica, de textura arenosa a franco arcillosa, con predominio en casi toda la superficie de alto nivel de porcentaje de arenas, aunque subiendo los niveles de arcilla conforme nos acercamos a la superficie de ladera. En general, presentan bajos niveles de carbonatos totales y caliza activa, los cuales crecen conforme se sube la cota.

CONDICIONES DE MEDIO (FACTORES HUMANOS)

Los viñedos son conducidos en espaldera, salvo el que está situado frente a la Abadía, que por motivos estéticos se conduce en vaso. Existen dos tipos de podas: guyot (sauvignon blanc, merlot y cabernet sauvignon) y cordón de Royat (resto de variedades). La poda guyot se emplea en variedades de racimo pequeño, mientras que el cordón nos permite regular mejor la producción en el resto de variedades. Se realiza la poda en verde, una vez que las viñas brotan, operación necesaria para un ajuste de los rendimientos del viñedo. Aunque los rendimientos máximos propuestos son de 60 hl/ha, los reales no superan los 40 hl/ha de media, debido a estas prácticas en el viñedo. Los bajos rendimientos y las características físicas de «Abadía Retuerta» son un factor de calidad y tipicidad.

Tras años de trabajo en el viñedo, la amplia diversidad de variedades que se han plantado, se han adaptado al «terruño» («terroir») de «Abadía Retuerta» ofreciendo sus cualidades diferenciales y sus peculiaridades.

Además de este amplio mapa varietal, se ha llevado a cabo un trabajo muy importante de selección sobre las poblaciones microbiotas propias que residen de forma natural en los viñedos (responsables de las principales reacciones bioquímicas de los vinos), ya que se dan en la zona las características edafoclimáticas adecuadas para su adaptación y persistencia.

De esta forma, se han aislado en «Abadía Retuerta» diversos microorganismos indígenas del viñedo, entre los cuales están la levadura autóctona «Saccharomyces v. cerevisiae subsp. cerevisiae» y la bacteria autóctona «Oenococcus oeni», que se incorporan al proceso de vinificación cada inicio de vendimia.

El manejo de la uva en la recogida y durante la vinificación en «Abadía Retuerta» también se diferencia del tradicional que se utiliza en zonas circundantes. Se realiza por gravedad, una forma de trabajo en la que se evita el uso se las bombas, favoreciendo el desarrollo de los procesos naturales propiciando una elaboración más respetuosa y cuidadosa.
Del mismo modo, la utilización de la microbiota autóctona fermentativa, produce vinos perfectamente identificables con el «terruño» («terroir») de donde proceden y que mantienen mejor los aromas frutales y dan mayor estabilidad al color.

CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS DEL VINO

Los vinos elaborados en «Abadía Retuerta» tienen unas características singulares debido a las particularidades del espacio geográfico del que provienen:

1. El clima extremo y la oscilación térmica acusada día noche, permiten una lenta y precisa maduración de la uva que proporciona vinos de alta intensidad colorante, vinos con volumen, estructurados con altos niveles de compuestos polifenólicos como son los antocianos.

2. La textura y composición de los suelos y sus nutrientes, así como la proximidad del río en una zona de limitada pluviometría, aportan a los vinos un carácter firme y un adecuado equilibrio entre acidez-alcohol y pH.

3. El uso de levaduras autóctonas que proceden del propio viñedo desarrolla una personalidad propia (tipicidad), un complejo perfil aromático, limpio, tanto frutal como floral, fresco con notas muy singulares de monte bajo mediterráneo y balsámicos (hierbas aromáticas (tomillo, lavanda), jara) que recuerdan a las de la vegetación del entorno que protege a las parcelas de viña y que ofrece una característica distinguible frente a los vinos de zonas limítrofes.

4. El uso de la gravedad en todos los procesos de vinificación nos permite un desarrollo más suave y natural de la elaboración que tiene como resultado una expresión en boca más amplia y frutal, mayor persistencia aromática, así como una estructura tánica más fina y menos rústica que los vinos del entorno.

5. Las características anteriores confieren una gran aptitud para la crianza y envejecimiento, tanto en barrica como en botella para vinos tintos. Como se ha podido comprobar desde las primeras elaboraciones en 1.996.

La elaboración de vinos blancos es bastante inusual en la zona, debido a la altitud y el clima extremo, pero algunas de las parcelas en «Abadía Retuerta», bien protegidas por la vegetación, próximas al río Duero y con suelos más sueltos y de grava nos permite el cultivo con éxito de variedades blancas.

Los vinos blancos son por tanto una rareza en el valle del Duero. En «Abadía Retuerta» se ha conseguido una excelente madurez de algunas variedades blancas y sus vinos presentan un brillante color pajizo y destellos dorados. La nariz es compleja e intensa, a frutas de hueso con matices de piña y pomelo, y ligeros tostados. Destaca su volumen y untuosidad en boca. Tras el paso por barrica se obtiene un sabor fresco y cítrico, ahumado, ligeramente especiado.

NEXO CAUSAL

El excepcional enclave natural que ofrece «Abadía Retuerta» en el estrecho valle del Duero, donde se acumula el aire frío y la humedad, junto a la protección que ofrecen el meandro del río y la vegetación del entorno provoca situaciones

climáticas inusuales que a su vez se ven condicionadas por los tipos de suelos existentes, teniendo una clara influencia en la calidad de la uva producida y por ende en los vinos resultantes.

La climatología del período estival, y más concretamente la oscilación térmica, así como la tipología de suelo arenoso y gravoso que se da en el paraje de «Abadía Retuerta», permite que durante el día retorne la radiación solar hacia el racimo, y considerarse como terreno cálido. Por la noche, el efecto orográfico de inversión térmica de fondo de valle, en el que se acumulan humedad y bolsas frías de aire, junto con el material arenoso, que tiene un coeficiente de radiación térmica más elevado, hacen que se pierda más rápidamente temperatura. Todo ello determina que se produzca un mayor salto térmico día-noche, lo que tiene una consecuencia directa en la maduración de las uvas, haciendo que el hollejo sea más grueso que en otras zonas del entorno, incrementando su coloración mediante una mayor acumulación de los antocianos totales. Este parámetro tiene continuidad en el vino, ya que tras el proceso de maceración extracelular fermentativa y post-fermentativa, aporta una intensidad colorante (IC) alta, así como un índice de polifenoles totales (IPT) superior con respecto al resto de vinos producidos en el entorno. La consecuencia se traduce en la característica más destacada de los vinos tintos de «Abadía Retuerta»: su elevada estructura y persistencia en boca.
La temperatura media anual también varía respecto a zonas circundantes, lo que influye en una madurez más pausada, con un ciclo más largo y unos valores de acidez más compensados, al conseguir una madurez tecnológica más equilibrada. Como consecuencia, los vinos resultan con un muy buen equilibrio acidez-alcohol, con una acidez suficiente y sin aristas.
Las uvas cultivadas en los suelos de «Abadía Retuerta», predominantemente calizos y con bajos índices de materia orgánica, junto con las prácticas culturales, han permitido albergar microorganismos específicos que han sido capaces de adaptarse y multiplicarse en el paraje, como parte característica del mismo. Tras una exhaustiva identificación, aislamiento y caracterización de las cepas de interés, se ha sabido incorporar esta microbiota al proceso productivo, utilizando una levadura autóctona durante el proceso fermentativo, confiriendo a los vinos de «Abadía Retuerta» unas características muy personales y diferentes a las de los vinos del entorno, vinos con un perfil aromático intenso y fresco (frutos del bosque, piña, pomelo, notas florales, exóticas…). Así mismo, las bacterias indígenas durante la fermentación maloláctica producen bajos niveles en aminas biógenas.

Aunque la zona geográfica delimitada se incluye dentro de los límites de la IGP Castilla y León sus vinos poseen características sustancialmente diferentes, respecto de éstos, y respecto de los de la colindante DOP Ribera de Duero:

IGP Castilla y León	«Abadía Retuerta»	DIFERENCIA
> 11,0	> 12,0	Mayor grado alcohólico
16 000 kg	8 000 kg	Menor producción por hectárea
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Mayor acidez volátil

DOP Ribera del Duero	«Abadía Retuerta»	DIFERENCIA
> 11,0 en blancos > 11,5 en tintos	> 12,0	Mayor grado alcohólico
7 000 kg	8 000 kg	Mayor producción por hectárea
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Mayor acidez volátil

En el caso de la DOP «ABADÍA RETUERTA» el solicitante es único, ya que se cumplen las condiciones de la excepción contemplada en el artículo 95 del Reglamento (UE) n.o 1308/2013. En concreto, según el artículo 2, apartado 1, del Reglamento (CE) n.o 607/2009:

a) La persona en cuestión es el único productor en la zona geográfica delimitada. Dentro de la zona delimitada descrita en el apartado 4 solo hay un productor, y este es también el elaborador. No existen ni otros productores ni otros elaboradores, por lo que por el momento no hay posibilidad de que se sumen al proyecto. Sin embargo, otros productores pueden, en el futuro, usar el nombre registrado si se establecen en el área geográfica delimitada, siempre que cumplan con las condiciones establecidas en el pliego de condiciones.

b) El área delimitada se encuentra dentro del área protegida por la IGP Castilla y León y limita con la DOP Ribera del Duero. Sin embargo, esta zona por su configuración posee características sustancialmente diferentes de las de las zonas delimitadas colindantes o las características del producto difieren de las de los productos obtenidos en las zonas delimitadas, tal y como se justifica en los apartados anteriores.

En lo que se refiere a la IGP Castilla y León, aun conservándose las características propias de esta IGP, los vinos de «ABADÍA RETUERTA» presentan unas características diferenciales que no tienen el resto de los vinos de la IGP y que tampoco se encuentran en la DOP Ribera del Duero. Dichas características propias se dan únicamente en el territorio delimitado (pago vitícola).

En este carácter diferencial influye de forma decisiva el mapa varietal de «Abadía Retuerta» que es significativamente distinto del que predomina en las zonas de viñedo más cercanas. La DOP Ribera del Duero y también las zonas circundantes a esta DOP en los que se asientan viñedos destinados a la IGP se pueden considerar prácticamente un monocultivo de la variedad tempranillo en sus distintas sinónimas. En «Abadía Retuerta», se ha conseguido integrar un conjunto de variedades (hasta nueve variedades tintas y cinco blancas) que permiten la obtención de vinos de coupage o monovarietales de variedades distintas de tempranillo. Esto unido a las condiciones agroclimáticas especiales ya señaladas y a las condiciones de elaboración basadas en la mínima intervención definen el perfil propio de los vinos y diferente de los de las zonas próximas.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico: En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria: Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:
1. El término tradicional al que se refiere el artículo 112, apartado 1, letra a) del Reglamento (UE) n.o 1308/2013 es «VINO DE PAGO». Por tanto, según lo dispuesto en el artículo 119, apartado 3, letra a), del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá utilizarse en el etiquetado de los vinos en lugar de la expresión «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».
2. Los vinos de la D.O.P. «ABADÍA RETUERTA» podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», en aplicación de lo dispuesto en el artículo 112, apartado 1, letra b), del Reglamento (UE) n.o 1308/2013, siempre y cuando cumplan con las condiciones de uso establecidas en la legislación vigente y que se contemplan en la base electrónica E-Bacchus.
3. Asimismo, los vinos amparados por la D.O.P. «ABADÍA RETUERTA» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1362

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Abona

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who complies with the specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines covered by the protected designation of origin 'Abona' is made up of the following municipalities on the island of Tenerife in the Autonomous Community of the Canary Islands in Spain: Adeje, Arico, Arona, Fasnia, Granadilla de Abona, San Miguel de Abona and Vilaflor.

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

1. European Commission. EUROPEAN PARLIAMENT AND COUNCIL REGULATION (EU) No 1308/2013 of December 17, 2013 establishing the common organization of agricultural product markets and repealing Regulations (EEC) No. 922 /72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007. Article 107. Official Journal of the European Union L347 of 20/12/2013.

PDO-ES-A0975

November 15, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1362

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Abona

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée "Abona" comprend les communes suivantes de l'île de Tenerife, dans la communauté autonome des Canaries, en Espagne: Adeje, Arico, Arona, Fasnia, Granadilla de Abona, San Miguel de Abona et Vilaflor.

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

1. Commission européenne. Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n°1234/2007. Article 107. Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20/12/2013.

PDO-ES-A0975

15.11.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1362

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Abona

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor/operador que respete el pliego de condiciones.

ZONA GEOGRÁFICA

The production area of the wines covered by the protected designation of origin ‘Abona’ is made up of the following municipalities on the island of Tenerife in the Autonomous Community of the Canary Islands in Spain: Adeje, Arico, Arona, Fasnia, Granadilla de Abona, San Miguel de Abona and Vilaflor.

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

1. Comisión Europea.
REGLAMENTO (UE) No 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007. Artículo 107.
Diario Oficial de la Unión Europea L 347 del 20/12/2013.

PDO-ES-A0975

15.11.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

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

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

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

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

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

«Abona»

Nº UE: PDO-ES-A0975

PDO (X) PGI ()

1. NAME AND TYPE

a) name

Abona

b) type of geographical indication

PDO — Protected Designation of Origin

2. CATEGORIES OF WINE PRODUCTS

1. Wine
3. Liquor wine
4. Sparkling wine
9. Aerated semi-sparkling wine
16. Wine made from overripe grapes

3. DESCRIPTION OF THE WINE(S)

3.1. Whites and Aerated semi-sparkling wine

Brief text description

Whites: Color from pale yellow to gold straw yellow, clean and bright. Average aromatic intensity, clean with presence of aromas of tropical, floral and balsamic fruits. In the mouth fresh, balanced and tasty, slightly acidic and floral aftertaste.

Aerated semi-sparkling wine: The whites will have a pale yellow to straw color, characterised by a color ranging from onion skin rose to ruby rose, are clean wines with fine bubbles. In olfactory phase: medium-high intensity, clean with fruity and floral aromas, can present balsamic nuances and in the taste phase: wide, spicy wines, slightly acidic with notes of nuts

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	10
Minimum total acidity:	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	13,3

Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	200

3.2. Rosés

Brief text description
Rosé, pale rosé to intense rosé. Mean aromatic intensity. Clean with presence of aromas of red fruits and balsamic nuances. In the mouth fresh, balanced and tasty, with fruit aftertaste.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	10
Minimum total acidity:	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	13,3
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	200

3.3. Sparkling

Brief text description
Clean and bright wines with fine bubble and persistent crown.
White, from pale yellow to yellow straw gold and rosé, from pale rose to intense rosé. Mean aromatic intensity. White, clean with presence of aromas of tropical, floral and balsamic and rosé fruits, clean with presence of aromas of red fruits and balsamic nuances. In the mouth fresh, balanced in relation to their acidity and contained in carbon dioxide. White, slightly acidic and floral aftertaste; rosé, with floral aftertaste.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	10
Minimum total acidity:	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	13,3
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	185

3.4. Reds

Brief text description
Cherry red with violet tones. Mean aromatic intensity. Aromas of red fruits, vegetables and minerals. In the mouth fresh, balanced and tasty, with fruity aftertaste.
*Maximum volatile up to 25 meq/l if there is greater aging.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	11,5
Minimum total acidity:	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	20
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	180

3.5. Liquor wine

Brief text description

Clean and bright wines that have a golden yellow to amber color in white and red cherry to garnet in red. In olfactory phase: medium-high intensity with notes of frosty fruit, toasted and amielated notes, spicy and taste notes may appear: wines balanced in relation to their alcoholic strength, acidity and residual sugar content.

*maximum sulphurous 200mgr/l if sugars ≥ 5 gr/l

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	15
Minimum total acidity:	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	25
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	150

3.6. Classic sweet wine

Brief text description

Clean and bright wines. White, from pale yellow to yellow straw gold and red, cherry red with violet tones. High aromatic intensity, with aromas of candied or frosty fruit, amielated notes, dried fruits and floral retronasal. In the mouth, balanced in relation to their alcoholic strength, acidity and sugar content

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	15
Minimum total acidity:	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	25
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	150

4. WINE PRACTICES

a. Essential oenological practices

Type of oenological practice: Specific oenological practice
Description of the practice:
The harvest shall be made, with a minimum of alcohol 9.5 % vol. for white and 11.5 % vol. for inks. It is defined: Aerated semi-sparkling wine, the product obtained from wine; with an actual alcoholic strength by volume of at least 7 % vol. and a total alcoholic strength by volume of at least 9 % vol.; with minimum overpressure of 1 bar and maximum of 2.5 bar in containers of 60 litres maximum. Classic sweet wine, obtained from overripe grapes, with minimum residual sugars of 45 gr/l. Liqueur wine obtained from overripe grapes, by turning off fermentation with wine alcohol, with minimum residual sugars of 45 gr/l. For wines and musts, techniques and deposits shall be used to ensure the highest quality.

Type of oenological practice: Cultural practice
Description of the practice:
The cultivation systems and cultural practices will be the traditional ones tending to achieve the best quality, giving priority to the clothed glass, low parral and trellis.
The planting density shall be as follows in strains per ha.: perimeter Parral: between 800 and 2,200, irregular vessel: between 1,200 and 2,500, trellis and others recommended: between 1,600 and 3,500.
The production threshold is 20.000 kg/ha (148 hl/ha) in traditional perimeter parral and 10.000 kg/ha (74 hl/ha) in the other systems.
The use of support irrigation in the vineyard is authorised under the Order of the Ministry of Agriculture, Livestock, Fisheries and Food of the Government of the Canary Islands of 17 May 1999.

b. Maximum yields

- traditional Parral on the edges of plots:
  - Maximum performance: 20000 Kilograms of grapes per hectare.
- traditional Parral on the edges of plots:
  - Maximum performance: 10000 Kilograms of grapes per hectare.

5. DEMARCATED AREA

The production area for wines covered by the protected designation of origin ‘Abona’ consists of the following municipalities of the island of Tenerife: Adeje, Arico, Arona, Fasnia, Granadilla de Abona, San Miguel de Abona and Vilaflor.

6. MAIN WINE GRAPES

BERMEJUELA, MARMAJUELO	BASTARDO (BABOSO) NEGRO	ALBILLO
VIJARIEGO NEGRO	VERDELLO	TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
SYRAH	MERLOT	MALVASIA VOLCANICA
MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES	LISTAN NEGRO	LISTAN BLANCO DE CANARIAS

7. SECONDARY WINE GRAPES

DORADILLA	GUAL	LISTAN PRIETO

MALVASIA ROSADA	MOSCATEL DE ALEJANDRIA	MOSCATEL NEGRO
NEGRAMOLL	PEDRO XIMENEZ	PINOT NOIR
RUBY CABERNET	SABRO	TINTILLA
TORRONTES	VIJARIEGO BLANCO	BASTARDO (BABOSO) BLANCO
CABERNET SAUVIGNON	CASTELLANA NEGRA	

8. DESCRIPTION OF THE LINK(S)

It is located south-southeast of Tenerife, presenting soft slopes. The climatic conditions are adverse, of high aridity, high temperatures and insolation, with a low rainfall regime. The vineyard is grown from 300 to 1.700 m, an amazing altitude in Europe.
Centuries ago, Canarian wines enjoyed great fame in Europe and America. Shakespeare mentions them in his plays.
The characteristics related to the geographical environment are that they are personal wines, harmonic, well combined, with infinity of aromatic nuances and predominating in all of them a mineral accent, defined as “volcanic”.

9. OTHER ESSENTIAL CONDITIONS

Legal framework: In national legislation
Type of complementary condition: Packaging in the demarcated area
Description of the condition:
The bottling of wines covered by the Abona Protected Designation of Origin must be carried out exclusively in the wineries registered in the corresponding register of wineries, losing the wine, in case, the right to use the Denomination.
Bottling in the production area is a protection factor for the designation when the finished product is placed on the market, without any further manipulation affecting the quality and specificity of the product.

Legal framework: In national legislation
Type of complementary condition: Additional provisions on labelling
Description of the condition:
The label shall bear the name ‘Abona’ and the indication ‘Tenerife’.
“Designation of origin” may appear instead of “protected designation of origin” and traditional terms may be used: Añejo, Classic, Breeding, Gran Reserva, Noble, Reserva and Viejo. The indication ‘harvest’, ‘yellow’ or ‘vendymia’ shall apply to wines produced in the year mentioned.
According to current legislation, varieties can be mentioned and the use of numbered seals is mandatory.

10. TRADITIONAL TERMS

Viejo	Reserva	Noble
Gran reserva	Crianza	Clásico
Añejo		

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève de l'arrangement de Lisbonne — Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caracteres

«Abona»

EU No: PDO-ES-A0975

AOP (X) IGP()

1. Dénomination enregistrée

Abona

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin
3. Vin de liqueur
4. Vin mousseux
9. Vin pétillant gazéifié
16. Vin de raisins surmûris

4. DESCRIPTION DU OU DES VINS

4.1. Vins blancs et mousseux et gazifiées

Brève description du texte

Blancs: Couleur du jaune pâle au jaune paille doré, propre et lumineux. Intensité aromatique moyenne, propre avec présence d'arômes de fruits tropicaux, floraux et balsamiques. En bouche fraîche, équilibrée et savoureuse, légèrement acide et florale.

Mousseux gazifiée: Les blancs auront une couleur jaune pâle à paille, caractérisé par une couleur allant de la peau d'oignon rose à la rose rubis, sont des vins propres avec de fines bulles. En phase olfactive: moyenne-haute intensité, propre avec des arômes fruités et floraux, peut présenter des nuances balsamiques et dans la phase gustative: vins larges et épicés, légèrement acides avec des notes de noix

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	10
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimés en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

4.2. Rose

Brève description du texte

Rose, rose pâle à rose intense. Intensité aromatique moyenne. Nettoyer avec la présence d'arômes de fruits rouges et de nuances balsamiques. En bouche fraîche, équilibrée et savoureuse, avec un arrière-goût de fruits.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	10
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

4.3. Pétillant

Brève description du texte

Vins propres et brillants à bulle fine et couronne persistante.

Blanc, du jaune pâle à l'or de paille jaune et rose, de la rose pâle au rose intense. Intensité aromatique moyenne. Blanc, propre avec présence d'arômes de fruits tropicaux, floraux et balsamiques et roses, propre avec présence d'arômes de fruits rouges et de nuances balsamiques. En bouche fraîche, équilibrée par rapport à leur acidité et contenue dans le dioxyde de carbone. Arrière-goût blanc, légèrement acide et floral; rose, avec arrière-goût floral.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	10
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	185

4.4. Rouge

Brève description du texte

Cerise rouge aux tons violets. Intensité aromatique moyenne. Arômes de fruits rouges, légumes et minéraux. En bouche fraîche, équilibrée et savoureuse, avec un arrière-goût fruité.

* Maximum volatil jusqu'à 25 meq/l s'il y a un vieillissement plus important.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	11,5
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	20
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	180

4.5. Vin de liqueur

Brève description du texte

Des vins propres et brillants qui ont une couleur jaune d'or à ambrée en blanc et rouge à grenat en rouge. En phase olfactive: une intensité moyenne à élevée avec des notes de fruits glacés, des notes grillées et améliorées, des notes épicées et gustatives peuvent apparaître: vins équilibrés en fonction de leur titre alcoométrique, de leur acidité et de leur teneur en sucre résiduel.

* maximum sulfureux 200mgr/l si les sucres ≥ 5 gr/l

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	15
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	25
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

4.6. Vin doux classique

Brève description du texte

Des vins propres et brillants. Blanc, du jaune pâle à l'or de paille jaune et rouge, rouge cerisier aux tons violets. Haute intensité aromatique, avec des arômes de fruits confits ou givrés, des notes améliorées, des fruits séchés et une rétronasale florale. En bouche, équilibré en fonction de leur titre alcoométrique, de leur acidité et de leur teneur en sucre

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	15
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	25
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

5. PRATIQUES VITICOLES

a. Pratiques oenologiques essentielles

Type de pratique œnologique: Pratique œnologique spécifique

Description de la pratique:

La récolte doit être effectuée avec un minimum d'alcool 9,5 % vol. pour le blanc et 11,5 % vol pour les encres. Il est défini: Le vin pétillant gazéifié, le produit obtenu à partir de vin; ayant un titre alcoométrique volumique acquis d'au moins 7 % vol et un titre alcoométrique volumique total d'au moins 9 % vol; avec une surpression minimale de 1 bar et un maximum de 2,5 bar dans des récipients de 60 litres maximum. Vin doux classique, obtenu à partir de raisins surmûris, avec des sucres résiduels minimaux de 45 gr/l. Vin de liqueur obtenu à partir de raisins surmûris, en arrêtant la fermentation avec de l'alcool de vin, avec des sucres résiduels minimaux de 45 gr/l. Pour les vins et les moûts, des techniques et des dépôts sont utilisés pour assurer la meilleure qualité.

Type de pratique œnologique: Pratique culturelle

Description de la pratique:

Les systèmes de culture et les pratiques culturelles seront les traditionnels qui tendent à atteindre la meilleure qualité, en donnant la priorité au verre vêtu, à la basse parrale et au treillis.

La densité de plantation est la suivante pour les souches par ha: périmètre Parral: entre 800 et 2 200 navires irréguliers: entre 1 200 et 2 500, trellis et autres ont recommandé: entre 1 600 et 3 500.

Le seuil de production est de 20 000 kg/ha (148 hl/ha) dans le périmètre traditionnel parral et de 10 000 kg/ha (74 hl/ha) dans les autres systèmes.

L'utilisation du soutien à l'irrigation dans le vignoble est autorisée en vertu de l'arrêté du ministère de l'agriculture, de l'élevage, de la pêche et de l'alimentation du gouvernement des îles Canaries du 17 mai 1999.

B. Rendement maximal

- traditionnel Parral sur les bords des parcelles:
  - Performance maximale: 20000 Kilogrammes de raisins par hectare.
- traditionnel Parral sur les bords des parcelles:
  - Performance maximale: 10000 kilogrammes de raisins par hectare.

6. ZONE DÉLIMITÉE

L'aire de production des vins couverts par l'appellation d'origine protégée «Abona» se compose des communes suivantes de l'île de Tenerife: Adeje, Arico, Arona, Fasnia, Granadilla de Abona, San Miguel de Abona et Vilaflor.

7. PRINCIPAUX RAISINS DE CUVE

BERMEJUELA, MARMAJUELO	BASTARDO (BABOSO) NEGRO	ALBILLO
VIJARIEGO NEGRO	VERDELLO	TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
SYRAH	MERLOT	MALVASIA VOLCANICA
MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES	LISTAN NEGRO	LISTAN BLANCO DE CANARIAS

8. RAISINS DE CUVE SECONDAIRES

DORADILLA	GUAL	LISTAN PRIETO
MALVASIA ROSADA	MOSCATEL DE ALEJANDRIA	MOSCATEL NEGRO
NEGRAMOLL	PEDRO XIMENEZ	PINOT NOIR
RUBY CABERNET	SABRO	TINTILLA
TORRONTES	VIJARIEGO BLANCO	BASTARDO (BABOSO) BLANCO
CABERNET SAUVIGNON	CASTELLANA NEGRA	

9. DESCRIPTION DU(S) LIEN(S)

Abona est situé au sud-est de Tenerife, présentant des pentes douces. Les conditions climatiques sont défavorables, d'une aridité élevée, de températures élevées et d'une insolation, avec un régime de faible pluviométrie. Le vignoble est cultivé de 300 à 1 700 m, une altitude incroyable en Europe.
Il y a des siècles, les vins canariens jouissaient d'une grande renommée en Europe et en Amérique. Shakespeare les mentionne dans ses pièces.
Les caractéristiques liées à l'environnement géographique sont qu'il s'agit de vins personnels, harmoniques, bien combinés, avec une infinité de nuances aromatiques et prédominant en chacun d'eux un accent minéral, défini comme «volcanique».

10. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

Cadre juridique:	Dans la législation nationale
Type de condition complémentaire:	Emballage dans la zone délimitée

Description de la condition:

L'embouteillage des vins couverts par l'Appellation d'Origine Protégée Abona doit être effectué exclusivement dans les caves enregistrées dans le registre correspondant des caves, perdant le vin, en cas de droit d'utilisation de l'appellation.

L'embouteillage dans l'aire de production est un facteur de protection pour la désignation lorsque le produit fini est mis sur le marché, sans autre manipulation affectant la qualité et la spécificité du produit.

Cadre juridique: Dans la législation nationale

Type de condition complémentaire: Dispositions supplémentaires en matière d'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquette porte la dénomination «Abona» et la mention «Tenerife».

«Appellation d'origine» peut apparaître au lieu de «appellation d'origine protégée» et des mentions traditionnelles peuvent être utilisées: Añejo, Classique, Élevage, Gran Reserva, Noble, Reserva et Viejo. La mention «récolte», «jaune» ou «vendymie» s'applique aux vins produits au cours de l'année mentionnée.

Selon la législation en vigueur, les variétés peuvent être mentionnées et l'utilisation de sceaux numérotés est obligatoire.

11. TERMES TRADITIONNELS

Viejo	Reserva	Noble
Gran reserva	Crianza	Clásico
Añejo		

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características.

«Abona»

Nº UE: PDO-ES-A0975

DOP (X) IGP ()

1. NOMBRE Y TIPO

a) Nombre

Abona

b) Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino
3. Vino de licor
4. Vino espumoso
9. Vino de aguja gasificado
16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

3.1. Blancos y de Aguja Gasificado

Breve descripción textual

Blancos: Color del amarillo pálido al amarillo pajizo oro, limpios y brillantes. Intensidad aromática media, limpios con presencia a aromas a frutas tropicales, florales y balsámicos. En boca frescos, equilibrados y sabrosos, ligeramente ácidos y postgusto floral.

Aguja Gasificado: Los blancos presentarán un color amarillo pálido a pajizo, caracterizándose los rosados por un color que va desde el rosa piel de cebolla al rosa rubí, son vinos limpios y con presencia de finas burbujas. En fase olfativa: intensidad media-alta, limpio con aromas frutales y florales, pueden presentar matices balsámicos y en fase gustativa: vinos amplios, picantes, ligeramente ácidos con notas a frutos secos

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

3.2. Rosados

Breve descripción textual

Rosados, de color rosa pálido a rosa intenso. Intensidad aromática media. Limpios con presencia a aromas a frutas rojas y matices balsámicos. En boca frescos, equilibrados y sabrosos, con postgusto frutal.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

3.3. Espumosos

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes con burbuja fina y corona persistente.

Blancos, del amarillo pálido al amarillo pajizo oro y rosados, del rosa pálido a rosa intenso. Intensidad aromática media. Blancos, limpios con presencia a aromas a frutas tropicales, florales y balsámicos y rosados, limpios con presencia a aromas a frutas rojas y matices balsámicos. En boca frescos, equilibrados en relación a su acidez y contenidos en anhídrido carbónico. Blancos, ligeramente ácidos y postgusto floral; rosados, con postgusto floral.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

3.4. Tintos

Breve descripción textual

Rojo cereza con tonos violáceos. Intensidad aromática media. Aromas a frutas rojas, vegetales y minerales. En boca frescos, equilibrados y sabrosos, con postgusto afrutado.

*Volátil máxima hasta 25 meq/l si hay un envejecimiento mayor.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

3.5. Vino de licor

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes que presentan un color amarillo dorado a ámbar en elaboración en blanco y, rojo cereza a granate en elaboración en tinto. En fase olfativa: intensidad media-alta con notas de fruta escarchada, notas tostadas y amieladas, pudiendo aparecer notas especiadas y en fase gustativa: vinos equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido en azúcares residuales.
*sulfuroso máximo 200mgr/l si azúcares ≥ 5 gr/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

3.6. Vino dulce clásico

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes. Blancos, del amarillo pálido al amarillo pajizo oro y los tintos, rojo cereza con tonos violáceos. Intensidad aromática alta, con aromas a fruta confitada ó escarchada, notas amieladas, frutos secos y retronasal floral. En boca, equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido en azúcares

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica: Práctica enológica específica

Descripción de la práctica:

La vendimia se hará, con un mínimo de alcohol 9,5% vol. para blancas y de 11,5% vol. para las tintas. Se define: Vino de aguja gasificado, el producto obtenido a partir de vino; con un grado alcohólico adquirido mínimo de 7% vol. y un grado alcohólico total mínimo de 9% vol.; con sobrepresión mínima de 1 bar y máximo de 2,5 bar en envases de 60 litros máximo. Vino dulce clásico, obtenido de uva sobremadurada, con mínimo en azúcares residuales de 45 gr/l. Vino de licor obtenido de uvas sobremaduradas, mediante el apagado de la fermentación con alcohol vínico, con mínimo en azúcares residuales de 45 gr/l. Para vinos y mostos, se utilizarán técnicas y depósitos que garanticen la mayor calidad.

Tipo de práctica enológica: Práctica cultural

Descripción de la práctica:

Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán las tradicionales tendentes a conseguir la mejor calidad, primando el vaso entutorado, parral bajo y espaldera.

La densidad de plantación será la siguiente en cepas por ha.: parral perimetral: entre 800 y 2.200, vaso irregular: entre 1.200 y 2.500, espaldera y demás recomendadas: entre 1.600 y 3.500.

El umbral de producción es 20.000 kg/ha (148 hl/ha) en parral tradicional perimetral y 10.000 kg/ha (74 hl/ha) en los demás sistemas.

Se autoriza el uso del riego de apoyo en la viña en los términos de la Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias de 17 de mayo de 1999.

b. Rendimientos máximos

- parral tradicional en bordes de parcelas:
  - Rendimiento máximo: 20000 Kilogramos de uvas por hectárea.
- parral tradicional en bordes de parcelas:
  - Rendimiento máximo: 10000 Kilogramos de uvas por hectárea.

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por la denominación de origen protegida 'Abona' está constituida por los siguientes términos municipales de la isla de Tenerife: Adeje, Arico, Arona, Fasnia, Granadilla de Abona, San Miguel de Abona y Vilaflor.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

BERMEJUELA, MARMAJUELO	BASTARDO (BABOSO) NEGRO	ALBILLO
VIJARIEGO NEGRO	VERDELLO	TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
SYRAH	MERLOT	MALVASIA VOLCANICA
MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES	LISTAN NEGRO	LISTAN BLANCO DE CANARIAS

7. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

DORADILLA	GUAL	LISTAN PRIETO
MALVASIA ROSADA	MOSCATEL DE ALEJANDRIA	MOSCATEL NEGRO
NEGRAMOLL	PEDRO XIMENEZ	PINOT NOIR
RUBY CABERNET	SABRO	TINTILLA
TORRONTES	VIJARIEGO BLANCO	BASTARDO (BABOSO) BLANCO
CABERNET SAUVIGNON	CASTELLANA NEGRA	

8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Abona, se sitúa al sur-sureste de Tenerife, presentando suaves pendientes. Las condiciones climáticas son adversas, de gran aridez, altas temperaturas e insolación, con un régimen de lluvias bajo. El viñedo se cultiva desde los 300 a los 1.700 m, altitud asombrosa en Europa.
Siglos atrás, los vinos canarios gozaron de una gran fama en Europa y América. Shakespeare los menciona en sus obras. Las características relacionadas con el medio geográfico es que son vinos personales, armónicos, bien conjuntados, con infinidad de matices aromáticos y predominando en todos ellos un acento mineral, definido como «volcánico».

9. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico: En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria: Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:
El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Abona deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas, perdiendo el vino, en oro caso, el derecho al uso de la Denominación.
El embotellado en la zona de producción es un factor de protección de la Denominación al ponerse en el mercado el producto acabado, sin que puedan realizarse posteriores manipulaciones que afectaran a la calidad y especificidad del producto.

Marco jurídico: En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria: Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:
En las etiquetas figurara el nombre "Abona" y la indicación "Tenerife".
Puede aparecer "denominación de origen" en lugar de "denominación de origen protegida" y se puede hacer uso de los términos tradicionales: Añejo, Clásico, Crianza, Gran Reserva, Noble, Reserva y Viejo. La indicación "cosecha", "añada" ó "vendimia", se aplicará a los vinos elaborados en el año que se menciona.
De acuerdo a la legislación vigente, se pueden mencionar las variedades y es obligado el uso de precintos numerados.

10. TÉRMINOS TRADICIONALES

Viejo	Reserva	Noble
Gran reserva	Crianza	Clásico
Añejo		

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1363

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Dehesa Peñalba

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who complies with the specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area of the DOP «Dehesa Peñalba» is located in the municipality of Villabáñez in the province of Valladolid, in the Autonomous Community of Castilla y León, in the centre-north of Spain, with a total area of 91.4287 ha, constituting a continuous area of land defined by the following SIGPAC plots (*), Geographic Information System of Agricultural Plots of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food of Spain:
— Polygon 6: plots 5 121, 5 122, 5 123, 5 124 and 5 125 and enclosure 3 of plot 9 003 (irrigation canal). The production and ageing of the wines protected by the DOP «DEHESA PEÑALBA» will take place in the area delimited in the previous paragraph.
(*) Since the SIGPAC is subject to updates, it should be noted that the references cited above correspond to the SIGPAC published in 2020

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

1. European Commission. COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2022/317 of February 21, 2022 approving the protection provided for in Article 99 of European Parliament and Council Regulation (EU) nº 1308/2013 for the name 'Dehesa Peñalba' (PDO) Official Journal of the European Union L 55 of 28/02/2022.

PDO-ES-02592

February 28, 2022

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1363

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Dehesa Peñalba

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'AOP « Dehesa Peñalba » est située dans la commune de Villabáñez, dans la province de Valladolid, dans la communauté autonome de Castille-et-León, au centre-nord de l'Espagne, sur une superficie totale de 91 4287 ha, constituant une zone continue définie par les parcelles suivantes du SIGPAC (*), le système d'information géographique sur les parcelles agricoles du ministère espagnol de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation:
- Polygone 6: parcelles 5 121, 5 122, 5 123, 5 124 et 5 125 et le lot 3 de la parcelle 9 003 (canal d'irrigation). L'élaboration et l'élevage des vins protégés par l'AOP « DEHESA PEÑALBA » ont lieu dans la zone définie au paragraphe précédent.
(*) Le SIGPAC étant sujet à des mises à jour, il convient de noter que les références ci-dessus correspondent au SIGPAC publié en 2020.

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

1. Commission européenne. RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2022/317 DE LA COMMISSION du 21 février 2022 accordant la protection visée à l'article 99 du règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en faveur de la dénomination «Dehesa Peñalba» (AOP). Journal officiel de l'Union européenne L 55 du 28/02/2022.

PDO-ES-02592

28.02.2022

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1363

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Dehesa Peñalba

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor/operador que respete el pliego de condiciones.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de la DOP «Dehesa Peñalba» se encuentra ubicada en el término municipal de Villabáñez en la provincia de Valladolid, en la Comunidad Autónoma de Castilla y León, en el centro norte de España, contando con una superficie total de 91,4287 ha, constituyendo una superficie continua de terreno definida por las siguientes parcelas SIGPAC (*), Sistema de Información Geográfica de las Parcelas Agrícolas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España:
— Polígono 6: parcelas 5 121, 5 122, 5 123, 5 124 y 5 125 y el recinto 3 de la parcela 9 003 (canal de riego).La elaboración y envejecimiento de los vinos protegidos por la DOP «DEHESA PEÑALBA» se realizarán en la zona delimitada en el párrafo anterior.
(*) Dado que el SIGPAC es objeto de actualizaciones, debe tenerse en cuenta que las referencias citadas anteriormente corresponden al SIGPAC publicado en 2020

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

1. Comisión Europea.
REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2022/317 DE LA COMISIÓN de 21 de febrero de 2022 por el que se aprueba la protección contemplada en el artículo 99 del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo para el nombre «Dehesa Peñalba» (DOP)
Diario Oficial de la Unión Europea L 55 del 28/02/2022.

PDO-ES-02592

28.02.2022

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

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

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

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

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

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

«Dehesa Peñalba»

EU No: PDO-ES-02592

PDO (X) PGI ( )

1. Name to be registered

Dehesa Peñalba

2. Geographical indication type

PDO - Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine products

1. Wine

4. Description of the wine(s)

RED WINE
— Appearance: Clear, with medium to high intensity of colour, in shades ranging from brick red to purplish red.
— Aroma: Medium to high intensity, with varietal notes characterised by fruits (red and/or black) and/or florals and/or balsamics, as well as notes imparted by the ageing process in the case of wines aged in wood (vanilla and/or wood and/or toasted and/or caramelised and/or spiced elements).
— Taste: Wines should be balanced and redolent of fruits (red and/or black) and/or florals and/or balsamics, combined with notes imparted by the ageing process for wines aged in wood (vanilla and/or wood and/or toasted and/or caramelised and/or spiced elements). They are full-bodied with a medium-to-long finish.

(*) Any values not shown here comply with limits laid down in EU legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12,5
Minimum total acidity	4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	20,00

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	150

5. Wine making practices

a. Essential oenological practices

Cultural practice
1. The vines are trellised.
2. The minimum planting density is 2 000 vines per hectare.

Specific oenological practice

1) Winemaking conditions

Young red wines:
The grapes are hand-picked, placed in crates and then stored in a chiller to lower their temperature to between 5 °C and 10 °C.
They are sorted by hand at the selection table and carried to the tanks by conveyor belt (no pumping equipment is used to lift the berries).
A pre-fermentation cold soak (5-10 °C) for 5-8 days is practised.
Before malolactic fermentation, the wines are aged on the lees for at least 15 days.
Micro-oxygenation is carried out at a dosage rate of 15 ml per litre per month for 3 days and 6 ml per litre per month for 8 days.
Spontaneous alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks.
Extended maceration is practised during and after fermentation for at least 21 days.

Aged red wines:
The grapes are hand-picked, placed in crates and then stored in a chiller to lower their temperature to between 5 °C and 10 °C.
They are sorted by hand at the selection table and carried to the tanks by conveyor belt (no pumping equipment is used to lift the berries).
A pre-fermentation cold soak (5-10 °C) for 5-8 days is practised.
Spontaneous alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks.
Extended maceration is practised during and after fermentation for at least 21 days.
Before malolactic fermentation, the wines are aged on the lees for at least 15 days.
Micro-oxygenation is carried out at a dosage rate of 15 ml per litre per month for 3 days and 6 ml per litre per month for 8 days.

2) Ageing conditions

Ageing conditions vary by wine type, as follows:

Monovarietal red wines:
Aged in 225-litre oak barrels for 12-24 months
Multivarietal red wines:
Aged in 225- and/or 500-litre oak barrels and/or 5 000-litre wooden vats for 6-24 months

Relevant restriction on making the wines

The must may only be extracted by means of mechanical systems which do not damage the solid parts of the bunch, with a maximum average grape-to-wine ratio of 72 %. For red wine due to undergo ageing, pumps must not be used to transport the pulp to the tanks.

b. Maximum yields
-Young red wines
8 000 kilograms of grapes per hectare
- Young red wines
57,60 hectolitres per hectare
- Aged red wines
6 000 kilograms of grapes per hectare
- Aged red wines
43,20 hectolitres per hectare

6. Demarcated geographical area

The geographical area for 'Dehesa Peñalba' PDO is located in the municipality of Villabáñez (Valladolid). It is a continuous portion of land spanning 91,4287 hectares, identified by the following Land Parcel Information System (LPIS) references (*):
— Parcelas [parcels] 5 121, 5 122, 5 123, 5 124 and 5 125, and recinto [plot] 3 of parcela 9 003 (irrigation channel), all in polígono [polygon] 6 of the municipality.'Dehesa Peñalba' PDO wines must be made and aged in the area defined above.
(*) As the LPIS is subject to updates, please note that these are references to the 2020 version.

7. Main wine grapes variety(ies)

CABERNET SAUVIGNON	MERLOT
SYRAH	TEMPRANILLO

8. Description of the link(s)

a) Geographical area (natural and human factors)

a.1) Natural factors

The geographical area defined in point 1,6 has its own unique terrain, soil and climate characteristics. These characteristics are uniform throughout the area and, as will be explained below, differentiate it from the surrounding areas. The area is what is traditionally known as a pago: a single uninterrupted portion of land, traditionally used to grow vines, with its own soil and microclimate characteristics that distinguish it from the surrounding areas. The unique nature of a pago is usually shaped by physical elements surrounding it – such as rivers, plains, woods, etc. – which help to create the specific conditions. In this demarcated area, this is the result of the following factors:

1. The River Duero is ultimately responsible for the hilly topography of the region, having formed various structures by means of erosion and sedimentation, including river plain terraces – on which deposit matter (mainly sand and gravel) abounds – and the valley floor. As a result, the demarcated area is an area of gently sloping countryside (with a constant gradient of less than 5 %) sitting on the valley floor and flanked by two higher plains (the demarcated area is at an altitude of 720 m and the plains are at 800-840 m, at an incline of 5-15 %) which separate the area both to the north and to the south. The River Duero also borders the area to the north. The area beyond the river continues to be known as

Dehesa Peñalba, but as the incline becomes steeper (on the slopes leading up to the high plains and the plains themselves), the land is no longer suitable for vine-growing. To the south it is bordered by a pine forest. These two elements – the high plains and the pine forest – have a buffering effect, shielding the area from adverse weather conditions.

2. The demarcated area sits on a terrace of land formed from gravelly fluvial deposits, with a sandy top layer on a bedrock of marly limestone. The soil is notable for its pebbles, gravel and an average sand content of 78 %, compared to the less sandy soils (around 60 %) found in the areas to the west and the more clay-rich soils with marl and limestone deposits found on the high plains and on the slopes leading up to them, where the incline is greater.

As a result, the demarcated area offers a dry, sandy topsoil with filtering properties: an area of warm earth but with a cool base and healthy water reserves. It is poor in both organic matter and nutrients.

3. The fact that the elements surrounding the area act as a buffer means that it is somewhat shielded from adverse conditions such as extreme temperatures, low levels of moisture, punishing winds, and so on. As a result the area has its own microclimate, with milder temperatures (an annual average of 12 oC, roughly half a degree warmer than the surrounding area), particularly in spring and autumn. It has good wind coverage (west to east) and is free of frost for longer than the surrounding area (206 days per year compared to 200).

In summary, the demarcated area known as Dehesa Peñalba is located in a river basin on the valley floor, where the ground is level and the land homogeneous. Its north-west/south-west orientation is ideal for winegrowing, and the soil can be described as warm and poor in view of the high level of sand and coarse elements (pebbles and gravel). These in turn render it highly permeable and reflective of the sun's rays, protected as it is by a pair of marly limestone plains to the north and south, which shield and enclose it thanks to the altitude difference. The demarcated area is also influenced by the pine forest which runs along its southern and western borders, while the River Duero skirts along its northern and eastern edges. An analysis of the physical environment shows that the demarcated area known as Dehesa Peñalba is a clearly defined site with its own uniform soil and climate conditions that set it apart from its surroundings. This is the result of geomorphological, lithological and orographic formation processes and the presence of natural barriers, such as a river, woods, slopes and high plains.

a.2) Human factors

Experience gained in the demarcated area's vineyards over the last 18 years has led to the introduction of a number of vine varieties that are particularly well suited to the local environment, resulting in grapes with a high concentration of polyphenols – particularly in terms of total anthocyanins and tannin content.

— Tempranillo: This is the most important variety grown in the Dehesa Peñalba vineyard. Thanks to green cover crops in the rows and deep soil work near the trunks, complemented by meticulous trellising, it is in perfect harmony with the local area.

— Syrah: This is the second most characteristic variety. With its longer growth cycle, it enjoys ideal conditions in this area (clement springs and autumns), allowing its varietal qualities to be expressed to their fullest.

— Cabernet Sauvignon: As with Syrah, the microclimate in the demarcated area enables this grape to reach its fullest potential, though at the same time limits its yield.

— Merlot: Whereas this grape tends to suffer from insufficient water in the surrounding areas, the subsoil in the demarcated area offers sufficient water reserves for it to ripen in an optimal, balanced manner.

In order to improve the conditions in which these varieties are grown and ripen, the viticulture techniques practised during the vine growth cycle are ones that tend to give lower yields per hectare, resulting in a higher quality of raw material with a consistent degree of ripeness.

Sustainable viticulture practices are used, ensuring maximum respect for the environment. The vineyard parcels are certified as organic.

Following on from this careful process in the vineyard, painstaking production practices are applied at the winery. The following steps are the most important:

— The grapes are hand-picked, placed in crates and then stored in a chiller to lower their temperature to between 5 ° C and 10 °C. The grapes are hand-sorted at the selection table and lifted by conveyor belt (pumps are not used) so there is no oxidation before they arrive in the tanks and maceration can take place in the best conditions.
— Maceration is practised during and after fermentation for at least 21 days.
— Before malolactic fermentation, the wines are aged on the lees, resulting in micro-oxygenation

b) Quality and characteristics of the product owing principally or solely to the geographical area

'Dehesa Peñalba' PDO wines are reds with a deep, sustained colour (high colour intensity, bluish-red tonality and good stability). They are highly aromatic, with a predominance of ripe red and black fruits, especially when young. They have a consistent structure due to their stable high polyphenol content, with mild, long-lasting tannins. This results in highly elegant wines that are medium- to full-bodied and full of flavour and volume, with a long finish.

c) Description of the link – interaction between natural and human factors and the characteristics of the product

The demarcated area for 'Dehesa Peñalba' PDO occupies an uninterrupted stretch of land which, as described above, boasts its own uniform soil and microclimatic characteristics which set it apart from other areas in the vicinity. These natural conditions, together with the choice of varieties, sustainable vineyard practices and a painstaking production method, make it possible to obtain a product (wine) with specific characteristics. This statement is borne out by the following features:

1. The soil, defined as poor yet warm land with a high level of sand and coarse elements (pebbles and gravel) which render it highly permeable and reflective of the sun's rays, boosts the ripening of the grape and promotes phenomena such as skin pigmentation, resulting in grapes with higher polyphenol content, particularly anthocyanins and tannins.

2. As it is a level area with good orientation, protected by two higher plain formations and by a pine forest, and delimited to the north by the River Duero, the demarcated area is framed by natural barriers. This means that the grapes can reach perfect ripeness, as they receive more ground-reflected irradiance, and the vines are offered protection from extreme weather conditions, meaning that conditions are more clement at two key times for the vine cycle: spring, when flowering and fruit set take place, and autumn, when the grapes are at the final stage of the ripening process. This allows the vine to have a longer growth cycle. The area is free of frost for longer – so the vines have more days to develop and mature – and has a higher average annual temperature than the surrounding areas. This all conspires to afford a more balanced ripening, boosting phenomena such as the pigmentation of red grape skins and producing grapes with higher polyphenol content, which in turn gives the wines more polyphenols and lengthens their life thanks to their increased structure and greater concentration of total anthocyanins and tannins.

3. The warm, sandy soil and milder climate (more clement springs and autumns) mean that the Tempranillo variety and – in particular – the non-native varieties with longer growth cycles (the French varieties Cabernet Sauvignon, Merlot

and Syrah) have adapted very well, allowing the grapes to ripen and the vines to complete their growth cycle in a more balanced and comprehensive manner, meaning that certain components (total anthocyanins and aromas) are found in greater concentrations than in the grapes grown in the surrounding area.

4. The choice of varieties, coupled with sustainable vineyard management practices, makes it possible to obtain an optimum raw material with which to make 'Dehesa Peñalba' PDO wines:
— Tempranillo provides structure, red fruit and forest fruit aromas, and sustained depth of colour;
— Cabernet Sauvignon provides volume, length and long-lasting tannins, as well as intense ripe fruit and spiced notes;
— Merlot gives elegance, very mild tannins, red fruit and a good balance between acidity and pH;
— Syrah provides silky tannins, black fruit, and pH and acidity levels that provide a good deal of freshness.

In short, the Tempranillo and Cabernet varieties yield wines that last, thanks to their volume, structure and length, while Syrah and Merlot give freshness, acidity, aromatic intensity, elegance and finesse.

5. Picking the grapes by hand, placing them in crates and then storing them in a chiller to lower their temperature to between 5 °C and 10 °C prevents oxidation and protects the colour (anthocyanin compounds). Sorting the grapes by hand at the selection table and lifting them by conveyor belt (without pumping) means there is no oxidation before they arrive in the tanks and maceration can take place in the best conditions. All of this means that the cold soak begins with the grapes intact, which improves aromatic potential and colour extraction.

6. The maceration process during and after fermentation is long enough (at least 21 days) to obtain higher concentrations of colour compounds (anthocyanins and tannins), to release the free aromas, and to give more structured and potentially longer-lasting wines.

7. Ageing on the lees prior to malolactic fermentation – causing micro-oxygenation – promotes increased extraction and lengthens the wines' lifespan by increasing the amount of phenolic compounds, such as tannins and anthocyanins because it promotes the formation of pyranoanthocyanins, anthocyanins and flavanols, which need acetaldehyde to form so that coloured ethyl-bridged adducts can be created (oxygen is needed for acetaldehyde formation). Thus, the practice of micro-oxygenation before malolactic fermentation improves the wines' chromatic characteristics and colour stability. Mouthfeel is also improved in terms of body and astringency. A further positive effect of micro-oxygenation is that it improves wine aroma by reducing vegetal qualities. Microoxygenation allows compounds such as pyrazines and thiols, which are oxidised by oxygen, to be reduced.

As has already been explained, testing has shown that the grapes grown in the demarcated area have higher concentrations of anthocyanins, as well as tannin composition. These are transferred in the winemaking process: maceration allows these substances to seep into the wine, giving the wines more intensity and a bluish-red tonality when young, as well as a longer life thanks to the formation of more stable colourants. As a result, 'Dehesa Peñalba' PDO wines have good intensity of colour, generally with notes of ripe red and/or black fruits. They are medium- to full-bodied, round wines that are mature and have a long finish, with a high concentration of polyphenolic pigments, giving more structured wines, with a more stable colour. As a result they last longer and are more suited for ageing, including bottle-ageing, than wines produced in the surrounding area.

More specifically, according to research by the Oenology Group at the Regional Institute of Applied Scientific Research (part of the University of Castile-La Mancha's Food Technology Area), it is basically possible to distinguish 'Dehesa Peñalba' PDO wines from wines made in the adjacent areas that have been aged for a similar length of time ('Ribera del Duero' PDO and 'Castilla y León' PGI wines) because the former have larger quantities of monomeric anthocyanins

and these are more inherently stable (with a greater concentration of malvidin-3-glucoside and a larger proportion of the more stable anthocyanins, such as p-Coumaroylated anthocyanins and caffeoylated anthocyanins).

While the demarcated geographical area for 'Dehesa Peñalba' PDO lies within the area for 'Castilla y León' PGI and is near the 'Ribera del Duero' PDO, and although the wines do have the general characteristics of the PGI, they also have some substantially different qualities and some other characteristics not found in 'Ribera del Duero' PDO wines.

A comparison of 'Dehesa Peñalba' PDO, 'Castilla y León' PGI and 'Ribera del Duero' PDO is as follows:

Higher alcoholic strength	
IGP Castilla y León	«Dehesa Peñalba»
> 11,0	> 12,5

Lower yield per hectare	
IGP Castilla y León	«Dehesa Peñalba»
16 000 kg	8 000 kg for young reds 6 000 kg for aged reds

Higher volatile acidity	
IGP Castilla y León	«Dehesa Peñalba»
< 13,36 meq/l	< 20 meq/l

Higher alcoholic strength	
DOP Ribera del Duero	«Dehesa Peñalba»
> 11,0 en blancos > 11,5 en tintos	> 12,5

Lower yield per hectare	
DOP Ribera del Duero	«Dehesa Peñalba»
7 000 kg	6 000 kg for aged reds

Higher volatile acidity	
DOP Ribera del Duero	«Dehesa Peñalba»
< 8,33 meq/l	< 20 meq/l

According to research by the University of Castile-La Mancha, they also have a greater concentration of monomeric anthocyanins:

DOP Ribera del Duero	«Dehesa Peñalba»
< 59 mg/l	< 223 mg/l

While parts of the demarcated area (recintos 1 and 2 of parcela 5121, and recinto 3 of parcela 5122) have other owners, the application has been submitted by the only winery that is currently present in the demarcated area. Other producers would be able to join the project in the future if they wished.

d) Informal interaction

Dehesa Peñalba has long been a sought-after site among marquises, bishops and nobles, who have recognised the potential of this land on the banks of the River Duero since antiquity.

Numerous written and bibliographic sources attest to the long history of the town of Peñalba de Duero and the localities which fall within its bounds, as also to vine cultivation and its commercial ends or to the obligations due towards the feudal lords in the form of tithes of must obtained from this land.
In the fourteenth century the Libro Becerro de las Behetrías de Castilla [‘Vellum Tome of the Free Towns of Castile’] was compiled by order of Pedro I of Castile, listing the various counties and free towns of which the Kingdom of Castile was composed. It contains accounts of the different towns governed under the ‘free town’ [behetría] system, their legal status, the economic entitlement of the king and the rights of the lords. A number of manuscript copies survive, although the Royal Chancellery in Valladolid houses one of the very oldest.

Within the dominion of the principality of Valladolid (the ‘Merindad del Infantado de Valladolid’ or, in Old Spanish, ‘Merindat del infantazgo de vallit’), Villabáñez (‘Villa hanes’) and Peñalba (‘Peñalva’) both feature.

‘In 1751, the town of Villabáñez came under three jurisdictions’ within the administrative district of Portillo in the Province of Madrid: it was ruled by the Cabildo [“Council”] of Valladolid Cathedral and by the Marchioness of Camarasa and the Marquis of Revilla, both resident in Valladolid. At that time the municipality of Villabáñez comprised 11 423 plots or obradas [an old agricultural measure] of land, of which 600 were vineyard, amounting to 1 200 aranzadas [another old agricultural measure]... .’

‘The municipality of Peñalba de Duero consisted of 1 923 obradas of land, of which 560 were unirrigated fields, 6 meadows (4 of them commons), 7 planting beds (commons), 500 of mountain land with oak and holm oak (commons), 650 vineyards in Dehesa de Peñalba la Verde [“the Green”] ... .’

Although several different names are used in the historical documents – ‘Dehesa’, ‘La Dehesa’, ‘Dehesa de Peñalba’ and ‘Peñalba La Verde’ – they all refer to the same place, which has been known as Dehesa Peñalba for the last 30 years. This also shows that in this context the term ‘Dehesa’ is a toponym and has nothing to do with livestock (the Spanish word dehesa refers to a traditional form of rearing livestock on poor or non-agricultural land).

In 1995 the decision was taken to resume cultivation, planting a selection of vine varieties with a medium-to-long growth cycle, and a winery was built with the very latest in winemaking technology. This allows the potential of the grape to be fully harnessed and transformed into wines of international renown.

9. Essential further conditions

Legal framework: In national legislation

Type of further condition:Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

The year of harvest must be stated on the labels of the protected wines.

Wines of the 'Dehesa Peñalba' PDO may use the term roble or 'oak' on the label, provided that they comply with current applicable legislation.

Wines of the 'Dehesa Peñalba' PDO may make use of the traditional terms 'Crianza', 'Reserva' and 'Gran Reserva' on the label, provided that they fulfil the terms of use set out in the current applicable legislation.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève de l'arrangement de Lisbonne — Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caracteres

«Dehesa Peñalba»

EU No: PDO-ES-02592

AOP (X) IGP ( )

1. Dénomination à enregistrer

Dehesa Peñalba

2. Type de l'indication géographique

AOP – Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

VIN ROUGE
— Robe: claire, d'une intensité moyenne à élevée, avec des nuances allant du rouge brique au rouge pourpre.

— Nez: intensité moyenne à élevée, avec des notes variétales fruitées (fruits rouges et/ou noirs) et/ou floraux et/ou balsamiques, ainsi que des notes résultant du processus de vieillissement dans le cas des vins vieillis en fût de bois (vanille et/ou bois et/ou éléments grillés et/ou caramélisés et/ou épicés).

— Bouche: Les vins doivent être équilibrés et révéler des notes fruitées (fruits rouges et/ou noirs) et/ou florales et/ou balsamiques, associées à des notes résultant du processus de vieillissement pour les vins vieillis en fût de bois (vanille et/ou bois et/ou éléments grillés et/ou caramélisés et/ou épicés). Ils sont charnus avec une finale moyenne à longue.

(*) Pour les limites non indiquées, la législation de l'UE s'applique.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,5
Acidité totale minimale	4,0 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20,00
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Pratique culturale
1. Les vignes sont palissées.
2. Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 2 000 pieds à l'hectare.
Pratique œnologique spécifique

1) Conditions de vinification

Vins rouges jeunes:
Les raisins sont récoltés manuellement, placés dans des caisses puis stockés dans un refroidisseur pour les amener à une température comprise entre 5 et 10 °C.
Ils sont triés à la main sur la table de sélection et transportés vers les cuves par bande transporteuse (aucun équipement de pompage n'est utilisé pour transporter les fruits).
Une imprégnation à froid avant fermentation (5-10 °C) pendant 5 à 8 jours est pratiquée.
Avant la fermentation malolactique, les vins sont vieillis sur lies pendant au moins 15 jours.
La micro-oxygénation est effectuée à une dose de 15 ml par litre et par mois pendant 3 jours et de 6 ml par litre et par mois pendant 8 jours.
La fermentation alcoolique spontanée a lieu dans des cuves en acier inoxydable.
La macération prolongée est pratiquée pendant et après la fermentation pendant au moins 21 jours.

Vins rouges vieillis:
Les raisins sont récoltés manuellement, placés dans des caisses puis stockés dans un refroidisseur pour les amener à une température comprise entre 5 et 10 °C.
Ils sont triés à la main sur la table de sélection et transportés vers les cuves par bande transporteuse (aucun équipement de pompage n'est utilisé pour transporter les fruits).
Une imprégnation à froid avant fermentation (5-10 °C) pendant 5 à 8 jours est pratiquée.
La fermentation alcoolique spontanée a lieu dans des cuves en acier inoxydable.
La macération prolongée est pratiquée pendant et après la fermentation pendant au moins 21 jours.
Avant la fermentation malolactique, les vins sont vieillis sur lies pendant au moins 15 jours.
La micro-oxygénation est effectuée à une dose de 15 ml par litre et par mois pendant 3 jours et de 6 ml par litre et par mois pendant 8 jours.

2) Conditions de vieillissement
Les conditions de vieillissement varient selon le type de vin, comme suit:

Vins rouges monovariétaux:
vieillis en fûts de chêne de 225 litres pendant 12 à 24 mois.

Vins rouges multivariétaux:
vieillis en fûts de chêne de 225 et/ou 500 litres et/ou cuves en bois de 5 000 litres pendant 6 à 24 mois.

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Le moût ne peut être extrait qu'au moyen de systèmes mécaniques qui n'endommagent pas les parties solides de la grappe, avec un rapport maximal moyen grappe/vin de 72 %. Pour les vins rouges destinés au vieillissement, les pompes ne doivent pas être utilisées pour transporter la pulpe jusqu'aux cuves.

b. Rendements maximaux

-Vins rouges jeunes:
8 000 kilogrammes de raisins par hectare

-Vins rouges jeunes:
57,60 hectolitres par hectare

-Vins rouges vieillis
6 000 kilogrammes de raisins par hectare

-Vins rouges vieillis
43,20 hectolitres par hectare

6. Zone géographique délimitée

L'aire géographique de l'AOP «Dehesa Peñalba» est située dans la commune de Villabáñez (Valladolid). Il s'agit d'une étendue de terres continue couvrant 91,4287 hectares, définie par les références ci-après du système d'identification des parcelles agricoles (SIPA) (*):
— Parcelas [parcelles] 5 121, 5 122, 5 123, 5 124 et 5 125, et recinto [lot] 3 de la parcelle 9 003 (canal d'irrigation), tous dans le polígono [polygone] 6 de la municipalité. Les vins de l'AOP «Dehesa Peñalba» doivent être élaborés et vieillis dans la zone délimitée ci-dessus.
(*) Étant donné que le SIPA fait l'objet de mises à jour, veuillez noter qu'il s'agit de références à la version de 2020.

7. Cépages principaux

CABERNET SAUVIGNON	MERLOT
SYRAH	TEMPRANILLO

8. Description du ou des liens

a) zone géographique (facteurs naturels et humains)

a.1) Facteurs naturels

La zone géographique définie au point 1.6 présente des caractéristiques topographiques, pédologiques et climatiques propres. Ces caractéristiques sont uniformes dans l'ensemble de la zone et, comme nous l'expliquerons ci-dessous, la différencient des zones environnantes. La zone est traditionnellement connue sous le nom de pago: une étendue de terrain ininterrompue, traditionnellement utilisée pour la culture des vignes, avec un sol et des caractéristiques microclimatiques qui la distinguent des zones environnantes. La nature unique d'un pago est généralement façonnée par des éléments physiques qui l'entourent, tels que les rivières, les plaines, les bois, etc., qui contribuent à créer les conditions spécifiques. Dans cette zone délimitée, plusieurs facteurs se conjuguent:

1. Le fleuve Duero a déterminé la topographie collinaire de la région, en formant diverses structures grâce à l'érosion et à la sédimentation, y compris les terrasses-plaines, sur lesquelles se déposent une grande quantité de matières (principalement sable et gravier) et le fond de la vallée. En conséquence, la zone délimitée est une zone de campagne en pente douce (avec une pente constante inférieure à 5 %) reposant sur le fond de la vallée et entourée de deux plateaux plus élevés (la zone délimitée se situe à une altitude de 720 m et les plateaux entre 800 et 840 m, avec une déclivité de 5 à 15 %) qui délimitent la zone tant au nord qu'au sud. Le fleuve Duero borde également la zone au nord. La zone située au-delà du fleuve reste connue sous le nom de Dehesa Peñalba, mais à mesure que l'inclinaison devient plus forte (sur

les pentes menant aux plateaux et aux plaines elles-mêmes), le terrain ne convient plus à la viticulture. Au sud, elle est bordée par une forêt de pins. Ces deux éléments - les plateaux et la forêt de pins - ont un effet tampon, protégeant la zone des conditions météorologiques défavorables.

2. La zone délimitée est située sur une terrasse de terres constituée d'alluvions fluviaux graveleux, avec une couche superficielle sableuse sur un socle de calcaire marneux. Le sol se distingue par ses cailloux, son gravier et une teneur moyenne en sable de 78 %, par rapport aux sols moins sablonneux (environ 60 %) des zones situées à l'ouest et aux sols plus riches en argile avec des dépôts de marne et de calcaire sur les plateaux et sur les pentes qui y mènent, où la pente est plus forte.

En conséquence, la zone délimitée offre une couche arable sèche et sableuse ayant des propriétés de filtrage: une zone de terre chaude mais dotée d'une base fraîche et de réserves d'eau saines. Ce sol est pauvre en matière organique et en nutriments.

3. Comme les éléments qui entourent la zone ont un effet tampon, celle-ci est quelque peu protégée des conditions défavorables telles que des températures extrêmes, un faible taux d'humidité, des vents violents, etc. En conséquence, la région a son propre microclimat, avec des températures plus douces (moyenne annuelle de 12 °C, soit environ un demi-degré de plus que la zone environnante), en particulier au printemps et en automne. Elle est bien exposée aux vents (orientation ouest-est) et est exempte de gelées plus longtemps que la zone environnante (206 jours par an par rapport à 200).

En résumé, la zone délimitée appelée Dehesa Peñalba est située dans un bassin hydrographique situé en fond de vallée, où le sol est plane et les terres homogènes. Son orientation nord-ouest/sud-ouest est idéale pour la viticulture et le sol peut être qualifié de chaud et de pauvre compte tenu du niveau élevé de sable et d'éléments grossiers (cailloux et graviers). Ces derniers rendent le sol très perméable et capable de réfléchir les rayons du soleil; la zone est protégée par deux plaines de calcaire marneux situées au nord et au sud, qui la protègent et l'entourent grâce à la différence d'altitude. La zone délimitée est également influencée par la forêt de pins qui borde ses frontières au sud et à l'ouest, tandis que le fleuve Duero longe ses frontières septentrionales et orientales. Il ressort d'une analyse de l'environnement physique que la zone délimitée appelée Dehesa Peñalba est un site clairement défini, présentant des conditions pédoclimatiques spécifiques et uniformes qui le distinguent des zones environnantes. C'est le résultat de processus de formation géomorphologiques, lithologiques et orographiques et de la présence de barrières naturelles telles qu'un fleuve, des bois, des pentes et des plateaux.

a.2) Facteurs humains

L'expérience acquise dans les vignobles de la zone délimitée au cours des dix-huit dernières années a conduit à l'introduction d'un certain nombre de variétés de vigne particulièrement adaptées à l'environnement local, ce qui a donné lieu à des raisins à forte concentration en polyphénols — notamment en ce qui concerne les anthocyanes totaux et la teneur en tanins.

— Tempranillo: Il s'agit de la principale variété cultivée dans le vignoble de Dehesa Peñalba. Grâce aux cultures de couverture végétale dans les rangs et au travail profond des sols à proximité des ceps, complétés par un palissage méticuleux, elle est en parfaite harmonie avec la région.

— Syrah: Il s'agit de la deuxième variété la plus caractéristique. Avec son cycle de croissance plus long, elle bénéficie de conditions idéales dans cette zone (printemps et automnes cléments), ce qui lui permet d'exprimer pleinement ses qualités variétales.

— Cabernet Sauvignon: Comme pour Syrah, le microclimat de la zone délimitée permet à ce raisin d'atteindre son plein potentiel, tout en en limitant le rendement.

— Merlot: Alors que ce raisin tend à souffrir d'un manque d'eau dans les zones environnantes, le sous-sol de la zone délimitée offre des réserves d'eau suffisantes pour le faire mûrir de manière optimale et équilibrée.

Afin d'améliorer les conditions de culture et de mûrissement de ces variétés, les techniques de viticulture pratiquées au cours du cycle de croissance de la vigne tendent à donner des rendements à l'hectare plus faibles, ce qui se traduit par une meilleure qualité de la matière première, avec un degré de maturité constant.

Des pratiques viticoles durables sont utilisées, garantissant un respect maximal de l'environnement. Les parcelles viticoles sont certifiées biologiques.

À la suite de ce processus rigoureux dans le vignoble, des pratiques de production minutieuses sont appliquées dans l'établissement de vinification. Les étapes suivantes sont les plus importantes:

— Les raisins sont récoltés manuellement, placés dans des caisses puis stockés dans un refroidisseur pour amener leur température entre 5 et 10 °C. Les raisins sont triés manuellement sur la table de sélection et montés par bande transporteuse (les pompes ne sont pas utilisées) pour éviter toute oxydation avant leur arrivée dans les cuves et garantir une macération dans les meilleures conditions.

— La macération est pratiquée pendant et après la fermentation pendant au moins 21 jours.

— Avant la fermentation malolactique, les vins sont vieillis sur lies, créant ainsi une micro-oxygénation.

b) Qualité et caractéristiques du produit dues principalement ou exclusivement à la zone géographique

Les vins de l'AOP «Dehesa Peñalba» sont rouges d'une couleur profonde et soutenue (forte intensité de couleur, tonalité rouge bleuté et bonne stabilité). Ils sont très aromatiques, avec une prédominance de fruits rouges et noirs mûrs, surtout chez les vins jeunes. Leur structure est consistante en raison de leur teneur élevée et stable en polyphénols, avec des tanins doux et persistants. Il en résulte des vins très élégants, au corps moyen à plein, à la saveur intense et d'une belle ampleur et longueur en bouche.

c) Description du lien — interaction entre les facteurs naturels et humains et les caractéristiques du produit

La zone délimitée de l'AOP «Dehesa Peñalba» occupe une superficie ininterrompue qui, comme décrit plus haut, possède ses propres caractéristiques pédologiques et microclimatiques uniformes qui la distinguent des zones avoisinantes. Ces conditions naturelles, associées au choix des variétés, à des pratiques viticoles durables et à une méthode de production minutieuse, permettent d'obtenir un produit (vin) présentant des caractéristiques spécifiques. Cette affirmation est corroborée par les éléments suivants:

1. Le sol, défini comme pauvre mais chaud, largement constitué de sable et d'éléments grossiers (cailloux et gravier), qui le rendent hautement perméable et capable de réfléchir les rayons du soleil, stimule le mûrissement du raisin et favorise des phénomènes tels que la pigmentation des grains, permettant la production de raisins à teneur élevée en polyphénols, en particulier anthocyanes et tanins.

2. Étant donné qu'il s'agit d'une plaine bien orientée, protégée par deux plateaux plus élevés et par une forêt de pins, et délimitée au nord par le fleuve Duero, la zone délimitée est encadrée par des barrières naturelles. De ce fait, les raisins

peuvent atteindre une maturité parfaite, étant donné qu'ils bénéficient d'un plus grand rayonnement réfléchi par le sol et que les vignes sont protégées des conditions météorologiques extrêmes, ce qui signifie que les conditions sont plus clémentes à deux moments clés du cycle de la vigne: au printemps, lors de la floraison et de la fructification, et en automne, lorsque les raisins atteignent le stade final du processus de maturation. Cela permet à la vigne d'avoir un cycle de croissance plus long. La zone est exempte de gel pendant plus longtemps - de sorte que les vignes ont plus de temps (jours) pour se développer et mûrir - et la température moyenne annuelle est plus élevée que dans les zones environnantes. Ce contexte permet une maturation plus équilibrée, en stimulant des phénomènes tels que la pigmentation des peaux de raisins rouges et la production de raisins à plus forte teneur en polyphénols, qui permettent d'obtenir des vins plus riches en polyphénols et se prêtant à un vieillissement plus long grâce à leur structure renforcée et à une concentration totale plus importante d'anthocyanes et de tanins.

3. Les sols chauds et sablonneux et le climat plus doux (printemps et automnes plus cléments) font que la variété Tempranillo et, en particulier, les variétés allochtones aux cycles de croissance plus longs (variétés françaises Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah) se sont parfaitement adaptées, ce qui permet aux raisins de mûrir et aux vignes d'achever leur cycle de croissance de manière plus équilibrée et plus complète, ce qui signifie que certains composants (anthocyanes et arômes totaux) sont présents dans des concentrations plus élevées que dans les raisins des zones environnantes.

4. Le choix des variétés, associé à des pratiques de gestion durable des vignobles, permet d'obtenir une matière première optimale pour l'élaboration des vins AOP «Dehesa Peñalba»:
— le Tempranillo offre une structure, des arômes de fruits rouges et de fruits de forêt et une couleur d'une grande profondeur;
— le Cabernet Sauvignon fournit de l'ampleur, de la longueur en bouche et des tanins persistants, ainsi que des notes intenses de fruits mûrs et d'épices;
— le Merlot donne de l'élégance, des tanins très doux, des notes de fruits rouges et un bon équilibre entre acidité et pH;
— le Syrah fournit des tanins soyeux, des notes de fruits noirs et des niveaux de pH et d'acidité qui assurent une bonne fraîcheur.

En bref, les cépages Tempranillo et Cabernet donnent des vins d'une grande longévité grâce à leur ampleur, structure et longueur, tandis que le Syrah et le Merlot confèrent de la fraîcheur, de l'acidité, de l'intensité aromatique, de l'élégance et de la finesse.

5. Le fait de récolter les raisins à la main, de les placer dans des caisses puis de les stocker dans un refroidisseur pour amener leur température entre 5 et 10 °C empêche l'oxydation et protège la couleur (composés anthocyanes). Trier les raisins à la main sur la table de sélection et les transporter par bande transporteuse (sans pompage) signifie qu'il n'y a pas d'oxydation avant leur arrivée dans les cuves et que la macération peut avoir lieu dans les meilleures conditions. De ce fait, l'imprégnation à froid commence avec des raisins intacts, ce qui améliore le potentiel aromatique et l'extraction de la couleur.

6. Le processus de macération pendant et après la fermentation est suffisamment long (au moins 21 jours) pour obtenir des concentrations plus élevées de composés colorants (anthocyanes et tanins), pour libérer les arômes libres et pour donner des vins plus structurés et potentiellement plus durables.

7. Le vieillissement sur lies avant la fermentation malolactique, qui provoque une micro-oxygénation, favorise une extraction accrue et allonge la durée de vie des vins en augmentant la quantité de composés phénoliques, tels que les tanins et les anthocyanes, car il favorise la formation de pyranoanthocyanes, d'anthocyanes et de flavanols, qui ont besoin d'acétaldéhyde pour créer des adduits colorés par pont éthyl (l'oxygène est nécessaire à la formation d'acétaldéhyde). Ainsi, la pratique de la micro-oxygénation avant la fermentation malolactique améliore les

caractéristiques et la stabilité chromatiques. La sensation en bouche est également améliorée en termes de corps et d'astringence. La micro-oxygénation améliore en outre l'arôme du vin en réduisant les qualités végétales. Elle permet de réduire les composés tels que les pyrazines et les thiols oxydés par l'oxygène.
Comme cela a déjà été expliqué, des tests ont montré que les raisins cultivés dans la zone délimitée présentent des concentrations plus élevées d'anthocyanes ainsi que de tanins. Ceux-ci sont transférés au processus de vinification: la macération permet à ces substances de passer dans les vins, en leur conférant plus d'intensité et une tonalité rouge bleuté lorsqu'ils sont jeunes, ainsi qu'une plus grande conservation grâce à la formation de colorants plus stables. En conséquence, les vins de l'AOP «Dehesa Peñalba» ont une couleur intense, généralement marquée par des notes de fruits rouges et/ou noirs mûrs. Il s'agit de vins ronds au corps moyen à plein, arrivés à maturité et longs en bouche, avec une forte concentration de pigments polyphénoliques, donnant des vins plus structurés et d'une couleur plus stable. Il en résulte que les vins se conservent plus longtemps et sont mieux adaptés au vieillissement, y compris en bouteille, que les vins produits dans les environs.

Plus précisément, d'après les recherches menées par le groupe Œnologie de l'Institut régional de recherche scientifique appliquée (qui dépend du département de Technologie alimentaire de l'Université de Castille-La Mancha), il est matériellement possible de distinguer les vins de l'AOP «Dehesa Peñalba» des vins élaborés dans les zones adjacentes, avec une même durée de vieillissement («Ribera del Duero» AOP et «Castilla y León» IGP), car les premiers ont une plus grande proportion d'anthocyanes monomériques et sont plus stables (avec une concentration plus élevée de malvidine-3-glucoside et une large proportion d'anthocynes plus stables tels que les anthocyanes coumariques et les anthocyanes caféiques.

Bien que la zone géographique délimitée pour l'AOP «Dehesa Peñalba» se situe dans la zone géographique de l'IGP «Castilla y León» et à proximité de celle de l'AOP «Ribera del Duero», et bien que les vins présentent les caractéristiques générales de l'IGP, ils présentent également des qualités sensiblement différentes et d'autres caractéristiques qui ne figurent pas dans les vins de l'AOP «Ribera del Duero».
La comparaison entre les AOP «Dehesa Peñalba», l'IGP «Castilla y León» et l'AOP «Ribera del Duero» se présente comme suit:

Titre alcoométrique plus élevé	
IGP Castilla y León	«Dehesa Peñalba»
> 11,0	> 12,5

Rendement à l'hectare plus faible	
IGP Castilla y León	«Dehesa Peñalba»
16 000 kg	8 000 kg pour les rouges jeunes 6 000 kg pour les rouges vieillis

Acidité volatile plus élevée	
IGP Castilla y León	«Dehesa Peñalba»
< 13,36 meq/l	< 20 meq/l

Titre alcoométrique plus élevé	
DOP Ribera del Duero	«Dehesa Peñalba»
> 11,0 pour les blancs > 11,5 pour les rouges	> 12,5

Rendement à l'hectare plus faible	
DOP Ribera del Duero	«Dehesa Peñalba»
7 000 kg	6 000 kg pour les rouges vieillis

Acidité volatile plus élevée	
DOP Ribera del Duero	«Dehesa Peñalba»
< 8,33 meq/l	< 20 meq/l

Selon les recherches de l'Université de Castille-La Manche, ils ont également une plus grande concentration d'anthocyanes monomériques::

DOP Ribera del Duero	«Dehesa Peñalba»
< 59 mg/l	< 223 mg/l

Alors que certaines parties de la zone délimitée (lots 1 et 2 de la parcelle 5121 et lot 3 de la parcelle 5122) ont d'autres propriétaires, la demande a été présentée par le seul établissement de vinification actuellement présent dans la zone délimitée. D'autres producteurs pourraient rejoindre le projet à l'avenir s'ils le souhaitent.

d) Interaction informelle

Dehesa Peñalba est depuis longtemps un site recherché par les évêques, les marquis et autres nobles, qui ont vu le potentiel de ce terrain sur les rives du Duero depuis l'Antiquité.

De nombreuses sources écrites et bibliographiques attestent de la longue histoire de la ville de Peñalba de Duero et des localités qui en relèvent, ainsi que de la culture de la vigne et de ses fins commerciales ou des obligations contractées à l'égard des seigneurs féodaux sous forme de dîmes de moût provenant de ces terres.

Au XIVe siècle, le «Libro Becerro de las Behetrías de Castilla» («Livre des villes libres de Castille») a été compilé sur ordre de Pedro I de Castille, énumérant les différents comtés et les villes libres qui composaient le Royaume de Castille. Il énumère les différentes villes régies par le système de «ville libre», leur statut juridique, les droits économiques du roi et les droits des seigneurs. Plusieurs copies manuscrites subsistent et la Chancellerie royale de Valladolid détient l'une des plus anciennes.

Au sein de la principauté de Valladolid (le «Merindad del Infantado de Valladolid» ou, en espagnol archaïque, «Merindat del infantazgo de vallit»), figurent Villabáñez («Villa hanes») et Peñalba (ci-après «Peñalva»).

«En 1751, la ville de Villabáñez relevait de trois juridictions dans le district administratif de Portillo, dans la province de Madrid: elle était gouvernée par le "Cabildo" (conseil) de la Cathédrale de Valladolid et par la marquise de Camarasa et le marquis de Revilla, tous deux domiciliés à Valladolid. À cette époque, la municipalité de Villabáñez comptait 11 423 parcelles ou obradas [ancienne mesure agricole], dont 600 étaient des vignobles, soit 1 200 aranzadas [autre mesure agricole ancienne]... »

«La municipalité de Peñalba de Duero se composait de 1 923 obradas de terres, dont 560 champs non irrigués, 6 prairies (dont 4 communes), 7 planches de plantation (communes), 500 terrains de montagne plantés de chênes et chênes verts, 650 vignobles à Dehesa de Peñalba la Verde... »

Bien que plusieurs dénominations différentes soient utilisées dans les documents historiques — «Dehesa», «La Dehesa», «Dehesa de Peñalba» et «Peñalba La Verde», elles font toutes référence au même lieu, connu sous le nom de Dehesa Peñalba depuis 30 ans. Cela montre également que, dans ce contexte, le terme «Dehesa» est un toponyme et n'a rien à voir avec le bétail (le mot espagnol «dehesa» fait référence à une forme traditionnelle d'élevage sur des terres pauvres ou non agricoles).

En 1995, la décision a été prise de relancer la culture et de planter une sélection de variétés de vigne à cycle de croissance moyen à long, et un établissement de vinification a été construit et doté de la technologie la plus avancée. Le potentiel du raisin peut ainsi être pleinement exploité et transformé en vins de renommée internationale.

9. Autres conditions essentielles

Cadre juridique:législation nationale.

Type de condition supplémentaire:dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:
L'année de récolte doit être indiquée sur les étiquettes des vins protégés.

Les vins de l'AOP «Dehesa Peñalba» peuvent utiliser le terme «roble» ou «chêne» sur l'étiquette, pour autant qu'ils soient conformes à la législation en vigueur.

Les vins de l'AOP «Dehesa Peñalba» peuvent utiliser les mentions traditionnelles «Crianza», «Reserva» et «Gran Reserva» sur l'étiquette, pour autant qu'ils répondent aux conditions d'utilisation prévues par la réglementation en vigueur.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características.

«Dehesa Peñalba»

Nº UE: PDO-ES-02592

DOP (X) IGP ()

1. Nombre que debe registrarse

Dehesa Peñalba

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO TINTO
— Fase visual: limpio de intensidad de capa media a alta y tonalidad desde el rojo teja al rojo violáceo.
— Fase olfativa: de intensidad media a alta, con notas varietales definidas por fruta (roja y/o negra), y/o florales y/o balsámicos, así como notas propias de la crianza cuando los vinos hayan sido maderizados (vainilla y/o madera y/o tostados y/o caramelizados y/o especiados).
— Fase gustativa: los vinos deberán ser equilibrados, con recuerdo de aroma de fruta (roja y/o negra), y/o florales y/o balsámicos, así como notas propias de la crianza cuando los vinos hayan sido maderizados (vainilla y/o madera y/o tostados y/o caramelizados y/o especiados). De cuerpo y persistencia media a alta.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	12,5
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica de cultivo

1. La conducción del cultivo será en espaldera.
2. La densidad de plantación mínima será de 2 000 cepas/ha.

Prácticas enológicas específicas

1) Condiciones de elaboración del vino.

Vino Tinto Joven:
Vendimia manual en cajas y almacenamiento en cámara frigorífica para bajar la temperatura de la uva entre 5 °C y 10 °C.
Selección manual en mesa y transporte de la uva a encubado mediante cinta transportadora (no utilización de equipos de bombeo en la elevación de bayas).
Maceración prefermentativa en frío (5-10 °C) durante 5-8 días.
Crianza sobre lías antes de la fermentación maloláctica, durante mínimo 15 días.
Microoxigenación a dosis de 15 ml/l/mes durante 3 días, y 6 ml/l/mes durante 8 días.
Fermentación alcohólica espontánea en depósitos de acero inoxidable.
Maceración larga fermentativa y postfermentativa mínima de 21 días.

Vino tinto con envejecimiento:
Vendimia manual en cajas y almacenamiento en cámara frigorífica para bajar la temperatura de la uva entre 5 °C y 10 °C.
Selección manual en mesa y transporte de la uva a encubado mediante cinta transportadora (no utilización de equipos de bombeo en la elevación de bayas).
Maceración prefermentativa en frío (5-10 °C) durante 5-8 días.
Fermentación alcohólica espontánea en depósitos de acero inoxidable.
Maceración larga fermentativa y postfermentativa mínima de 21 días.
Crianza sobre lías antes de la fermentación maloláctica, durante mínimo 15 días.
Microoxigenación a dosis de 15 ml/l/mes durante 3 días, y 6 ml/l/mes durante 8 días.

2) Condiciones de envejecimiento.

Las condiciones del envejecimiento serán, en función del tipo de vino, las siguientes:

Vino Tinto Monovarietal:
Envejecido en barricas de roble de 225 l durante mínimo de 12 a 24 meses.

Vino Tinto Multivarietal:
Envejecido en barricas de roble 225 l y/o 500 l y/o tinas de madera de 5 000 l durante un período mínimo de 6 a 24 meses.

Restricción pertinente en la vinificación

Para la extracción del mosto solo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, disponiendo de un coeficiente medio de transformación de uva/vino máximo del 72 %. En concreto, para la elaboración del vino tinto destinado a envejecimiento, no se utilizarán bombas para el transporte de la pasta al depósito para el encubado.

b. Rendimientos máximos
- Vino tinto Joven
  8 000 kilogramos de uvas por hectárea
- Vino tinto Joven
  57,60 hectolitros por hectárea
- Vino tinto con envejecimiento
  6 000 kilogramos de uvas por hectárea
- Vino tinto con envejecimiento
  43,20 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona geográfica de la DOP «Dehesa Peñalba» se encuentra ubicada en el término municipal de Villabáñez (Valladolid), contando con una superficie total de 91,4287 ha, constituyendo una superficie continua de terreno definida por las siguientes parcelas SIGPAC(*), Sistema de Información Geográfica de las Parcelas Agrícolas:

— Polígono 6: parcelas 5 121, 5 122, 5 123, 5 124 y 5 125 y el recinto 3 de la parcela 9 003 (canal de riego).La elaboración y envejecimiento de los vinos protegidos por la DOP «DEHESA PEÑALBA» se realizarán en la zona delimitada en el párrafo anterior.

(*) Dado que el SIGPAC es objeto de actualizaciones, debe tenerse en cuenta que las referencias citadas anteriormente corresponden al SIGPAC publicado en 2020.

7. Principales variedades de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON	MERLOT
SYRAH	TEMPRANILLO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

a) Zona geográfica (factores naturales y humanos).

<u>a.1) Factores naturales</u>

La zona geográfica definida en el apartado 1.6 se corresponde con una superficie con características orográficas, edafológicas y climáticas uniformes y diferentes del entorno, tal y como se expone a continuación, cumpliendo con el concepto tradicional de pago vitícola (superficie continua de terreno con características edáficas y microclimáticas propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, destinado de forma tradicional al cultivo del viñedo).
Este carácter peculiar suele venir determinado por la existencia de elementos físicos como ríos, páramos, masas boscosas…, que enmarcan la zona y propician estas condiciones diferenciales. Es el caso de esta zona, este carácter diferencial se explica por las siguientes consideraciones:

1. La orogénesis de la zona se debe primordialmente al paso del río Duero por la zona de estudio, el cual, como agente de erosión y sedimentación, ha creado diversas estructuras, como terrazas de vega de río, en las que predomina materiales de deposición, principalmente arenas y gravas, así como de fondo de valle. De esta forma, la zona delimitada se encuentra ubicada sobre una campiña de baja pendiente, uniforme e inferior al 5 % y encajado en el fondo de valle (cota aproximada de 720 m), delimitado por dos paramos de mayor cota (800-840 m), alcanzando en zonas perimetrales pendientes entre el 5-15 %, que diferencian la zona objeto de estudio de su entorno, tanto al sur como al norte. El río Duero bordea la zona por el Norte, donde el paraje conserva el mismo nombre (Dehesa Peñalba), aunque aquí las pendientes comienzan

a elevarse (laderas de páramo y páramo) y no son aptas para el cultivo del viñedo. Al sur está ceñida por masas arbóreas de pino albar. Ambos elementos: páramo y pinar proporcionan un efecto amortiguador de condiciones las climáticas adversas.

2. La localización del área delimitada, situada en la terraza constituida por un terreno de deposición fluvial gravoso con manto arenoso, sobre el fondo margo-calizo, se caracteriza por la presencia de cantos, gravas y arenas. Estás últimas alcanzan valores medios a nivel estadístico del 78 %, diferenciándose de los terrenos circundantes que cuentan con menor contenido en arena (alrededor del 60 %) en la zona oeste o incluso ricos en calizas y margas en los páramos y laderas, de mayores pendientes y más arcillosas.

Como consecuencia, la zona delimitada ofrece suelos filtrantes, secos y arenosos en superficie, un terreno cálido, pero con un fondo fresco y con buenas reservas hídricas. Es pobre en materia orgánica y pobre en nutrientes.

3. El comentado efecto amortiguador que proporcionan los elementos circundantes a la zona permite unas condiciones climáticas menos adversas, tales como temperaturas extremas, bajos niveles de humedad, vientos severos… Así, la zona delimitada dispone de un microclima caracterizado por unas temperaturas más suaves, 12 ° C de media anual (aproximadamente, medio grado más que las zonas circundantes); especialmente, más suaves en otoño y primavera, una buena ventilación (oeste-este) y un período libre de heladas más amplio que el de las zonas circundantes, con 206 días (las zonas circundantes están por debajo de 200 días).

En resumen, la zona delimitada conocida como Dehesa Peñalba se encuentra situada en una cuenca fluvial de fondo de valle, con terreno homogéneo, en planicie, con orientación óptima noroeste-suroeste para el cultivo de la vid, siendo caracterizado el suelo como terreno caliente y pobre, debido al alto nivel de arenas y elementos gruesos, cantos y gravas, que lo dotan de buena permeabilidad y reflexión de la radiación solar, estando protegido por dos formaciones de páramo calizo-margosos en la vertiente norte y sur, que por diferencia de cota, lo resguardan y enmarcan. Además, esta área delimitada se ve influenciada y limitada por una masa boscosa de pino albar, a lo largo de todo el perímetro sur y oeste, así como por el río Duero que limita la zona norte y este. El análisis del medio físico realizado pone de manifiesto que la zona delimitada conocida como Dehesa Peñalba se corresponde con un paraje enmarcado de características edáficas uniformes y climáticas propias que lo diferencian y distinguen de su entorno, debido a su proceso de formación geomorfológico, litológico y orográfico, así como por la presencia de otras barreras naturales, como un cauce fluvial y diversas masas arbóreas, laderas y paramos.

a.2) Factores humanos

Tras la experiencia adquirida durante los dieciocho últimos años con el viñedo de la zona delimitada, se han implantado diversas variedades vínicas, las cuales están especialmente bien adaptadas al medio geográfico, al proporcionar una uva con una alta concentración en polifenoles, especialmente en contenido en antocianos totales e índice de taninos.

— Tempranillo: la variedad más importante del viñedo de «Dehesa Peñalba», que gracias a una cubierta vegetal de las calles y un trabajo en profundidad cerca de las cepas, unido a un trabajo muy minucioso de las espalderas, se encuentra en perfecta armonía con el entorno.
— Syrah: la segunda variedad más representativa que, con un ciclo más largo, ha encontrado una situación privilegiada (primavera y otoños suaves) para exprimir todas sus cualidades varietales.

— Cabernet Sauvignon: al igual que la Syrah, el microclima de la zona delimitada favorece su máxima expresión, aunque limita su producción.

— Merlot: variedad que sufre en general en la zona de limitaciones hídricas, encuentra en el subsuelo las reservas hídricas necesarias a su perfecta y equilibrada maduración.

Para mejorar las condiciones de cultivo y maduración de la uva en dichas variedades, durante el ciclo vegetativo de la viña se realizan prácticas vitícolas tendentes a reducir la producción por hectárea, consiguiendo así una materia prima de más calidad con un grado de maduración muy equilibrado.

En el viñedo se practica una viticultura sostenible con máximo respeto al medio ambiente. Las parcelas de viñedo cuentan con certificación en producción ecológica.

El cuidado del viñedo se completa en bodega con un proceso de elaboración esmerado, en el que destacan las siguientes actuaciones:

— Vendimia manual en cajas y el almacenamiento en cámara frigorífica para bajar la temperatura entre 5 °C y 10 °C. Selección en mesa, así como la elevación en cinta (sin empleo de bombas), para que las uvas lleguen al depósito sin oxidaciones previas y que se dé una maceración en óptimas condiciones.

— Proceso de maceración fermentativa y postfermentativa de un mínimo 21 días.

— Crianza sobre lías antes de la fermentación maloláctica, aportando microoxigenación.

b) Calidad y Características del producto debidas fundamentalmente o exclusivamente a la zona geográfica.

Los vinos de la DOP Dehesa Peñalba son vinos tintos de color sostenido, (intensidad alta y tonalidad rojo-azulada, de gran estabilidad), muy buena capa, muy aromáticos, con predominio de la fruta roja y negra madura, especialmente en su juventud. Presentan una estructura consistente debido a su fracción polifenólica elevada y estable, con un tanino dulce y longevo. Como consecuencia resultan vinos muy elegantes, de cuerpo medio-alto, sabrosos, voluminosos y largos en su paso por boca.

c) Descripción del nexo causal. Interacción entre los factores naturales y humanos y las características del producto.

La zona delimitada de la DOP Dehesa Peñalba constituye un paraje con continuidad territorial, presenta, tal y como se ha expuesto en los apartados anteriores, características edáficas uniformes y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno. Estas condiciones naturales, junto con la elección de las variedades y manejo sostenible de la plantación y un método de elaboración muy cuidado, permiten obtener un producto (vino) de características peculiares. Esta afirmación se apoya en las siguientes consideraciones:

1. El suelo, caracterizado como un terreno caliente y pobre, con alto nivel de arenas y elementos gruesos, cantos y gravas, que lo dotan de una muy buena permeabilidad y reflexión de la radiación solar, permite que se vea favorecida la maduración de la uva y fenómenos como la pigmentación de los hollejos, obteniéndose uvas con mayor contenido polifenólico, sobre todo en antocianos totales y taninos.

2. Las barreras naturales que delimitan la zona delimitada: terreno en planicie con buena orientación protegidos por dos formaciones en páramo de mayor cota y por bosque de pino albar, así como delimitado al norte por el río Duero, permiten que la uva madure de forma óptima, al recibir una mayor radiación del suelo, y que se dé un efecto amortiguador de las condiciones extremas del clima. Estas condiciones son más benignas en dos épocas clave para el ciclo de la vid, como son la primavera y el otoño que coinciden, respectivamente, con la floración y cuajado y con la fase final de la maduración de la uva, proporcionando un aumento del período de crecimiento de la vid. También el período libre de heladas es mayor y, por tanto, la vid dispone de más días para que se desarrolle y madure, así como una temperatura media anual superior con respecto a su entorno. Todo ello se traduce en una maduración más equilibrada, potenciándose fenómenos como la pigmentación de los hollejos en uvas tintas, y produciendo uvas con mayor contenido polifenólico, que permite obtener un vino con mayor contenido polifenólico y aptitud de guarda, al disponer de mayor estructura y mayor concentración de antocianos totales y taninos.

3. El suelo cálido arenoso y el clima más benigno (primaveras y otoños más suave) permiten que la variedad Tempranillo, pero especialmente las variedades foráneas francesas (Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah) de ciclo más largo, se hayan adaptado muy bien, consiguiendo madurar y completar su ciclo de forma más equilibrada y completa, obteniendo una concentración más alta en componentes (antocianos totales y aromas) que la uva producida en el entorno.

4. La elección de las variedades y un manejo sostenible de la plantación permite obtener una materia prima óptima para producir el vino de la DOP Dehesa Peñalba:
— La Tempranillo aporta estructura, aromas de frutos rojos y de frutos del bosque, color sostenido y profundo.
— La Cabernet Sauvignon aporta volumen, largura, taninos longevos fruta madura, intensa y especiados.
— La Merlot aporta elegancia, taninos muy suaves, fruta roja gran equilibrio entre la acidez y el pH.
— La Syrah da taninos sedosos, fruta negra, un pH y una acidez que aporta mucha frescura.

Resumiendo, las variedades Tempranillo y Cabernet permiten obtener vinos longevos por su volumen, su estructura y su largura, y la Syrah y la Merlot aportan frescura acidez intensidad aromática elegancia y finura

5. La vendimia manual en cajas y el almacenamiento en cámara frigorífica para bajar la temperatura entre 5 °C y 10 ° C evita la oxidación y protege el color (compuestos antociánicos). Asimismo, la selección en mesa, así como la elevación en cinta (sin empleo de bombas), permiten que las uvas lleguen al depósito sin oxidaciones previas y que se dé una maceración en óptimas condiciones. Con todo ello comienza la maceración en frío con la uva intacta, lo que mejora el potencial aromático y la extracción de color.

6. La duración del proceso de maceración fermentativa y postfermentativa (mínimo 21 días), permite conseguir más concentración de compuestos de color (antocianos y taninos), la liberación de aromas libres, una mayor estructura y vinos potencialmente más longevos.

7. La crianza sobre lías antes de la fermentación maloláctica, aportando microoxigenación favorece la mayor extracción y longevidad de los vinos, al aumentar los contenidos en compuestos fenólicos, como los taninos y los antocianos, al promover la formación de piranoantocianos, antocianos y flavanoles, los cuales necesitan la formación de acetaldehído para la formación de aductos coloreados mediados por puente de etilo (la formación de acetaldehído necesita oxígeno). Así pues, utilizando la micro antes de la fermentación maloláctica se mejoran las características cromáticas y la estabilidad del color de los vinos. Además, se mejoran las sensaciones en boca, en relación al cuerpo y astringencia. Otro efecto positivo de la microoxigenación es la mejora del aroma de los vinos, reduciendo el carácter vegetal. La micro permite la reducción de compuestos como pirazinas y tioles, que resultan oxidados por el oxígeno.

Desde el análisis en uva, ya se ha explicado cómo la uva producida en la zona delimitada posee una mayor concentración de antocianos, así como de composición tánica, viendo reflejado durante la vinificación por su difusión-maceración al vino, dotándoles de una mayor intensidad y tonalidad rojo-azulada en su fase juvenil, así como de mayor longevidad por la formación de materia colorante más estable. Como consecuencia, los vinos de la DOP Dehesa Peñalba son vinos de capa alta, con notas generalmente de fruta madura roja y/o negra y cuerpo medio-alto, redondos, maduros y con final largo, teniendo una gran concentración de pigmentos polifenólicos, otorgando vinos más estructurados, con un color más estable y por ende vinos más longevos y con mayor aptitud a la crianza y envejecimiento en botella que los vinos producidos en la zona.

De forma más concreta, y según el estudio realizado por el Grupo de Enología de Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada, perteneciente al Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Castilla la Mancha, la diferenciación de los vinos producidos en el DOP Dehesa Peñalba es posible, fundamentalmente, porque presentan mayor cantidad de antocianos monómeros y porque estos son de una mayor estabilidad intrínseca (mayor concentración de malvidina 3-glucósido y mayor proporción de antocianos más estables, como los antocianos p-cumaroilados y cafeoilados), cuando se comparan con vinos de la zona colindante a la bodega, de similar tiempo de envejecimiento (vinos pertenecientes a la DOP Ribera del Duero e IGP Castilla y León)

En efecto, la zona geográfica delimitada de la DOP Dehesa Peñalba está incluida dentro de la IGP Castilla y León y cercana a la DOP Ribera del Duero y, aun conservándose las características generales propias de la IGP, presenta características sustancialmente diferentes a esta y tiene unas características que no se encuentran en la DOP Ribera del Duero.

A continuación, se expone un cuadro comparativo entre la DOP Dehesa Peñalba y la IGP Castilla y León y la DOP Ribera del Duero.

Mayor grado alcohólico	
IGP Castilla y León	«Dehesa Peñalba»
> 11,0	> 12,5

Menor producción por ha	
IGP Castilla y León	«Dehesa Peñalba»
16 000 kg	8 000 kg Tinto Joven 6 000 kg Tinto con envejecimiento

Mayor acidez volátil	
IGP Castilla y León	«Dehesa Peñalba»
< 13,36 meq/l	< 20 meq/l

Mayor grado alcohólico	
DOP Ribera del Duero	«Dehesa Peñalba»
> 11,0 en blancos > 11,5 en tintos	> 12,5

Menor producción por ha	
DOP Ribera del Duero	«Dehesa Peñalba»
7 000 kg	6 000 kg Tinto con envejecimiento

Mayor acidez volátil	
DOP Ribera del Duero	«Dehesa Peñalba»
< 8,33 meq/l	< 20 meq/l

Según estudio realizado por la Universidad de Castilla la Mancha, existe una mayor concentración de antocianos monómeros:	
DOP Ribera del Duero	«Dehesa Peñalba»
< 59 mg/l	< 223 mg/l

Si bien partes del área demarcada tienen otros propietarios (recintos 1 y 2 de la parcela 5121 y recinto 3 de la parcela 5122), la solicitud ha sido presentada por la única bodega que actualmente está presente en el área demarcada. Otros productores podrían unirse al proyecto en el futuro si lo desearan.

d) Interacción informal.

Dehesa Peñalba ha sido siempre un territorio pretendido por numerosos marquesados, obispados y nobleza, los cuales desde la antigüedad han visto el potencial de estas tierras al margen del río Duero.

Existen numerosas referencias documentales y bibliográficas que nos hablan de la antigüedad de la villa de Peñalba de Duero y de los términos que conforman su alfoz, así como del cultivo del viñedo y la comercialización o derechos hacia los señores feudales con partidas de mosto obtenido en estas tierras.

En el S.XIV se redacta el Libro Becerro de las Behetrías de Castilla, por mandato del rey Pedro I de Castilla en el que se recogen las distintas Merindades y behetrías que conformaban el reino de Castilla. En el mismo se relacionan las distintas villas regidas por el régimen de behetrías, su status jurídico, los derechos económicos que posee el rey y los derechos de los señores. Existen diversas copias manuscritas, aunque una de las más antiguas se custodia en la Real Chancillería de Valladolid.

Dentro de la Merindad del Infantado de Valladolid (Merindat del infantazgo de vallit), aparecen relacionados tanto Villabañez (Villa hanes) como Peñalba (Peñalva).

«En 1751, Villabáñez era villa de tres señoríos del Partido de Portillo de la Provincia de Madrid. Los tres señoríos a que pertenecía esta villa eran los siguientes: el Cabildo de la Catedral de Valladolid, la Marquesa de Camarasa y el Marqués de Revilla, vecinos de Valladolid. En ese momento Villabañez, en su término municipal comprendía 11 423 obradas de terreno; de las cuales, 600 de viñedo/1 200 aranzadas, …».

«El término municipal de Peñalba de Duero comprendía 1 923 obradas de terreno; de las cuales, 560 eran de sembradura de secano, 6 de prados (4, concejiles), 7 de eras (concejiles), 500 de monte de roble y encina (concejil), 650 de viñedo en la Dehesa de Peñalba La Verde, …».

Aunque en los documentos históricos es habitual encontrar citas relativas al Dehesa, La Dehesa, Dehesa de Peñalba, Peñalba La Verde, en realidad se corresponde con el mismo paraje, Dehesa Peñalba, que es el que se viene utilizando en los últimos 30 años. Todo ello denota además que el término «Dehesa» es un nombre geográfico y no una vinculación del término Dehesa con la ganadería.

En 1995 se retoma la replantación de estas tierras con diversas variedades de vid de ciclo medio-largo y se construye una bodega totalmente equipada con alta tecnología enológica, que permite extraer todo el potencial de la uva y transformarlo en vinos de reconocido prestigio internacional.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico: En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria: Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:
Será obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado de los vinos protegidos.

Los vinos de la DOP «DEHESA PEÑALBA» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

Los vinos de la DOP «DEHESA PEÑALBA» podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», siempre y cuando cumplan con las condiciones de uso establecidas en la legislación vigente.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1365

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

La Gomera

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who complies with the specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

The area of production, storage, ageing and bottling of the wines includes the entire island of La Gomera, made up of six municipalities: Agulo, Alajeró, Hermigua, San Sebastián, Vallahermoso and Valle Gran Rey. Spain.

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

1. European Commission. EUROPEAN PARLIAMENT AND COUNCIL REGULATION (EU) No. 1308/2013 of December 17, 2013 establishing the common organization of agricultural product markets and repealing Regulations (EEC) No. 922 /72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007. Article 107.
Official Journal of the European Union L347 of 20/12/2013.

PDO-ES-A0111

November 15, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1365

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

La Gomera

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production, de stockage, de vieillissement et de mise en bouteille des vins comprend toute l'île de La Gomera, composée de six municipalités: Agulo, Alajeró, Hermigua, San Sebastián, Vallahermoso et Valle Gran Rey. Espagne.

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

1. Commission européenne. Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n°1234/2007. Article 107. Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20/12/2013.

PDO-ES-A0111

15.11.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1365

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Gomera

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor/operador que respete el pliego de condiciones.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración, almacenamiento, envejecimiento y embotellado de los vinos incluye la totalidad de la isla de La Gomera, formada por seis municipios: Agulo, Alajeró, Hermigua, San Sebastián, Vallahermoso y Valle Gran Rey. España.

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

1. Comisión Europea.
REGLAMENTO (UE) No 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007. Artículo 107.
Diario Oficial de la Unión Europea L 347 del 20/12/2013.

PDO-ES-A0111

15.11.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

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

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

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

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

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

«La Gomera»

Nº UE: PDO-ES-A0111

PDO (X) PGI ()

1. NAME AND TYPE

a) name

La Gomera

b) type of geographical indication:

PDO — Protected Designation of Origin

2. CATEGORIES OF WINE PRODUCTS

1. Wine
3. Liquor wine
4. Sparkling wine
16. Wine made from overripe grapes

3. DESCRIPTION OF THE WINE(S)

3.1. White wine

Brief text description
Clean and bright wines, greenish yellow to ambarino yellow, with clean primary aromas, medium intensity and primary aromas. In the mouth, they are fresh and balanced, with fruity aftertaste

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	10,5
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	0,9
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

3.2. Traditional White Wine

Brief text description
Clean and bright wines, greenish yellow to ambarino yellow, with clean primary aromas, medium intensity and primary aromas. In the mouth, they are fresh and balanced, with fruity aftertaste.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	13
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	1,2
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

3.3. White wine Monovarietal Forastera

Brief text description

Clean and bright wines, greenish yellow to ambarino yellow, with clean primary aromas, medium intensity. In the mouth, they are fresh and balanced, with fruity aftertaste

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	12
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	0,9
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

3.4. Rosés

Brief text description

They are clean and bright wines, raspberry rosé to onion skin, with clean aromas, medium intensity and primary aromas.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	11
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	0,9
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

3.5. Traditional Rosé Wine

Brief text description

They are clean and bright wines, raspberry rosé to onion skin, with clean aromas, medium intensity and primary aromas.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	13
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	1,2
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

3.6. Red Wine and Red Wine of Carbonic Maceration

Brief text description

Clean and bright wines, red cherry with violet tones, middle layer high. Clean, medium-intensity, fruity aroma (red or floral fruits stand out), balanced, tasty, moderately tannic with persistent and fruity aftertaste. In the case of barrel elaborations, they have intense red color, with predominance of red fruits in aroma and oak in the olfactory and taste phase.
Carbonic maceration wines predominate banana aroma and have short passage by mouth.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	12
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	0,9
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

3.7. LIQUOR WINE

Brief text description

Clean and bright wines, yellow, and unctuous looking. With intense aroma, with memories to pass, spices and those of the variety used, in the mouth velvety, balanced and intense, with fruity and potent aftertaste.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	15
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	1,2
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	150

3.8. SPARKLING WINE

Brief text description
Clean and bright wines, pale yellow to gold, bright, with small and persistent bubble. With clean and fruity aroma. In the mouth balanced, fresh and with fruity aftertaste.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	11
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	0,9
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	185

3.9. Wine made from overripe grapes — Naturally Sweet Wine

Brief text description
Clean and bright wines, yellow, and unctuous looking. Of intense aroma, with memories to pass, spices and those of the variety used. On the mouth velvety, balanced and intense, with fruity and powerful aftertaste.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	13
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	1,2
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

4. WINE PRACTICES

a. Essential oenological practices

Type of oenological practice: Specific oenological practice
Description of the practice:
The harvest shall be carried out selectively, exclusively for the production of protected wines, consignments of healthy grapes with a minimum natural alcoholic strength of 11 % Vol. varieties intended for white wine, 12 % Vol. varieties intended for red wine, 13 % Vol. varieties intended for naturally sweet wines.

Type of oenological practice: Relevant restriction on winemaking
Description of the practice:
Yield not exceeding 74 litres of must per kilogram of grapes.

Type of oenological practice: Cultural practice
Description of the practice:
The cultivation systems and cultural practices will be the traditional ones on the island that tend to preserve the quality of the wine, and the supported systems are authorised; thus the authorised training and driving systems are: Crawler, traditional parral, trellis and glass. The maximum planting density shall be 4000 strains per hectare.
The maximum limit of yolks per hectare is 64,000. Irrigation is authorised in new plantations or replacement plantations, which may be irrigated throughout the year during the first three years. In plantations of more than three years may be watered all year except in the period between veraure and harvest.

b. Maximum yields

- Maximum performance: 12000 Kilograms of grapes per hectare.
- Maximum performance: 89 Kilograms of grapes per hectare.

5. DEMARCATED AREA

The area of production, storage, ageing and bottling of the wines includes the entire island of La Gomera, consisting of six municipalities: Agulo, Alajeró, Hermigua, San Sebastian, Vallahermoso and Valle Gran Rey.

6. MAIN WINE GRAPES

BERMEJUELA, MARMAJUELO	ALBILLO	VIJARIEGO BLANCO
VERDELLO	TINTILLA	SABRO
NEGRAMOLL	MOSCATEL DE ALEJANDRIA	MALVASIA VOLCANICA
MALVASIA ROSADA	MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES	LISTAN NEGRO
GUAL	FORASTERA BLANCA	DORADILLA
CASTELLANA NEGRA		

7. SECONDARY WINE GRAPES

BASTARDO (BABOSO) BLANCO	BASTARDO (BABOSO) NEGRO	BREBAL
CABERNET SAUVIGNON	LISTAN BLANCO DE CANARIAS	LISTAN PRIETO
MERLOT	MOSCATEL NEGRO	PEDRO XIMENEZ
PINOT NOIR	RUBY CABERNET	SYRAH
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO	TORRONTES	VIJARIEGO NEGRO

8. DESCRIPTION OF THE LINK(S)

The link between these wines and their geographical area is based on the importance of the multitude of existing microclimates, the system of growing on terraces, the orography of strong slopes, and the majority variety with which all white wines are produced, such as Forastera blanco, which gives the wines a high acidity balanced with the rest of the wine's components; the excellent physicochemical parameters of this variety have aroused the curiosity of many winemakers, and wine experts, both regionally and nationally. The characteristics related to the geographical

environment are that they are personal wines, harmonic, well combined, with infinity of aromatic nuances and predominating in all of them a mineral accent, defined as "volcanic".

9. OTHER ESSENTIAL CONDITIONS

Legal framework: In national legislation
Type of complementary condition: Packaging in the demarcated area
Description of the condition:
The bottling shall be carried out exclusively in the wineries registered in the corresponding register. The processing shall cover all operations carried out, from harvesting to the completion of the winemaking process, with the exception of any post-processing process.

Legal framework: In national legislation
Type of complementary condition: Additional provisions on labelling
Description of the condition:
The name of the name of the name must be prominently displayed on the labels. The term 'Denomination of Origin' or 'Protected Designation of Origin' may appear on the label. The terms can be used: Añejo, Classic, Breeding, Gran Reserva, Noble, Reserva, Viejo. The Harvest, Añada, or Harvest Indication shall apply only to wines made from grapes of the year mentioned in the indication. All packages must be provided with a warranty seal.

10. TRADITIONAL TERMS

Viejo	Reserva	Noble
Gran reserva	Crianza	Clásico
Añejo		

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève de l'arrangement de Lisbonne — Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caracteres

«La Gomera»

Nº UE: PDO-ES-A0111

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination enregistrée

La Gomera

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. CATÉGORIES DE PRODUITS VITIVINICOLES

1. Vin
3. Vin de liqueur
4. Vin mousseux
16. Vin de raisins surmûris

4. DESCRIPTION DU OU DES VINS

4.1. Vin blanc

Brève description du texte

Vins propres et brillants, jaune verdâtre à jaune ambarino, avec des arômes primaires propres, une intensité moyenne et des arômes primaires. En bouche, ils sont frais et équilibrés, avec un arrière-goût fruité

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	10,5
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	0,9
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

4.2. Vin blanc traditionnel

Brève description du texte

Vins propres et brillants, jaune verdâtre à jaune ambarino, avec des arômes primaires propres, une intensité moyenne et des arômes primaires. En bouche, ils sont frais et équilibrés, avec un arrière-goût fruité.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	13
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	1,2
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

4.3. Vin blanc Monovarietal Forastera

Brève description du texte

Vins propres et brillants, jaune verdâtre à jaune ambarino, avec des arômes primaires propres, moyenne intensité. En bouche, ils sont frais et équilibrés, avec un arrière-goût fruité

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	12
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	0,9
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

4.4. Rose

Brève description du texte

Ce sont des vins propres et brillants, de la framboise rose à la peau d'oignon, avec des arômes propres, une intensité moyenne et des arômes primaires.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	11
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	0,9

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

4.5. Vin de rose traditionnel

Brève description du texte

Ce sont des vins propres et brillants, de la framboise rose à la peau d'oignon, avec des arômes propres, une intensité moyenne et des arômes primaires.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	13
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	1,2
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

4.6. Vin rouge et vin rouge de macération carbonique

Brève description du texte

Vins propres et brillants, picota rouge aux tons violets, couche moyenne haute. Propre, moyenne intensité, arôme fruité (fruits rouges ou floraux se démarquent), équilibré, savoureux, modérément tannique avec arrière-goût persistant et fruité. Dans le cas des élaborations de fûts, elles ont une couleur rouge intense, avec une prédominance de fruits rouges en arôme et de chêne en phase olfactive et gustative.

Les vins de macération carbonique prédominent l'arôme de banane et ont un court passage par voie orale.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	12
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	0,9
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

4.7. VIN DE LIQUEUR

Brève description du texte

Vins propres et brillants, jaunes et onctueux. Avec un arôme intense, des souvenirs à passer, des épices et celles de la variété utilisée, en bouche veloutée, équilibrée et intense, avec un arrière-goût fruité et puissant.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	15
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	1,2
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

4.8. VIN MOUSSEUX

Brève description du texte

Vins propres et brillants, jaune pâle à or, brillants, à bulles petites et persistantes. Avec un arôme propre et fruité. En bouche équilibrée, fraîche et avec un arrière-goût fruité.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	11
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	0,9
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	185

4.9. Vin de raisins surmûris — Vin naturellement doux

Brève description du texte

Vins propres et brillants, jaunes et onctueux. D'arôme intense, avec des souvenirs à passer, des épices et celles de la variété utilisée. Sur la bouche veloutée, équilibrée et intense, avec un arrière-goût fruité et puissant.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	13

Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	1,2
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

5. PRATIQUES VITICOLES

a. Pratiques oenologiques essentielles

Type de pratique œnologique: Pratique œnologique spécifique

Description de la pratique:

La récolte est effectuée de manière sélective, exclusivement pour la production de vins protégés, des lots de raisins sains ayant un titre alcoométrique naturel minimal de 11 % Vol. cépages destinés au vin blanc, 12 % Vol. variétés destinées au vin rouge, 13 % Vol. variétés destinées aux vins naturellement doux.

Type de pratique œnologique: Restriction pertinente à la vinification

Description de la pratique:

Rendement n'excédant pas 74 litres de moût par kilogramme de raisins.

Type de pratique œnologique: Pratique culturelle

Description de la pratique:

Les systèmes de culture et les pratiques culturelles seront les traditionnels de l'île qui ont tendance à préserver la qualité du vin, et les systèmes soutenus sont autorisés; ainsi, les systèmes de formation et de conduite autorisés sont: Crawler, parral traditionnel, treillis et verre. La densité maximale de plantation est de 4000 souches par hectare.

La limite maximale de jaunes par hectare est de 64 000. L'irrigation est autorisée dans les nouvelles plantations ou les plantations de remplacement, qui peuvent être irriguées tout au long de l'année au cours des trois premières années. Dans les plantations de plus de trois ans, on peut arroser toute l'année sauf pendant la période comprise entre la véraure et la récolte.

b. Rendement maximal

- Performance maximale: 12000 kilogrammes de raisins par hectare.
- Performance maximale: 89 Kilogrammes de raisins par hectare.

6. ZONE DÉLIMITÉE

La zone de production, de stockage, de vieillissement et d'embouteillage des vins comprend l'ensemble de l'île de La Gomera, composée de six communes: Agulo, Alajeró, Hermigua, San Sebastian, Vallahermoso et Valle Gran Rey.

7. PRINCIPAUX RAISINS DE CUVE

BERMEJUELA, MARMAJUELO	ALBILLO	VIJARIEGO BLANCO
VERDELLO	TINTILLA	SABRO
NEGRAMOLL	MOSCATEL DE ALEJANDRIA	MALVASIA VOLCANICA
MALVASIA ROSADA	MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES	LISTAN NEGRO
GUAL	FORASTERA BLANCA	DORADILLA
CASTELLANA NEGRA		

8. RAISINS DE CUVE SECONDAIRES

BASTARDO (BABOSO) BLANCO	BASTARDO (BABOSO) NEGRO	BREBAL
CABERNET SAUVIGNON	LISTAN BLANCO DE CANARIAS	LISTAN PRIETO
MERLOT	MOSCATEL NEGRO	PEDRO XIMENEZ
PINOT NOIR	RUBY CABERNET	SYRAH
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO	TORRONTES	VIJARIEGO NEGRO

9. DESCRIPTION DU(S) LIEN(S)

Le lien entre ces vins et leur aire géographique repose sur l'importance de la multitude de microclimats existants, du système de culture en terrasses, de l'orographie de fortes pentes et de la variété majoritaire avec laquelle sont produits tous les vins blancs, tels que Forastera blanco, qui confère aux vins une acidité élevée équilibrée avec le reste des composants du vin; les excellents paramètres physicochimiques de cette variété ont suscité la curiosité de nombreux vignerons et experts du vin, tant au niveau régional que national. Les caractéristiques liées à l'environnement géographique sont qu'il s'agit de vins personnels, harmoniques, bien combinés, avec une infinité de nuances aromatiques et prédominant en chacun d'eux un accent minéral, défini comme «volcanique».

10. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

Cadre juridique: Dans la législation nationale

Type de condition complémentaire: Emballage dans la zone délimitée

Description de la condition:

L'embouteillage est effectué exclusivement dans les caves enregistrées dans le registre correspondant. La transformation couvre toutes les opérations effectuées, de la récolte à l'achèvement du processus de vinification, à l'exception de tout post-traitement.

Cadre juridique: Dans la législation nationale

Type de condition complémentaire: Dispositions supplémentaires en matière d'étiquetage

Description de la condition:

Le nom du nom du nom doit être affiché en évidence sur les étiquettes. Les termes «Nomination d'Origine» ou «Appellation d'Origine Protégée» peuvent figurer sur l'étiquette. Les termes peuvent être utilisés: Añejo,

Classique, Élevage, Gran Reserva, Noble, Reserva, Viejo. L'indication de récolte, d'Añada ou de récolte ne s'applique qu'aux vins élaborés à partir de raisins de l'année mentionnée dans l'indication. Tous les colis doivent être munis d'un sceau de garantie.

11. TERMES TRADITIONNELS

Viejo	Reserva	Noble
Gran reserva	Crianza	Clásico
Añejo		

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características.

«La Gomera»

Nº UE: PDO-ES-A0111

DOP (X) IGP ()

1. NOMBRE Y TIPO

a) Nombre

La Gomera

b) Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino
3. Vino de licor
4. Vino espumoso
16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

3.1. Vino Blanco

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes, de color amarillo verdoso a amarillo ambarino, con aromas primarios limpios, de intensidad media y aromas primarios. En boca, son frescos y equilibrados, con postgusto afrutado

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,9
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3.2. Vino Blanco Tradicional

Breve descripción textual
Vinos limpios y brillantes, de color amarillo verdoso a amarillo ambarino, con aromas primarios limpios, de intensidad media y aromas primarios. En boca, son frescos y equilibrados, con postgusto afrutado.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1,2
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3.3. Vino Blanco Monovarietal Forastera

Breve descripción textual
Vinos limpios y brillantes, de color amarillo verdoso a amarillo ambarino, con aromas primarios limpios, de intensidad media. En boca, son frescos y equilibrados, con postgusto afrutado

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,9
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3.4. Rosados

Breve descripción textual
Son vinos limpios y brillantes, de color rosa frambuesa a piel de cebolla, con aromas limpios, intensidad media y aromas primarios.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,9
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3.5. Vino Rosado Tradicional

Breve descripción textual
Son vinos limpios y brillantes, de color rosa frambuesa a piel de cebolla, con aromas limpios, intensidad media y aromas primarios.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1,2
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3.6. Vino Tinto y Vino Tinto de Maceración Carbónica

Breve descripción textual
Vinos limpios y brillantes, de color roja picota con tonos violáceos, capa media alta. Aroma limpio, de intensidad media, afrutado (destacan las frutas rojas y/o floral), en boca equilibrados, sabrosos, moderadamente tánicos con postgusto persistente y afrutado. En el caso de elaboraciones en barrica, presentan color rojo intenso, con predominio de frutos rojos en aroma y a roble en la fase olfativa y gustativa.
Los vinos de maceración carbónica predomina aroma a plátano y presentan paso corto por boca.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,9
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3.7. VINO DE LICOR

Breve descripción textual
Vinos limpios y brillantes, de color amarillo, y aspecto untuoso. De aroma intenso, con recuerdos a pasa, especias y los propios de la variedad utilizada, en boca aterciopelados, equilibrados e intensos, con postgusto afrutado y potente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15

Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1,2
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

3.8. VINO ESPUMOSO

Breve descripción textual
Vinos limpios y brillantes, de color amarillo pálido a dorado, brillante, con burbuja pequeña y persistente. Con aroma limpio y afrutado. En boca equilibrados, frescos y con postgusto afrutado.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,9
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

3.9. VINO DE UVAS SOBREMADURADAS - Vino Naturalmente Dulce

Breve descripción textual
Vinos limpios y brillantes, de color amarillo, y aspecto untuoso. De aroma intenso, con recuerdos a pasa, especias y los propios de la variedad utilizada. En boca aterciopelados, equilibrados e intensos, con postgusto afrutado y potente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1,2
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica: Práctica enológica específica

Descripción de la práctica:
La vendimia se realizará de forma selectiva, destinándose exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana, que presenten la graduación alcohólica natural mínima de 11% Vol.

variedades destinadas a vino blanco, 12% Vol. variedades destinadas a vino tinto, 13% Vol. variedades destinadas a vinos naturalmente dulces.

Tipo de práctica enológica: Restricción pertinente en la vinificación
Descripción de la práctica:
Rendimiento no superior a 74 litros de mosto por kilogramo de uva.

Tipo de práctica enológica: Práctica cultural
Descripción de la práctica:
Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán los tradicionales de la isla que tiendan a conservar la calidad del vino, autorizándose los sistemas apoyados; así los sistemas de formación y conducción autorizados son: Rastrera, parral tradicional, espaldera y vaso. La densidad máxima de plantación será de 4000 cepas por hectárea.
El límite máximo de yemas por hectárea es de 64.000. Se autoriza el riego en nuevas plantaciones o plantaciones sustitutivas, que se podrán regar todo el año durante los tres primeros años. En plantaciones de más de tres años se podrá regar todo el año excepto en el periodo comprendido entre envero y vendimia.

b. Rendimientos máximos

- Rendimiento máximo: 12000 Kilogramos de uvas por hectárea.
- Rendimiento máximo: 89 Kilogramos de uvas por hectárea.

5. ZONA DELIMITADA

La zona de elaboración, almacenamiento, envejecimiento y embotellado de los vinos incluye la totalidad de la isla de La Gomera, formada por seis municipios: Agulo, Alajeró, Hermigua, San Sebastián, Vallahermoso y Valle Gran Rey.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

BERMEJUELA, MARMAJUELO	ALBILLO	VIJARIEGO BLANCO
VERDELLO	TINTILLA	SABRO
NEGRAMOLL	MOSCATEL DE ALEJANDRIA	MALVASIA VOLCANICA
MALVASIA ROSADA	MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES	LISTAN NEGRO
GUAL	FORASTERA BLANCA	DORADILLA
CASTELLANA NEGRA		

7. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

BASTARDO (BABOSO) BLANCO	BASTARDO (BABOSO) NEGRO	BREBAL
CABERNET SAUVIGNON	LISTAN BLANCO DE CANARIAS	LISTAN PRIETO
MERLOT	MOSCATEL NEGRO	PEDRO XIMENEZ
PINOT NOIR	RUBY CABERNET	SYRAH
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO	TORRONTES	VIJARIEGO NEGRO

8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

El vínculo de estos vinos con su zona geográfica se basa en la importancia de la multitud de los microclimas existentes, el sistema de cultivo en terrazas, por la orografía de fuertes pendientes, y la variedad mayoritaria con la que se elaboran todos los vinos blancos, como la Forastera blanca, que a porta a los vinos una alta acidez equilibrada con el resto de componentes del vino; los excelentes parámetros fisicoquímicos de esta variedad han despertado la curiosidad de muchos

enólogos, y expertos del vino, tanto a nivel regional como nacional. Las características relacionadas con el medio geográfico es que son vinos personales, armónicos, bien conjuntados, con infinidad de matices aromáticos y predominando en todos ellos un acento mineral, definido como «volcánico».

9. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico: En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria: Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:
El embotellado se realizará exclusivamente en las bodegas inscritas en el registro correspondiente. La elaboración abarcará todas las operaciones efectuadas, desde la vendimia hasta la finalización del proceso de vinificación, con excepción de cualquier proceso posterior a la elaboración.

Marco jurídico: En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria: Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:
En las etiquetas figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la denominación. En el etiquetado podrá aparecer el término "Denominación de Origen", o "Denominación de Origen Protegida". Se pueden usar los términos: Añejo, Clásico, Crianza, Gran Reserva, Noble, Reserva, Viejo. La Indicación Cosecha, Añada, o Vendimia, se aplicara sólo a los vinos elaborados con uva del año que se mencione en la indicación. Todos los envases deben ir provistos con precinto de garantía.

10. TÉRMINOS TRADICIONALES

Viejo	Reserva	Noble
Gran reserva	Crianza	Clásico
Añejo		

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1366

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Miel de Tenerife

GOOD(S)

1. **Bee honey**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who complies with the specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area of production of honey protected by the P.D.O. “Miel de Tenerife” covers the territory of the island of Tenerife, located in the Canary Archipelago, in the Atlantic Ocean, between parallel 28° and 29° N and meridian 16° and 17° W, in the Autonomous Community of the Canary Islands, Spain.

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

1. European Commission. COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) No. 49/2014 of January 13 , 2014 entering a designation in the register of protected designations of origin and protected geographical indications [Miel de Tenerife (PDO)].
Official Journal of the European Union L16 of 21/01/2014.

PDO-ES-0943

January 21, 2014

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1366

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Miel de Tenerife

PRODUIT(S)

1. **Miel d'abeille**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production du miel bénéficiant de l'AOP « Miel de Tenerife » couvre le territoire de l'île de Tenerife, située dans l'archipel des Canaries, dans l'océan Atlantique, entre les parallèles 28° et 29° N et les méridiens 16° et 17° O, dans la communauté autonome des Canaries, en Espagne.

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

1. Commission européenne. Règlement d'exécution (UE) n°49/2014 de la Commission du 13 janvier 2014 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Miel de Tenerife (AOP)].
Journal officiel de l'Union européenne L16 du 21/01/2014.

PDO-ES-0943

21.01.2014

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1366

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Miel de Tenerife

PRODUCTO(S)

1. **Miel de abejas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor/operador que respete el pliego de condiciones.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción de la miel amparada por la D.O.P. «Miel de Tenerife» abarca el territorio de la isla de Tenerife, situada en el Archipiélago Canario, en el océano Atlántico, entre el paralelo 28° y el 29° N y el meridiano 16° y 17° O, en la Comunidad Autónoma de Canarias, de España.

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

1. Comisión Europea.
REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) No 49/2014 DE LA COMISIÓN de 13 de enero de 2014 por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Miel de Tenerife (DOP)].
Diario Oficial de la Unión Europea L16 del 21/01/2014.

PDO-ES-0943

21.01.2014

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

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

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

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

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

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

« Miel de Tenerife »

EU No: PDO-ES-0943

PDO (X) PGI ( )

1. Name

Miel de Tenerife

2. Member State or Third Country

Spain

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Class 1.4. Other products of animal origin (eggs, honey, various dairy products except butter, etc.)

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

'Miel de Tenerife' is the honey produced by melliferous bees on the island of Tenerife, from the nectar of flowers or secretions from other parts of plants that grow in the island's different ecosystems. It is produced in beehives with movable frames and is not subject to heat treatment during processing. It may be liquid, creamy or crystallised, or in the form of honeycomb or chunk honey.

It comes in a wide variety of colours, flavours and types, reflecting the variety of ecosystems and flora on the island.

V a r i e t i e s a n d t y p e s

'Miel de Tenerife' may be:

— multifloral honey: the honey is not characterised by the predominance of one specific plant species, but a mixture of several,

— single flower honey: the honey is characterised by the predominance of a given plant species and each type has the organoleptic, physical and chemical and pollen characteristics established in this specification. The 'Miel de Tenerife' PDO covers the following single flower honeys: Retama del Teide, Tajinaste, Avocado, Chestnut, Brezal, Relinchón, Barrilla, Fennel, Poleo, Agave, Malpica and Tedera,

— honeydew honey.

S p e c i f i c c h a r a c t e r i s t i c s o f P D O ‘ M i e l d e T e n e r i f e ’

Common characteristics of PDO ‘Miel de Tenerife’

— Physical and chemical characteristics

PDO ‘Miel de Tenerife’ honey has the following characteristics:

Moisture	Not more than 18 %
Water activity (aw)	Menor o igual a 0,620
Hydroxymethylfurfural (HMF)	Not more than 20 mg/kg honey at the time of packaging
Diastase activity (α-amylase)	Not less than 12 Schade units
Free acidity	Not more than 50 mEq/kg
pH	From 3,40 to 6,00
Proline	Not less than 150 mg/kg honey
Fructose + Glucose	More than 60 g/100 g honey
Sacarose	Less than 4 g/100 g honey

— Pollen characteristics

The pollen spectra of Tenerife honeys are composed of plant species found on the island, belonging mainly to the following families: Aquifoliaceae, Cistaceae, Rubiaceae, Crassulaceae,Fabaceae, Brassicaceae, Oleaceae, Lamiaceae, Globulariaceae, Arecaceae, Rosaceae, Dipsacaceae, Salicaceae, Euphorbiaceae, Asteraceae, Polygonaceae, Tropaeolaceae, Anacardiaceae, Resedaceae, Amaranthaceae,Cactaceae, Lauraceae and Aizoaceae, in proportions matching the island's ecosystems. They do not contain pollen of flora not found on the island.

— Organoleptic characteristics

Sensory analysis of Tenerife honeys shows that they have no sensory defects (fermentation, smoke taint, etc.); their organoleptic characteristics — smell, taste and texture — are very varied, as are their colours, which range from water white to dark amber, owing to the diversity and specificity of the flora from which they are obtained.

In sensory analysis, the degree to which the organoleptic characteristics of a honey match those of a reference model, measured on a scale of 0 to 10, is called ‘typicity’. The typicity of PDO ‘Miel de Tenerife’ single flower and honeydew honeys is always at least 6,5 out of 10.

A d d i t i o n a l c h a r a c t e r i s t i c s f o r t h e d i f f e r e n t t y p e s o f h o n e y

In addition to the common characteristics defined above, the different types of ‘Miel de Tenerife’ have the specific characteristics set out in the table below:

ADDITIONAL CHARACTERISTICS							
TYPE OF HONEY	PHYSICAL/CHEMICAL		POLLEN		ORGANOLEPTIC		
	Electrical conductivity (mS/cm)	Colour (Pfund scale	Specific pollen (%)	Pollen density (Maurizio class)	Smell	Olfactory-gustatory sensation (aroma)	Colour
Retama del Teide	From 0,150 to 0,500	From 12 to 114 mm	> 30 % *Spartocytisus supranubius*	II-IV	Low intensity floral, vegetal	Warm and low intensity	Extra white to amber, with golden hues
Tajinaste	From 0,140 to 0,400	From 2 to 65 mm	> 9% *Echium spp*.	I-III	Low intensity, vegetal	Light, low intensity floral, warm	Transparent to very light amber, white when crystallised, with beige notes
Avocado	From 0,700 to 0,800	≥ 95 mm	> 2% *Persea americana*	I-II	Intense, warm, caramel-like	Intense and persistent, caramel, malt, with final salty notes	Dark to very dark brown, sometimes verging on black.
Chestnut	≥ 0,850	≥ 90 mm	> 75% *Castanea sativa*	III-V	Very intense, woody with resinous notes	Very intense and persistent, woody, animal, resinous and evident bitter taste	Dark to very dark brown, with a few greenish notes
Brezal	From 0,400 to 0,800	≥ 110 mm	> 25% *Erica spp*.	II-III	Medium intensity, chemical, with floral notes	Medium intensity, resinous, astringent	Amber to dark amber, with reddish notes when held up to the light, dark beige when crystallised
Relinchón	From 0,300 to 0,500	From 34 to 85 mm	> 4% *Hirstfeldia incana*	I-II	Medium intensity, vegetal, with occasional sulphur-like notes	Medium intensity, vegetal and fruity.	Light, with very evident yellow colour, which remains when the honey crystallises.
Barrilla	From 0,250 to 0,400	From 25 to 80 mm	> 13% *Messembryan themum crystallinum*	II-IV	Low intensity, warm, waxy and lactic	Medium intensity, warm, caramel, lactic.	Light beige, with streaks due to rapid crystallisation
Fennel	From 0,400 to 0,700	≥ 85 mm	> 2% *Foeniculum vulgare*	I-IV	Intense, spiciness reminiscent of the plant	Spicy, toasted with	Dark to very dark brown

ADDITIONAL CHARACTERISTICS							
TYPE OF HONEY	PHYSICAL/CHEMICAL		POLLEN		ORGANOLEPTIC		
	Electrical conductivity (mS/cm)	Colour (Pfund scale	Specific pollen (%)	Pollen density (Maurizio class)	Smell	Olfactory-gustatory sensation (aroma)	Colour
					from which it is obtained	pronounce d hints of liquorice	
Poleo	From 0,150 to 0,400	From 40 to 114 mm	> 1% *Bystropogon origanifolius*	I-III	Very intense, chemical like, occasionally sharp	Intense chemical phenolic and heavily floral	Extra light amber to amber
Agave	From 0,400 to 0,800	≥ 70 mm	Trazas *Agave americana*	II-III	Intense, animal, nuanced	Intense and persistent Animal-like, roasted	Amber to dark amber depending on the accom-panying flora
Malpica	From 0,300 to 0,400	From 70 to 100 mm	> 4% *Carlina xeranthe-moide*	II-III	Strongly fruity and floral	Mild, floral and fruity	Light amber with golden mother-of-pearl tones when crystallised
Tedera	From 0,170 to 0,400	From 11 to 75 mm	> 3% *Aspalthium bituminosum*	I-II	Intensely vegetal, and fruity	Medium intensity, markedly vegetal	Light amber with bright yellow tones which are less evident when it crystallises
Multifloral	From 0,150 to 0,800	> 12 mm	Variable percentage of pollens found in Tenerife's flora	I-V	Variable, from very mild to intense	Variable, from light to intense	Varies, covering all shades of amber

Honeydew honeys have the following characteristics:

— electrical conductivity: not less than 0,800 (mS/cm),
— colour: not less than 95 mm Pfund,
— pH: greater than 3,81 (usually higher, average values 4,43),
— free acidity: between 23 mEq/kg and 50 mEq/kg,
— pollen characteristics: at least 0,3% honeydew elements and a variable pollen spectrum, with a high proportion of anemophilous species,
— organoleptic characteristics: amber to dark amber in colour with greenish tones, vegetal-like, warm and toasted smell, and warm, toasted aroma of medium intensity with salty sensations.

3.3. Raw materials (for processed products only)
Not applicable.

3.4. Feed (for products of animal origin only)
Not applicable.

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

'Miel de Tenerife' is produced, extracted and prepared for sale in the defined geographical area, i.e. on the island of Tenerife.

The honey is obtained from hives installed in the island's different ecosystems.

The combs containing the capped honey are transported to rooms on the premises where the honey is extracted by cold centrifuging only and filtered as soon as it comes out of the extractor, so that the stored honey is free of physical impurities, ready for packaging, irrespective of its physical state.

The extracted honey is poured off into special honey settling tanks or pails made from food-grade material, labelled with the information needed to ensure traceability.

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

'Miel de Tenerife' is packaged in containers made of food-grade materials (glass, PET, etc.) which are hermetically closed and have a seal to guarantee that the packaging has not been opened.

PDO 'Miel de Tenerife' must be packaged within the defined geographical area in suitable, registered centres to guarantee the origin of the product and ensure that its quality is maintained; this permits proper monitoring and control from source, to ensure that the quality of the honey is not impaired because of temperature, moisture or absorption of foreign substances or odours when transported outside Tenerife by sea or by air. It also minimises the risk of it being mixed with other, non-PDO honeys.

3.7. Specific rules concerning labelling

PDO 'Miel de Tenerife' intended for consumption must have a label or secondary label bearing the PDO logo, which is checked by the inspection body and issued by the management body. That label must be affixed before the product is marketed in such a way as to render re-use impossible.

Black and white reproduction of the 'Miel de Tenerife' PDO logo:

MIEL DE TENERIFE ISLAS CANARIAS ESPAÑA	COLOURS: Green (Pantone 349) Blue (Pantone 300) Ochre (Pantone 110 CB)

The botanical origin of the single flower honeys that meet the specific requirements for each variety laid down in point 3.2 of this document must be indicated on the label.

4. Concise definition of the geographical area

The production area is the territory of the island of Tenerife, situated in the Canary Islands Archipelago in the Atlantic Ocean, between 28° and 29° N and 16° and 17° W.

5. Link with the geographical area

5.1. Specificity of the geographical area

5.1.1. Natural factors

Tenerife is the largest island in the Canary Archipelago and has the highest altitude.

— The land is dominated by a mountain range that crosses the island from north-east to south-west, with altitude gradually increasing towards Las Cañadas and Mount Teide in the centre. Teide is the highest peak on the island and in all of Spain, with an elevation of 3 718 m.

— The climate has been fundamental to the development of human activity on the island. The trade winds create a marked difference in climate between the windward and leeward sides of the island. Thus the temperature may vary from under 10 °C at the summit to over 20 °C on the coast, and precipitation may vary from an average of 200 mm on the coast to over 2 000 mm at the summit. The result of all this is that the island has different vegetation zones depending on altitude and orientation, with a very rich flora.

— The soil characteristics are very specific, due to the island's volcanic origin and the wide variety of soil types, which range from deep, fertile soil to rocky, little-evolved soils known as malpaíses. The variety of soil conditions is a significant factor in the distribution of plant species and the presence of very specific species adapted to very specific soil types. The composition of the plants and their nectar is also influenced by the very particular composition of the substrates on which they grow.

All these factors shape the different vegetation zones from sea to summit, notably: *tabaibales* and *cardonales* (spurge scrub), thermophilous woodland (Spanish juniper, mastic trees, wild olive, etc.), *monteverde* (laurel forests — mainly in the north of the island), pine forest and *retamar de cumbre* (summit broom scrub), forming a very specific and varied flora which has earned Tenerife the popular epithet of ‘miniature continent’.

The island of Tenerife is home to a total of 1 370 plant species, 740 of which are endemic. Of these, almost a hundred are considered to be of key importance to bees for their nectar, pollen or propolis.
The presence of endemic plants and the different types of flora produced by the island's geomorphology and specific soil and climatic conditions mean that Tenerife has combinations of flora that are unique in the world, and are reflected in the diversity and characteristics of its honey.

5.1.2. Human factors

Tenerife's beekeepers are continuing a tradition that goes back over 600 years. Small-scale honey production to supplement the family income is a very common feature of the island's rural economy.

The beekeeping practices are as follows:
— Most of the beehives are made of wood.
— The hives are moved around the island (transhumance).
— The bees are removed by the traditional brushing method.

— The bees are not artificially fed while they are making honey in the hives.
— Smokers are still used and natural, traditional plant products such as spurge (*Euphorbia spp*.), verode (*Kleinia neriifolia*), pine, agave (*Agave spp*.) or conifers (dried leaves or needles of *Pinus canariensis*) are used as fuel.
— Uncapping is carried out in the traditional way using knives or combs and the honey is extracted from the frames by cold centrifuging; it is then immediately filtered and stored, free of impurities.
— Throughout the production process care is taken not to impair the quality of the honey, which is why it is never subjected to heat treatment over 44 °C and cannot be pasteurised.
— The Abeja Negra Canaria (Canary Island black bee), a species adapted to the climate and orography after centuries of evolution, is another characteristic feature of the island's beekeeping sector.

5.2. Specificity of the product

The distinctiveness of Tenerife honeys is reflected in their physical, chemical, pollen and sensory characteristics.

Tenerife honeys are distinguished by their freshness (HMF values: ≤ 20 mg/kg of honey; diastase activity: at least 12 Schade units).

They are ripe honeys with a moisture content of 18 % or less and an Aw of 0,620 or less.

They are intact because they have not been subjected to intense heat treatment. They may be heated to a maximum temperature of 44 °C. This ensures that the very distinctive character conferred on them by the island's specific flora and its bees remains unaltered.

It is specific as a result of the island's botanical diversity, with many endemic plants, which is reflected in the variety of honeys produced, with very distinctive colours, sensory profiles and textures, including a number of unique single flower honeys that can be produced only in Tenerife.

'Miel de Tenerife' has pollen spectra that distinguish it from honeys produced in other parts of the world, including pollen of species that are endemic to the island, which is in itself direct proof of the link between these honeys and Tenerife. Over the years, through studying the different pollen spectra in batches of 'Miel de Tenerife' it has been possible to define the geographical markers that characterise the honeys, i.e. the endemic or introduced plant species which, owing to their representativeness or frequency of appearance in the overall pollen spectrum of Tenerife honeys, demarcate them geographically, restricting them to a given area.

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

'Miel de Tenerife' is a distinct, unique product, directly linked with the place where it is produced, as the bees make the honey from flora that is specific, and in many cases, unique in the world.

'Miel de Tenerife' is marked by the island's rich biodiversity, generated by very specific environmental conditions deriving from its volcanic origin, mountainous topography and the specific water regime produced by the Atlantic trade winds, which help create a wide variety of microclimates and diverse natural habitats, with a large number of endemic plant species of great apicultural value.

In addition to its specific flora, Tenerife has a beekeeping sector that is an integral part of the island's rural environment, where traditional beekeeping is practised on a small scale and production is very carefully handled, resulting in fresh honeys with a low moisture content owing to the prevailing climate, which therefore keep well.

The absence of aggressive heat treatment at all stages of the production process ensures that a natural product is obtained, with the original composition and biological and organoleptic characteristics conferred on it by the flowers and bees of

Tenerife, resulting in a diverse range of honeys with very different colours and properties. The Retama del Teide, Tajinaste, Poleo, Avocado, etc. honeys in themselves distinguish 'Miel de Tenerife' as a specific product.

There is a long tradition of honey production in Tenerife, which has been maintained uninterrupted until today. The link between Tenerife and the honey sector is evidenced not only by historical references, but also in the place names, traditions and folklore that constitute the island's cultural heritage.

‘Miel de Tenerife’ features in many recipes and traditional desserts, including gofio with honey and almonds, an authentic traditional dish that has survived to this day. The different varieties of ‘Miel de Tenerife’ are much appreciated by the local people and by visitors; it is often mentioned in the media (press, radio, television and Internet) and for over 15 years it has been marketed under the name ‘Miel de Tenerife’.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève de l'arrangement de Lisbonne — Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caracteres

«Miel de Tenerife»

EU No: PDO-ES-0943

AOP (X) IGP ( )

1. Dénomination

«Miel de Tenerife»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.4. Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

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

Le «Miel de Tenerife» est le miel produit par les abeilles de l'Île de Tenerife, à partir du nectar des fleurs ou de sécrétions provenant d'autres parties des plantes qui poussent dans les différents écosystèmes de Tenerife, dans des ruches à cadres mobiles et qui ne subit aucun traitement thermique au cours de sa transformation. Il se présente sous forme liquide, crémeuse ou cristallisée, ainsi qu'en rayons ou en morceaux de rayons.

Il se distingue par des couleurs, des arômes et des types très variables, qui sont le reflet de la variété des écosystèmes et de la flore de l'île.

V a r i é t é s e t t y p e s

Le miel de Tenerife peut être:

— un miel toutes fleurs: aucune caractéristique spécifique d'une espèce botanique particulière ne prédomine dans ce miel, mais on observe une prédominance du mélange de plusieurs espèces;

— un miel monofloral: les caractéristiques spécifiques d'une espèce botanique déterminée prédominent dans ce miel qui présente des qualités organoleptiques, physico-chimiques et mélisso-palynologiques définies pour chaque type dans le cahier des charges. L'AOP «Miel de Tenerife» couvre les miels monofloraux suivants: miel de genêt du Teide, miel de tajinaste, miel d'avocatier, miel de châtaignier, miel de brezal, miel de roquette bâtarde, miel de salicorne, miel de fenouil, miel de pouliot, miel d'agave, miel de «malpica» (chardon endémique de Ténériffe) et miel de psoralier;

— un miel de miellat.

Caractéristiques particulières des produits porteurs de l'AOP «Miel de Tenerife»

Caractéristiques communes des miels bénéficiant de l'AOP «Miel de Tenerife»

— Caractéristiques physico-chimiques

Le miel bénéficiant de l'AOP «Miel de Tenerife» présente les caractéristiques suivantes:

Teneur en eau	Inférieure ou égale à 18 %
Activité de l'eau (aw)	Inférieure ou égale à 0,620
Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF)	Inférieure ou égale à 20 mg/kg de miel au moment du conditionnement
Activité diastasique (α-amylase)	Égale ou supérieure à 12 sur l'échelle de Schade
Acidité libre	Inférieure ou égale à 50 mEq/kg
pH	Entre 3,40 et 6,00
Proline	Égale ou supérieure à 150 mg/kg de miel
Fructose + glucose	Supérieurs à 60 g/100 g de miel
Saccharose	Inférieur à 4 g/100 g de miel

— Caractéristiques mélisso-palynologiques

Les miels de Ténériffe présentent des spectres polliniques composés de pollens des espèces botaniques présentes à Ténériffe, qui appartiennent essentiellement aux familles des Aquifoliacées, des Cistacées, des Rubiacées, des Crassulacées, des Fabacées, des Brassicacées, des Oléacées, des Laminacées, des Globulariacées, des Arécacées, des Rosacées, des Dipsacacées, des Salicacées, des Euphorbiacées, des Asteracées, des Polygonacées, des Tropaeolacées, des Anacardiacées, des Resedacées, des Amaranthacées, des Cactacées, des Lauracées et des Aizoacées, dans des proportions qui correspondent aux écosystèmes de l'île et, par conséquent, qui ne contiennent pas de pollens de floraisons absentes à Ténériffe.

— Caractéristiques organoleptiques

L'analyse sensorielle des miels de Ténériffe n'a révélé aucun défaut sensoriel (fermenté, fumé, etc.); leurs caractéristiques organoleptiques (odeur, saveur et texture) sont très variables, de même que leur couleur qui va du blanc transparent à l'ambre foncé, en raison de la diversité et de la spécificité des floraisons à partir desquelles ils sont obtenus.

Le degré de concordance entre les caractéristiques organoleptiques d'un miel avec celles d'un modèle de référence, mesuré sur une échelle de 0 à 10 lors de l'analyse sensorielle, s'appelle la «typicité» du miel. Pour les miels monofloraux et de miellat bénéficiant de l'AOP «Miel de Tenerife», la typicité est toujours supérieure ou égale à 6,5 sur 10.

Caractéristiques complémentaires pour les différents types de miel

Outre les caractéristiques communes définies précédemment, le «Miel de Tenerife» présente les caractéristiques spécifiques complémentaires ci-après pour les différents types de miel:

CARACTÉRISTIQUES COMPLÉMENTAIRES							
TIPO DE MIEL	PHYSICO-CHIMIQUES		MÉLISSO-PALYNOLOGIQUES		ORGANOLEPTIQUES		
	Conductivité électrique (mS/cm)	Couleur (Échelle Pfund)	Pollen particulier (%)	Densité pollinique (Classes de Maurizio)	Odeur	Sensation Olfacto-gustative (arôme)	Couleur
Genêt du Teide	Entre 0,150 et 0,500	Entre 12 et 114 mm	> 30 % *Spartocytisus supranubius*	II-IV	Faible intensité florale, végétale	Chaud et de faible intensité	Extra blanc à ambre, avec des tonalités dorées.
Tajinaste	Entre 0,140 et 0,400	Entre 2 et 65 mm	> 9% *Echium spp.*	I-III	Faible intensité, végétale	Léger, faible intensité florale, chaud	Transparent à très légèrement ambré, blanc lors de la cristallisation avec des nuances beiges
Avocatier	Entre 0,700 et 0,800	≥ 95 mm	> 2% *Persea americana*	I-II	Intense, chaude type caramel	Intense et persistant, caramel, malt, avec des notes finales salées	Marron foncé à très foncé, qui peut devenir presque noir..
Châtaignier	≥ 0,850	≥ 90 mm	> 75% *Castanea sativa*	III-V	Très intense, boisée avec des notes résineuses	Très intense et persistant, boisé, animal, résineux, avec un goût amer manifeste	Marron foncé à très foncé, avec quelques nuances verdâtres
Brezal	Entre a 0,400 et 0,800	≥ 110 mm	> 25% *Erica spp.*	II-III	Intensité moyenne, chimique, avec des notes florales	Intensité moyenne, résineux, astringent	Ambre à ambre foncé, avec des nuances rougeâtres en transparence, beige foncé lors de la cristallisation
Roquette bâtarde	Entre 0,300 et 0,500	Entre 34 et 85 mm	> 4% *Hirstfeldia incana*	I-II	Intensité moyenne, végétale, présentant parfois des notes soufrées	Intensité moyenne, végétal et fruité	De couleur claire, avec une coloration jaune très visible, qui se maintient lors

CARACTÉRISTIQUES COMPLÉMENTAIRES							
TIPO DE MIEL	PHYSICO-CHIMIQUES		MÉLISSO-PALYNOLOGIQUES		ORGANOLEPTIQUES		
	Conductivité électrique (mS/cm)	Couleur (Échelle Pfund)	Pollen particulier (%)	Densité pollinique (Classes de Maurizio)	Odeur	Sensation Olfacto-gustative (arôme)	Couleur
							de la cristallisation.
Salicorne	Entre 0,250 et 0,400	Entre 25 et 80 mm	> 13% *Messembryan themum crystallinum*	II-IV	Faible intensité, chaude, cireet lactique	Intensité moyenne, chaud, caramel, lactique.	Beige clair, avec des stries en raison de la cristallisation rapide
Fenouil	Entre 0,400 et 0,700	≥ 85 mm	> 2% *Foeniculum vulgare*	I-IV	Intense, épicée qui rappelle la plante d'origine	Épicé, grillé avec des touches prononcées de réglisse	Marron foncé à très foncé
Pouliot	Entre 0,150 et 0,400	Entre 40 et 114 mm	> 1% *Bystropogon origanifolius*	I-III	Très intense, de type chimique, parfois âcre	Intense-chimique phénolique et fortement floral	Ambre extra clair à ambre
Agave	Entre 0,400 et 0,800	≥ 70 mm	Trazas *Agave americana*	II-III	Florale et fortement fruitée	Intenso y persistente de tipo animal, torrefacto	Ámbar a ámbar oscuro dependiendo de la flora acompañante
Malpica	Entre 0,300 et 0,400	Entre 70 et 100 mm	> 4% *Carlina xeranthe-moide*	II-III	Floral y afrutado acentuado	Doux, floral et fruité	Ambre clair avec des tonalités dorées, nacré lors de la cristallisation
Psoralier	Entre 0,170 et 0,400	Entre 11 et 75 mm	> 3% *Aspalthium bituminosum*	I-II	Végétale intense et fruitée	Intensité moyenne fortement végétale	Ambre clair avec des tonalités jaunes brillantes qui ne sont plus aussi visibles lors de la cristallisation
Toutes fleurs	Entre 0,150 et 0,800	> 12 mm	Pourcentage variable des pollens présents dans la flore de Ténériffe	I-V	Variable, allant de très douce à intense	Variable, allant de léger à intense	Variable (palette complète de l'ambre)

Les miels de miellat présentent aussi les caractéristiques suivantes:

— Conductivité électrique: égale ou supérieure à 0,800 (mS/cm),
— couleur: égale ou supérieure à 95 mm sur l'échelle de Pfund,
— pH: supérieur à 3,81 (normalement plus élevé, valeurs moyennes de 4,43),
— acidité libre: — comprise entre 23 mEq/kg et 50 mEq/kg,
— caractéristiques mélisso-palynologiques: présence d'éléments de miellat en quantité égale ou supérieure à 0,3 % associée à un spectre pollinique variable, avec une forte présence d'espèces anémophiles,
— caractéristiques organoleptiques: couleur ambre à ambre foncé avec des nuances verdâtres, odeur de type végétal, chaud et grillé et un arôme d'intensité moyenne de type chaud grillé avec des sensations salées.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Sans objet

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

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

Le «Miel de Tenerife» est produit, extrait et élaboré dans l'aire géographique délimitée, c'est-à-dire l'île de Ténériffe.

Le miel est produit dans des ruches réparties dans les différents écosystèmes de l'île.

Les rayons qui contiennent le miel recouvert de manière adéquate par un opercule, sont transportés dans les salles des locaux où le miel sera extrait, uniquement par centrifugation à froid, pour être immédiatement filtré après la sortie de l'extracteur et ensuite stocké sans impuretés physiques, prêt pour le conditionnement, indépendamment de son état physique.

Le miel extrait décante de manière appropriée dans des affineurs, des réservoirs ou des seaux à usage alimentaire et destinés exclusivement au miel sur lesquels figurent les informations nécessaires d'identification qui garantissent la traçabilité du produit.

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

Pour le conditionnement du «Miel de Tenerife», on utilise des emballages constitués de matériaux adaptés à un usage alimentaire (verre, PET, etc.) qui sont fermés hermétiquement avec une vignette de garantie, gage de l'inviolabilité de l'emballage.

Le «Miel de Tenerife» doit être conditionné à l'intérieur de l'aire géographique protégée, dans des centres appropriés inscrits à l'AOP «Miel de Tenerife» afin de garantir que la qualité et l'origine du produit sont préservées; ainsi il est possible d'assurer un suivi et un contrôle adéquats depuis l'origine, sans perte de qualité éventuelle du miel en raison de la température, de l'humidité, de l'absorption de substances et d'odeurs étrangères au produit lors du transport en dehors de Ténériffe par voie maritime ou aérienne. De plus, le risque de mélange avec d'autres miels non protégés par l'appellation d'origine est réduit au minimum.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les miels bénéficiant de l'appellation d'origine protégée destinés à la consommation portent une étiquette ou contre-étiquette numérotée sur laquelle figure le logotype distinctif de l'AOP, qui est contrôlée par l'organisme de contrôle et délivrée par l'organisme de gestion. Celle-ci doit être apposée avant la mise en circulation du produit et de façon à ne pouvoir être utilisée qu'une seule fois.

Reproduction en noir et blanc du logotype spécifique de l'AOP:

MIEL DE TENERIFE ISLAS CANARIAS ESPAÑA	COLORES Verde (Pantone 349) Azul (Pantone 300) Ocre (Pantone 110 CB)

L'origine botanique monoflorale figurera sur l'étiquette pour autant que les conditions fixées au point 3.2 du présent document soient respectées pour les différentes variétés.

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

L'aire géographique de production du miel protégé par l'AOP «Miel de Tenerife» couvre le territoire de l'Île de Ténériffe, située dans l'archipel des Canaries, dans l'océan Atlantique, entre le 28e et le 29eparallèle nord et le 16e et le 17e méridien ouest.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

5.1.1. Facteurs naturels

Ténériffe est la plus grande île de l'archipel canarien et présente l'altitude la plus élevée.

— Son relief est constitué par une chaîne montagneuse qui traverse l'île du nord-est au sud-est, dont l'altitude augmente progressivement jusqu'au centre de l'île où se situent Las Cañadas et le volcan «El Teide», point culminant de l'île et d'Espagne, avec une altitude de 3 718 mètres.

— Le climat joue un rôle fondamental dans le développement de l'activité humaine sur l'île. La nette différence climatique entre la partie de l'île au vent (barlovento) et celle sous le vent (sotavento) s'explique par la présence du vent alizé. Des variations de températures allant de moins 10 °C au sommet à plus de 20 °C à la côte peuvent être enregistrées ainsi que des variations des précipitations qui vont de 200 mm en moyenne à la côte à plus de 2 000 mm au sommet. Tous ces facteurs se traduisent par une végétation d'une grande richesse florale et une végétation en étages, répartie en fonction de l'altitude et de l'orientation sur l'ensemble du territoire de l'île.

— Les caractéristiques pédologiques sont très spécifiques en raison de l'origine volcanique et de la variation des types de sols, allant de fertiles et profonds à pierreux et peu évolués qu'on appelle «malpaíses». Cette variabilité des conditions pédologiques de l'île joue un rôle considérable dans la répartition des espèces végétales et la présence d'espèces très spécifiques adaptées à des sols également très particuliers. De même, la composition des plantes et, entre autres, leur nectar est influencée par la composition si particulière des substrats sur lesquels elles se développent.

Tous ces facteurs définissent les différents étages de végétation, du littoral aux sommets, en distinguant les «cardonales-tabaibales», les forêts thermophiles (de sabine, de lentisque, d'olivier sauvage, etc.), le «monteverde» (principalement au nord de l'île), la pinède, la genêtière des sommets, et en déterminant une floraison très caractéristique et variée qui permet de qualifier communément Ténériffe de continent miniature.

L'Île de Ténériffe abrite 1 370 espèces botaniques au total, dont 740 espèces endémiques de l'île. Parmi celles-ci, près d'une centaine sont considérées comme des espèces végétales présentant un intérêt fondamental pour les abeilles en raison de leur nectar, de leur pollen ou de leur propolis. La présence de ces espèces endémiques et les différentes floraisons engendrées par la géomorphologie et les conditions pédoclimatiques particulières de l'île permettent des combinaisons florales uniques au monde, qui se reflètent dans la diversité et les caractéristiques des miels de Ténériffe.

5.1.2. Facteurs humains

Les apiculteurs de Ténériffe perpétuent une tradition agricole qui remonte à plus de six siècles, caractérisée par une exploitation dans des petites structures en tant qu'activité complémentaire des revenus familiaux, pratique très courante dans l'économie agraire de Ténériffe.

Les pratiques culturales des apiculteurs sont les suivantes:
— ils utilisent principalement des ruches en bois;
— ils déplacent les ruches dans différentes régions de l'île;
— pour retirer les abeilles de la ruche, ils utilisent le système traditionnel du brossage des abeilles;
— les abeilles ne sont pas nourries artificiellement pendant la phase de production du miel dans les ruches;
— ils utilisent toujours un enfumoir et des produits végétaux naturels traditionnels tels que l'euphorbe (*Euphorbia spp*), la vérode (*Kleinia neriifolia*), le pin, l'agave (*Agave spp*.) ou des conifères (feuilles ou pinnules sèches du *Pinus canariensis*);
— le désoperculage s'effectue en utilisant le système traditionnel de couteaux ou de peignes et les cadres subissent une centrifugation à froid; le produit est immédiatement filtré et ensuite stocké sans impuretés;
— pendant toutes les étapes de transformation du «Miel de Tenerife», le miel est traité de manière à ne pas altérer la qualité, raison pour laquelle aucun traitement thermique de plus de 44 °C n'est appliqué et les traitements de pasteurisation ne peuvent donc pas être utilisés;
— la présence de l'abeille noire canarienne, race adaptée au climat et à l'orographie après des siècles d'évolution, constitue un autre signe distinctif du secteur apicole insulaire.

5.2. Spécificité du produit

La particularité des miels de Ténériffe se reflète dans leurs caractéristiques physico-chimiques, mélissopalynologiques et sensorielles.

Les miels de Ténériffe se distinguent par leur fraîcheur (teneur en HMF inférieure ou égale à 20 mg/kg de miel, activité diastasique d'au moins 12 unités sur l'échelle de Schade).

Ce sont des miels matures dont la teneur en eau est inférieure ou égale à 18 % et l'activité de l'eau est inférieure ou égale à 0,620.

Ils sont intacts car ils n'ont subi aucun traitement thermique intense. La température maximale à laquelle ils peuvent être exposés ne peut dépasser 44 °C. Cette pratique permet de garantir le caractère puissant que la fleur spécifique et les abeilles de l'île confèrent au produit.

Il s'agit d'une conséquence particulière de la diversité botanique présente sur l'île, composée de nombreux endémismes, qui se traduit par la variabilité des miels existants aux couleurs, aux profils sensoriels et aux textures très différents, avec plusieurs miels monofloraux uniques qui ne peuvent être obtenus qu'à Ténériffe.

Le «Miel de Tenerife» présente des spectres polliniques qui le distinguent des miels produits dans d'autres régions ou territoires, composés de pollens d'espèces endémiques de l'île, ce qui est en soi une preuve directe du lien entre ces miels et Ténériffe. L'étude des différents spectres polliniques des lots de «Miel de Ténériffe» a permis, au fil du temps, de définir les marqueurs géographiques qui les caractérisent, c'est-à-dire les espèces végétales endémiques ou introduites qui, en raison de leur représentativité ou de leur fréquence d'apparition dans le spectre global des pollens des miels de Ténériffe, les délimitent géographiquement, les restreignant à une région déterminée.

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

Le «Miel de Tenerife» est un produit caractéristique et unique, directement lié au territoire sur lequel il est produit, étant donné que les fleurs à partir desquelles les abeilles élaborent le miel sont particulières et, dans de nombreux cas, uniques au monde.

La production du «Miel de Tenerife» est marquée par la grande biodiversité existante, issue des conditions environnementales très particulières en raison de l'origine volcanique de l'île, à sa topographie accidentée et au régime hydrique spécifique dû aux vents alizés de l'Atlantique, qui favorisent l'apparition d'une grande variété de microclimats et d'habitats naturels divers qui abritent de nombreuses espèces végétales endémiques de grande qualité pour l'apiculture.

À la spécificité des fleurs de Ténériffe s'ajoute la présence d'un secteur apicole indissociable de l'habitat rural de l'île, qui pratique une apiculture traditionnelle, dans de petites exploitations qui manipulent avec savoir-faire les productions, obtenant ainsi des miels frais avec une faible teneur en eau grâce au climat local, ce qui garantit une bonne conservation des miels produits.

L'absence de traitements thermiques agressifs à toutes les étapes de la production garantit l'obtention d'un produit de qualité naturelle présentant toutes les caractéristiques constitutives, biologiques et organoleptiques d'origine que les fleurs et les abeilles de Ténériffe confèrent au produit, obtenant ainsi une gamme de miels avec des couleurs et des propriétés très différentes. Le miel de genêt du Teide, le miel de tajinaste, le miel pouliot, le miel d'avocatier, etc. sont en soi le signe caractéristique du «Miel de Tenerife».

La production du «Miel de Tenerife» repose sur une longue tradition perpétuée jusqu'à aujourd'hui. Le lien entre Ténériffe et le secteur du miel est attesté non seulement pas les références historiques mais aussi par sa présence dans la toponymie, les traditions et le folklore qui constituent le patrimoine culturel de l'île.

Le «Miel de Tenerife» est un ingrédient de nombreux plats et desserts traditionnels, parmi lesquels il convient de mentionner le «gofio» pétri avec du miel et des amandes, véritable vestige gastronomique préservé jusqu'à ce jour. Les différentes variétés du «Miel de Tenerife» jouissent d'une grande renommée au sein de la population locale mais aussi auprès des visiteurs de l'île; il est fréquemment mentionné dans les moyens de communication (presse, radio, télévision et internet) et depuis plus de quinze ans, il est commercialisé sur le marché sous la dénomination «Miel de Tenerife».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características.

« Miel de Tenerife »

Nº UE: PDO-ES-0943

DOP (X) IGP ()

1. Denominación

Miel de Tenerife

2. Estado Miembro o Tercer País

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.4. Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.)

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

Miel de Tenerife: Es la miel producida por las abejas melíferas en la isla de Tenerife, a partir del néctar de las flores o de secreciones de otras partes de las plantas que crecen en los distintos ecosistemas de Tenerife, en colmenas de cuadros móviles y que en su procesado no es sometida a tratamientos térmicos. Se presenta en estado líquido, cremoso o cristalizado, así como en panal, o en trozos de panal.

Se caracteriza por una gran variabilidad de colores, sabores y tipos, reflejo de la variedad de ecosistemas y flora de la isla.

V a r i e d a d e s y T i p o s

La miel de Tenerife puede ser:

— Miel multifloral: En ella no hay predominio de las características propias de una especie botánica concreta, sino de la mezcla de varias.

— Miel monofloral: Existe en ella predominio de las características propias de una especie botánica determinada y posee las cualidades organolépticas, físico-químicas y melisopalinológicas establecidas en este pliego para cada tipo. La DOP Miel de Tenerife, ampara las siguientes mieles monoflorales: Miel de Retama del Teide, Miel de Tajinaste, Miel de Aguacate, Miel de Castaño, Miel de Brezal, Miel de Relinchón, Miel de Barrilla, Miel de Hinojo, Miel de Poleo, Miel de Agave (Pitera), Miel de Malpica, Miel de Tedera;

— Miel de Mielada.

C a r a c t e r í s t i c a s e s p e c i f i c a s d e l o s p r o d u c t o s a c o g i d o s a l a D O P « M i e l d e T e n e r i f e »

Características comunes de las mieles amparadas por la DOP «Miel de Tenerife»

— Características físico-químicas

La miel amparada por la DOP «Miel de Tenerife» presenta las siguientes características:

Humedad	Menor o igual a 18 %
Actividad de agua (aw)	Menor o igual a 0,620
Hidroximetilfurfural (HMF)	Menor o igual a 20 mg/kg de miel en el momento del envasado
Actividad diastásica (α-amilasa)	Mayor o igual a 12 unidades Shade
Acidez libre.	Menor o igual a 50 mEq/kg
pH	Entre 3,40 y 6,00
Prolina	Mayor o igual de 150 mg/kg de miel
Fructosa + Glucosa	Mayor de 60 g/100 g de miel
Sacarosa	Menor de 4 g/100 g de miel

— Características melisopalinológicas

Las Mieles de Tenerife presentan espectros polínicos compuestos por pólenes de especies botánicas presentes en Tenerife, pertenecientes fundamentalmente a las familias Aquifoliaceae, Cistaceae, Rubiaceae, Crassulaceae, Fabaceae, Brassicaceae, Oleaceae, Lamiaceae, Globulariaceae, Arecaceae, Rosaceae, Dipsacaceae, Salicaceae, Euphorbiaceae, Asteraceae, Polygonaceae, Tropaeolaceae, Anacardiaceae, Resedaceae, Amaranthaceae, Cactaceae, Lauraceae y Aizoaceae, en proporciones tales que se correspondan con los ecosistemas de la isla, y, por tanto con ausencia de pólenes de floraciones no presentes en la misma.

— Características Organolépticas

Las mieles de Tenerife no presentan defectos sensoriales (fermentado, ahumado, etc.) demostrado tras su análisis sensorial; sus características organolépticas: olor, sabor y textura son muy variables, así como su color que va desde el blanco agua al ámbar oscuro, debido a la diversidad y especificidad de las floraciones que las originan.

El grado de concordancia de las características organolépticas de una miel con las de un patrón de referencia medido en una escala de 0 a 10 en análisis sensorial, se denomina «tipificidad» de la miel. Para las mieles monoflorales y de mielada acogidas a la DOP Miel de Tenerife la tipificidad, es siempre mayor o igual a 6,5 sobre 10.

C a r a c t e r í s t i c a s c o m p l e m e n t a r i a s p a r a l o s d i s t i n t o s t i p o s d e m i e l

La Miel de Tenerife, además de las características comunes antes definidas, presentan las siguientes características específicas complementarias para los distintos tipos:

CARACTERISTICAS COMPLEMENTARIAS							
TIPO DE MIEL	FISICO-QUÍMICAS		MELISOPALINO-LÓGICAS		ORGANOLÉPTICAS		
	Conductividad eléctrica (mS/cm)	Color (Escala Pfund)	Polen específico (%)	Densidad polínica (clase Mauricio)	Olor	Sensación Olfato-gustativa (aroma)	Color
Retama del Teide	Entre 0,150 y 0,500	Entre 12 y 114 mm	> 30 % *Spartocytisus supranubius*	II-IV	Poco intenso floral, vegetal	Cálido y poco intenso	Extra blanco a ámbar, con tonalidades doradas
Tajinaste	Entre 0,140 y 0,400	Entre 2 y 65 mm	> 9% *Echium spp.*	I-III	Poco intenso, vegetal	Ligero, poco intenso floral, cálido	Transparente a ámbar muy claro, cuando cristaliza blanco, con notas beige
Aguacate	Entre 0,700 y 0,800	≥ 95 mm	> 2% *Persea americana*	I-II	Intenso, cálido tipo caramelo	Intenso y persistente, caramelo, malta, con notas finales saladas	Marrón oscuro a muy oscuro pudiendo llegar a casi negra.
Castaño	≥ 0,850	≥ 90 mm	> 75% *Castanea sativa*	III-V	Muy intenso, madera con notas resinosas	Muy intenso y persistente, madera, animal, resina y evidente sabor amargo	Marrón oscuro a muy oscuro, con algunas notas verdosas
Brezal	Entre a 0,400 y 0,800	≥ 110 mm	> 25% *Erica spp.*	II-III	Medio, químico, con notas florales	Intensidad media, resinoso. astringencia	Ámbar a ámbar oscuro, con notas rojizas en transparencia, cuando cristaliza beige oscuro
Relinchón	Entre 0,300 y 0,500	Entre 34 y 85 mm	> 4% *Hirstfeldia incana*	I-II	Medio, vegetal, con notas ocasionales de tipo azufrado	Mediana intensidad, vegetal y afrutado.	Color claro, con color amarillo muy evidente, que permanece cuando cristaliza.
Barrilla	Entre 0,250 y 0,400	Entre 25 y 80 mm	> 13% *Messembryanthemum crystallinum*	II-IV	Poco intenso, cálido cera y láctico	Mediana intensidad, cálido, caramelo, láctico.	Beige claro, con presencia de vetas debido a la rápida cristalización

CARACTERISTICAS COMPLEMENTARIAS							
TIPO DE MIEL	FISICO-QUÍMICAS		MELISOPALINO-LÓGICAS		ORGANOLÉPTICAS		
	Conductividad eléctrica (mS/cm)	Color (Escala Pfund)	Polen específico (%)	Densidad polínica (clase Mauricio)	Olor	Sensación Olfato-gustativa (aroma)	Color
Hinojo	Entre 0,400 y 0,700	≥ 85 mm	> 2% *Foeniculum vulgare*	I-IV	Intenso, especiado que recuerda a la planta de la que procede	Especiado, tostado con marcados toques de regaliz	Marrón oscuro a muy oscuro
Poleo	Entre 0,150 a 0,400	Entre 40 y 114 mm	> 1% *Bystropogon origanifolius*	I-III	Muy intenso, de tipo químico, en ocasiones punzante	Intenso químico fenólico y floral pesado	Ámbar extra claro a ámbar
Pitera	Entre 0,400 y 0,800	≥ 70 mm	Trazas *Agave americana*	II-III	Intenso, animal, degradado	Intenso y persistente de tipo animal, torrefacto	Ámbar a ámbar oscuro dependiendo de la flora acompañante
Malpica	Entre 0,300 a 0,400	Entre 70 y 100 mm	> 4% *Carlina xeranthe-moide*	II-III	Floral y afrutado acentuado	Suave, floral y afrutado	Ámbar claro con tonalidades doradas nácar cuando cristaliza
Tedera	Entre 0,170 y 0,400	Entre 11 y 75 mm	> 3% *Aspalthium bituminosum*	I-II	Vegetal intenso y afrutado	Intensidad media marcada-mente vegetal	Ámbar claro con tonalidades amarillas brillantes no tan evidentes cuando cristaliza
Multifloral	Entre 0,150 y 0,800	> 12 mm	% variable de pólenes presentes en la flora de Tenerife	I-V	Variable, desde muy suave hasta intenso	Variable, desde ligero a intenso	Variable, con toda la gama del ámbar

Las Mieles de Mielada además presentan las siguientes características:

— Conductividad eléctrica: mayor o igual a 0,800 (mS/cm.)

— Color: mayor o igual a 95 mm Pfund

— pH.: mayor a 3,81 (normalmente más elevado, valores medios 4,43)

— Acidez Libre: entre 23 mEq/kg y 50 mEq/kg

— Características melisopalinológicas: presencia de elementos de mielada mayores o iguales al 0,3 % conjuntamente con espectro polínico variable, con alta presencia de especies anemófilas.

— Características organolépticas: color ámbar a ámbar oscuro con tonalidades verdosas, olor de tipo vegetal, cálido y tostado, y aroma de intensidad media de tipo cálido tostado con sensaciones saladas.

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

No aplica

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

No aplica

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

La Miel de Tenerife se produce, extrae y elabora en la zona geográfica delimitada es decir la isla de Tenerife.

La miel se obtiene en colmenas distribuidas por los diferentes ecosistemas de la geografía insular.

Los panales que contiene la miel adecuadamente operculada, son transportados a salas de locales donde son sometidos a extracción, únicamente por centrifugación en frío, realizando de manera inmediata el proceso de filtrado tras la salida del extractor, para así almacenar miel sin impurezas físicas, lista para su envasado, independientemente del estado físico en que se encuentre.

La miel extraída decanta adecuadamente en maduradores, depósitos o cubos de uso alimentario y de uso exclusivo para miel, que se identifican externamente con la información necesaria que asegure su trazabilidad.

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

Para el envasado de Miel de Tenerife se emplean envases de materiales aptos para uso alimentario (vidrio, pet, etc.) que tengan cierre hermético y con un precinto de garantía que asegure la inviolabilidad del envase.

La Miel de Tenerife, debe envasarse en el ámbito de la zona geográfica protegida, en centros adecuados a inscritos en la DOP Miel de Tenerife, para asegurar el mantenimiento de la calidad y origen del producto; pudiendo realizar de este modo adecuadamente el seguimiento y control desde el origen, eliminado la posibilidad de pérdida de calidad de la Miel por razones de temperatura, humedad, captación de sustancias extrañas y olores ajenos al producto al trasladarla fuera de Tenerife en medios marítimos o aéreos de transporte. Además de minimizar el riesgo de mezcla con otras mieles no amparadas en la denominación de origen.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Las mieles amparadas por la Denominación de Origen Protegida con destino al consumo, llevan una etiqueta o contraetiqueta numerada con el logotipo identificativo de la DOP, que es controlada por el órgano de control y expedida por el órgano de gestión. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la puesta en circulación del producto y de forma que no permita una segunda utilización.

Reproducción en blanco y negro del logotipo propio de la DOP:

MIEL DE TENERIFE ISLAS CANARIAS ESPAÑA	COLORES Verde (Pantone 349) Azul (Pantone 300) Ocre (Pantone 110 CB)

El origen botánico monofloral se indicará en el etiquetado cuando se cumplan, para las distintas variedades, los requisitos establecidos en el apartado 3.2.del presente documento.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de producción de la miel amparada por la D.O.P. «Miel de Tenerife» abarca el territorio de la isla de Tenerife, situada en el Archipiélago Canario, en el océano Atlántico, entre el paralelo 28° y el 29° N y el meridiano 16° y 17° O.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

5.1.1. Factores naturales

Tenerife es la isla de mayor extensión y altitud del Archipiélago Canario.

— Su relieve está constituido por una cadena montañosa que atraviesa la isla de Noreste a Suroeste, con alturas gradualmente crecientes hacia el centro donde se encuentran Las Cañadas y el volcán del Teide, máxima elevación de la isla y de España, con una altitud de 3 718 metros.

— El clima constituye el factor fundamental en el desarrollo de la actividad humana en la isla. La presencia del viento Alisio, genera una marcada diferencia climática entre el barlovento y el sotavento insular. Así podemos encontrar variaciones en las temperaturas de menos 10 °C en la cumbre hasta más de 20 °C en la costa, y variaciones en las precipitaciones desde 200 mm de media en la costa a más de 2 000 mm en la cumbre. Consecuencia de todo esto, es la existencia de una vegetación con notable riqueza florística y diferentes pisos de vegetación repartidos en altura y orientación por todo su territorio.

— Las características edafológicas son muy específicas, debido al origen volcánico y a una gran variación de tipos, que va desde suelos fértiles y profundos, hasta suelos pedregosos y poco evolucionados denominados «malpaíses». Esta variabilidad en las condiciones edafológicas de la isla, influyen notablemente en la distribución de las especies vegetales y en la presencia de especies muy específicas adaptadas a suelos también muy específicos. Igualmente la composición

de las plantas, y dentro de ella su néctar está influenciada por la composición tan particular de los sustratos sobre los que se desarrollan.

Todos estos factores condicionan los distintos pisos vegetales de mar a cumbre, destacando: tabaibales y cardonales, bosques termófilos (sabinares, almacigales, acebuchales…), monteverde (esencialmente en el norte de la isla), pinar, retamar de cumbre, y configurando una floración muy singular y variada que hace que popularmente se hable de Tenerife como un continente en miniatura.

La Isla Tenerife, alberga un total de 1 370 especies botánicas de las cuales 740 son endemismos de la isla. De éstas, casi un centenar se consideran especies vegetales de interés fundamental para las abejas por su néctar, polen o propóleo. Esta presencia de endemismos y las distintas floraciones producidas por la geomorfología y particulares condiciones edafoclimáticas de la isla, posibilitan la existencia de combinaciones florales únicas en el mundo, que se ven reflejadas en la diversidad y características de las mieles de Tenerife.

5.1.2. F a c t o r e s h u m a n o s

Los apicultores de Tenerife son continuadores de una tradición apicultora de más de seis siglos, caracterizada por desarrollarse en pequeñas explotaciones como una actividad complementaria de las rentas familiares, algo muy habitual en la economía agraria de Tenerife.

Las prácticas culturales de los apicultores son las siguientes:

— Mayoritariamente se usan colmenas de madera.

— Se realiza trashumancia de las colmenas por las distintas comarcas de la isla.

— El desabejado se lleva a cabo por el sistema tradicional de cepillado de abejas.

— No se realiza alimentación artificial de las abejas durante la fase de producción de miel en las colmenas.

— Se mantiene el uso del ahumador utilizando como combustible productos vegetales naturales y tradicionales como tabaiba (Euphorbia spp), verode (Kleinia neriifolia), pino, pita o pitera (Agave spp.) o pinocha (hojas o pínulas secas de Pinus canariensis).

— El desoperculado se realiza mediante el sistema tradicional de cuchillos o peines y los cuadros se someten a centrifugación en frío, procediendo inmediatamente a la filtración y posterior almacenamiento del producto sin impurezas.

— -Durante todas las etapas de procesado de la Miel de Tenerife, se trata de modo que no se afecte la calidad, por lo que nunca se aplican tratamiento térmicos que superen los 44 °C, y por tanto no se pueden emplear tratamientos de pasteurización.

— La presencia de la Abeja Negra Canaria, raza adaptada al clima y la orografía tras siglos de evolución, constituye otra seña de identidad del sector apícola insular.

5.2. Carácter específico del producto

La singularidad de las mieles de Tenerife se refleja en las características físico-químicas, melisopalinológicas y sensoriales que poseen.

Las mieles de Tenerife se caracterizan por ser frescas con valores de HMF ≤ 20 mg/kg de miel. diastasa y al menos 12 U.Schade.

Son mieles maduras con una humedad inferior o igual al 18 %, y con Aw inferior o igual a 0,620.

Son mieles intactas porque no han sufrido tratamientos térmicos intensos. La temperatura máxima a la que se les puede someter no puede superar 44 °C. Esto asegura la gran personalidad que la peculiar flora y las abejas de la isla les otorgan.

Es específica como consecuencia de la diversidad botánica existente, con muchos endemismos, que se refleja en la variabilidad de mieles existentes, con colores, perfiles sensoriales y texturas muy diferenciadas, contando con varias mieles monoflorales únicas, que solo es posible producir en Tenerife.

La Miel de Tenerife presenta espectros polínicos que la diferencian de las mieles producidas en otros lugares o territorios, contando con pólenes de especies endémicas de la isla, lo que suponen en si mismo una prueba directa del vínculo de estas mieles con Tenerife. El estudio de los diferentes espectros polínicos de los lotes de miel de Tenerife, a lo largo de los años, ha permitido definir los marcadores geográficos que las caracterizan, es decir, las especies vegetales endémicas o introducidas que por su representatividad o frecuencia de aparición en el espectro global de pólenes de las Mieles de Tenerife las enmarcan geográficamente, restringiéndolas a una región determinada.

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

La Miel de Tenerife es un producto diferenciado y único, directamente vinculado con el territorio en que se produce, ya que las flores desde que las abejas elaboran esta miel son específicas, y en muchos casos, únicas en el mundo.

La producción de la Miel de Tenerife está marcada por la gran biodiversidad existente, generada por unas condiciones ambientales muy particulares derivadas del origen volcánico de la isla, su topografía accidentada y el peculiar régimen hídrico producido por los vientos alisios del Atlántico, que favorecen la aparición de gran variedad de microclimas y hábitats naturales diversos, y en ellos un gran número de especies vegetales endémicas de gran calidad apícola.

A la especificidad de las flores de Tenerife se une la presencia de un sector apícola muy imbricado en el hábitat rural de la isla, que realiza una apicultura tradicional, de pequeña explotación con un manejo esmerado de las producciones, logrando mieles frescas con baja humedad gracias al clima existente, lo que asegura una buena conservación de las mieles obtenidas.

La ausencia de tratamientos térmicos agresivos en todas las etapas de producción garantiza la obtención de un producto de calidad natural con todas las características de composición, biológicas y organolépticas originales que las flores y abejas de Tenerife le otorgan al producto, logrando diversidad de mieles, con colores y propiedades muy distintas. Las mieles de Retama del Teide, de Tajinaste, de Poleo, de Aguacate, etc…, en sí mismas constituyen el signo de identidad de Miel de Tenerife.

La producción de Miel de Tenerife cuenta con una gran tradición que se ha mantenido ininterrumpidamente hasta nuestros días; el vínculo entre Tenerife y el sector de las mieles no solo queda acreditado por las referencias históricas, sino también está presente en las toponimias, tradiciones y folclore que constituyen el acervo cultural de la isla.

La miel de Tenerife forma parte de cantidad de recetas y postres tradicionales, entre los que cabe destacar el gofio amasado con miel y almendras, auténtica reliquia gastronómica conservada hasta nuestros días. La Miel de Tenerife en sus distintas variedades goza de gran reconocimiento por parte de la población local, así como por sus visitantes; estando presente de manera frecuente en medios de comunicación (prensa, radio, televisión e internet), y desde hace más de quince años se comercializa bajo la denominación de «Miel de Tenerife» en el mercado.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1367

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Queso Majorero

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who complies with the specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of milk suitable for making Majorero cheese is made up of all the municipalities of Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario and Tuineje, on the island of Fuerteventura, in the province of Las Palmas, in the Canary Islands archipelago, in the Autonomous Community of the Canary Islands, Spain.

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

1. European Commission. COMMISSION REGULATION (EC) No. 378/1999 of February 19, 1999 supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 on the entry of certain designations in the 'Register of protected designations of origin and protected geographical indications' provided for in Council Regulation (EEC) No. 2081/92 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs Official Journal of the European Union L46 of 20/02/1999.

PDO-ES-0045

February 20, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1367

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Queso Majorero

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production du lait utilisé pour la fabrication du fromage majorero comprend toutes les communes d'Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario et Tuineje, sur l'île de Fuerteventura, dans la province de Las Palmas, dans l'archipel des Canaries, dans la communauté autonome des Canaries, en Espagne.

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

1. Commission européenne. 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) no 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires
Journal officiel de l'Union européenne L46 du 20/02/1999.

PDO-ES-0045

20.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1367

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso Majorero

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor/operador que respete el pliego de condiciones.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de la leche apta para la elaboración de queso majorero está constituida por todos los términos municipales de Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario y Tuineje, de la isla de Fuerteventura, provincia de las Palmas, en el archipiélago canario, en la Comunidad Autónoma de Canarias, de España.

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

1. Comisión Europea.
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
Diario Oficial de la Unión Europea L46 del 20/02/1999.

PDO-ES-0045

20.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

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

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

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

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

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

« Queso Majorero »

EU No: PDO-ES-0045

PDO (X) PGI ( )

1. Name

Queso Majorero

2. Member State or third country

Spain

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. *Type of product*

Category 1.3: cheese

3.2 Description

Fat cheese prepared from milk of goats of the Majorero breed, with the possible addition, when intended for ripening, of up to 15 % of Canarian sheep's milk, in the form of a cylinder between 6 cm and 9 cm long with a diameter of between 15 cm and 35 cm and weighing between 1 kg and 6 kg. Rind bearing the imprint of the mould or 'plaits' on the sides and the cheesemaker on the top and bottom, white in colour to dull yellowish when ripened. The surface may be rubbed with paprika, oil or roasted maize meal with the rind in such cases having a characteristic appearance.

Consistency: compact when cut, creamy, acidulous and slightly sharp. White in color with ripened cheeses assuming a slight ivory tone, generally without eyes but small ones may appear occassionally. Depending on the degree of ripening, may be: young (from 8 to 20 days); semi-aged (20 to 60 days); and aged (over 60 days).

4. Geographical área

The area of production of the milk used to prepare Queso Majorero comprises all the following municipalities: Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario and Tuineje on the island of Fuerteventura in the Province of Las Palmas in the Canary Islands.

5. Proof of origin

Queso Majorero is produced only in plants listed in the Register of Production Plants and Cheese Factories located in the area in which the milk is produced. The milk is obtained from goats of the Majorero breed, to which may be added up to 15% of Canarian sheep's milk where the cheese is to be ripened.

6. Method of production

Milk obtained under satisfactory hygienic conditions, by mechanical or manual milking, is filtered and coagulated by adding rennet from dried kid stomachs at a temperature of between 28 ºC and 32 ºC for approximately one hour. The curds produced are cut successively in order to obtain a diameter of between 5 mm and 15 mm, depending on whether the cheese is to be ripened or consumed young. The curds are then drained, after initial pressing, to remove as much whey as possible, and producing a semi-pressed cheese. The cheese is placed in plaited strands of palm or plastic or in plastic or stainless steel moulds reproducing the traditional plaiting made with braided palm leaves and of sufficient size to ensure that the cheeses, once ripened, are of the characteristic form, size and weight. Salting using sea salt may be wet or dry. Where it is wet, the maximum period of salting is 24 hours in a saline solution with a maximum concentration of 20 ºB. Ripening is carried out in authorised premises and traditional turning and cleaning procedures are applied. The rind may be rubbed with paprika or roasted maize meal or oiled.

7. Link

An area with a varied topography and landscape and specific weather conditions which produce a vegetation featuring stunted shrubs in arid areas and taray, monte verde and laurisilva in more humid areas. This is the main source of feed for the Majorero goat whose milk is used to produce cheese.

The name Majorero comes from the name given to the inhabitants of Fuerteventura (also known as Mahorata, Majorata or Maxorata) because of the shoes worn by the shepherds. Called ‘mahos’ or ‘majos’, these were a type of sandal made of untanned goatskin with the hair on the outside which were tied with leather thongs and protected the ankles and instep. They were known by this name from ancient times and it was extended to all the inhabitants of the island and even to its agricultural products such as small-seeded lentils (lenteja majorera), jareas, roasted barley meal (gofio de majoreros), etc. and in particular to cheese.

Majorero cheese has been gaining in quality, popularity and fame. It is mentioned throughout history as currency in documents concerning exchange, buying and selling, as cargo and supplies for vessels in both inter-island and European and Amercian trade, in auction registers in Madeira, in the Libro del Sello (archives of the Kingdom of Castile), etc.

The hard, sharp cheese which Emilio Salgari puts in the notary’s house in Maracaibo, together with some bottles of madeira, in ‘El Corsario Negro’ was perhaps Majorero cheese.

8. Labelling

Compulsory indication ‘Queso Majorero’, label authorised by the Regulation Council (Consejo Regulador). Numbered second label issued by the Regulating Council (Article 23 of the Designation Regulation).

9. National requirements

Law No 25 of 2 December 1970. Order of 6 September 1996 ratifying the Regulation on the Designation of Origin ‘Queso Majorero’ and its Regulating Council.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève de l'arrangement de Lisbonne — Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caracteres

«Queso Majorero»

EU No:

AOP (X) IGP ( )

1. Nom

Queso Majorero

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description

3.1. *Type de produit*

Catégorie 1.3 — Fromage

3.2 Description

Fromage gras fabriqué au lait de chèvre de race *majorera*, avec addition éventuelle, lorsque le fromage est destiné à l'affinage, d'un maximum de 15 % de lait de brebis de race *canaria*. Forme cylindrique, hauteur 6 à 9 cm, diamètre entre 15 et 35 cm, poids entre 1 et 6 kg.

Croûte portant l'impression des moules ou pleitas sur la surface latérale et le label de la fromagerie sur les faces supérieure et inférieure, de couleur blanche et brun jaunâtre pour les fromages vieux. Des traitements de surface (frottage) peuvent être réalisés avec des piments, de l'huile ou de la farine de maïs grillé, la croûte présentant alors un aspect caractéristique.

La pâte est compacte à la découpe, de texture crémeuse, de saveur acidulée et légèrement piquante. Elle est blanche, avec une légère nuance ivoire sur les fromages vieux, qui sont généralement sans yeux, bien que de petits trous puissent apparaôtre. Selon le degré d'affinage, le fromage peut être jeune (entre huit et vingt jours), mi-vieux (entre vingt et soixante jours) et vieux (au-delà de soixante jours).

4. Aire géographique

La zone de production du lait se prêtant à la fabrication du Queso majorero comprend les communes suivantes: Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario et Tuineje de l'île Fuerteventura, province de Las Palmas, dans l'archipel des Canaries.

5. Preuve de l'origine:

Le Queso majorero ne peut être fabriqué que dans des installations inscrites au registre des installations pour la fabrication de fromage, ou fromageries, situées dans la zone de fabrication qui coïncide avec la zone de production du lait. Le lait provient de chèvre de race *majorera*; il peut éventuellement être additionné de lait de brebis de race *canaria* { raison de 15 % au maximum pour les fromages destinés à l'affinage.

6. Méthode d'obtention:

Le lait étant obtenu dans de parfaites conditions d'hygiène, par traite manuelle ou mécanique, est filtré puis coagulé par l'addition de présure provenant d'estomacs séchés de *baifo* (chevreau), à une température comprise entre 28 et 32 ºC pendant environ une heure. Le caillé ainsi obtenu est soumis à des découpages successifs jusqu'à obtention d'un grain de 5 à 15 mm de diamètre, selon la destination du fromage, qui peut être l'affinage ou la consommation en tant que fromage jeune. Le produit obtenu subit alors un délaitage destiné à éliminer la plus grande quantité possible de petit-lait, par pressurage, procédé qui donne une p|te semi-pressée.
Cette pâte est introduite dans des *pleitas* en feuilles de palmier ou en plastique, ou dans des moules de plastique ou d'acier inoxydable imitant le dessin de la *pleita* traditionnelle, faite de feuilles de palmier tressées, d'une dimension permettant que les fromages, une fois affinés, présentent la forme, les dimensions et le poids qui leur sont propres. Le salage au sel marin peut être humide ou sec. En cas de salage humide, le temps maximal de séjour sera de vingt-quatre heures dans une solution saline à une concentration maximale de 20 ºB (degrés Baumé). L'affinage se fait dans des locaux agrées où les fromages sont retournés et nettoyés selon les méthodes traditionnelles. La croûte peut être frottée à l'aide de piments, de farine de maïs grillé ou d'huile.

7. Lien

Zone caractérisée par une grande variété topographique et de paysages, présentant des caractéristiques climatiques propres donnant lieu à une végétation de type arbustive (courte et touffue) dans les zones arides et de type tamaris canarien, laurier et houx (arbres et arbustes à feuilles plates) dans les zones plus humides, végétation qui constitue la principale source d'alimentation de la chèvre *majorera* dont la production de lait est destinée à la fabrication de fromage.

L'appellation majorero provient du nom donné aux habitants de Fuerteventura. Ce nom, dont il existe plusieurs variantes, telles que *mahorata*, *majorata* ou *maxorata*, fait référence aux *mahos*, ou *majos*, les chaussures que portaient les bergers. Il s'agit de sandales en peau de chèvre non tannée, côté poils vers l'extérieur, attachées par des lanières de cuir, qui protègent bien la cheville et le cou-de-pied. Utilisé pour les bergers depuis les temps les plus anciens, le nom *majorero* s'est étendu à tous les habitants de l'île et même à ses produits agricoles: lentilles menues (*lenteja majorera*), jareas, farine d'orge grillé (gofio de majoreros), etc., et tout particulièrement au fromage.

Le Queso majorero n'a cessé de gagner en qualité, popularité et célébrité. Il est mentionné tout au long de l'histoire, dans les actes d'échange, d'achat ou de vente, comme monnaie d'échange, dans les connaissements des navires et les inventaires des subrécargues, qui attestent sa présence dans les cargaisons acheminées aussi bien d'île en île que d'Europe aux Amériques. Il figure dans les registres de ventes aux enchères à Madère, le *Libro del Sello*.

Il se peut même que ce fromage ferme et poivré qu'Emilio Salgari, dans *El Corsario negro*, porte chez le notaire, à Maracaïbo, avec deux bouteilles de madère, soit précisément un Queso majorero.

8. Étiquetage

Mention obligatoire «Queso majorero», étiquette agrée par le conseil de contrôle. Étiquette de contrôle numérotée, délivrée par le conseil de contrôle (article 23 du règlement relatif à l'appellation).

9. Exigences nationales

Loi no 25 du 2 décembre 1970. Arrêté du 6 septembre 1996 portant ratification du règlement relatif à l'appellation d'origine «Queso majorero» et de son conseil de contrôle.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características.

« Queso Majorero »

Nº UE: PDO-ES-0045

DOP (X) IGP ()

1. Denominación

Queso Majorero

2. Estado Miembro o Tercer País

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3: — Queso

3.2. Descripción:

Queso graso elaborado con leche de cabra, de la raza majorera, con adición eventual, cuando se destine a la maduración de hasta un máximo de un 15 % de leche de oveja canaria. De forma cilíndrica, altura de 6 a 9 cm, diámetro entre 15 y 35 cm, peso entre 1 y 6 kg. Corteza con la impresión de los moldes o pleitas en la superficie lateral y el de la quesera en las caras de las bases, de color blanco y pardo amarillento en los curados. Pueden realizarse tratamientos de superficie (untado) con pimentón, aceite o gofio, presentando la corteza en estos casos el aspecto característico.

La pasta es compacta al corte, de textura cremosa y sabor acídulo y algo picante. Es de color blanco, tomando un ligero tono marfileño en los quesos curados, generalmente sin ojos, aunque pueden aparecer algunos pequeños. Según su grado de maduración puede ser: tierno, entre ocho y veinte días; semicurado, entre veinte y sesenta días; y curado, con más de sesenta días.

4. Zona geográfica

La zona de producción de la leche apta para la elaboración de queso majorero está constituida por todos los términos municipales de Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario y Tuineje, de la isla de Fuerteventura, provincia de las Palmas, en el archipiélago canario.

5. Prueba del origen

El queso majorero sólo se elabora en instalaciones inscritas en el Registro de instalaciones de elaboración o queserías, situadas en la zona de elaboración coincidente con la de producción de leche. La leche procede de cabra de la raza

majorera, admitiéndose de forma eventual la adición de leche de oveja canaria, hasta un porcentaje máximo de un 15 %, para los quesos destinados a la maduración.

6. Método de obtención

La leche se obtiene en condiciones higiénicas, mediante ordeño manual o mecánico; una vez filtrada se procede a su coagulación, mediante la adición de cuajo proveniente de estómagos desecados de baifo (cabrito), a una temperatura entre 28 y 32 º C, durante un tiempo aproximado de una hora. Una vez obtenida la cuajada se somete a sucesivos cortes hasta obtener un tamaño de grano entre 5 y 15 mm de diámetro, dependiendo del destino del queso, madurado o para consumo como queso tierno. A continuación se procede al desuerado, para eliminar la mayor cantidad posible de suero, mediante un prensado previo, proceso del que resulta una pasta semiprensada.

Esta pasta se introduce en pleitas de palma o plástico o en moldes de plástico o de acero inoxidable que imitan el dibujo de pleita tradicional hecha con hojas de palmera trenzada y con el tamaño adecuado para que los quesos, una vez maduros, presenten la forma, dimensiones y peso que les son peculiares. La salazón con sal marina puede ser húmeda o seca. En el caso de salazón húmeda, el tiempo máximo de permanencia será de veinticuatro horas en una solución salina de concentración máxima de 20 º B. La maduración se realizará en locales autorizados y se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza tradicionales. En el untado de la corteza pueden utilizarse pimentón, gofio y aceite.

7. Vínculo

Zona caracterizada por una gran variedad topográfica y paisajística, de características climáticas propias que dan lugar a una vegetación de tipo arbustivo de carácter achaparrado en zonas áridas, y de tarajales, monte verde y laurisilvas en las zonas más húmedas, vegetación que constituye la principal fuente de alimentación de la cabra majorera, cuya producción de leche es destinada a la elaboración de queso.

La denominación de «majorero» (o también «mahorata, majorata o maxorata») proviene del nombre dado a los habitantes de Fuerteventura debido al calzado que utilizaban los pastores los llamados «mahos »o «majos» que consistían en un tipo de sandalias de piel de cabra sin curtir, con el pelo hacia fuera, atadas por unas correas de cuero, que protegían los tobillos y el empeine. Desde antiguo fueron denominados así, y ese gentilicio pasó a todos los habitantes de la isla e incluso a sus productos agrícolas: lentejas menudas (lenteja majorera), jareas, gofio de cebada (gofio de majoreros), etc., y sobre todo, al queso.

El queso majorero ha ido escalando puestos de calidad, popularidad y fama, y se halla mencionado a la largo de la historia, en legajos de intercambios, compras, ventas como moneda, listas de bordo o sobrecargos de navíos, tanto en el tráfico interinsular como de Europa y América, en el suministro de buques, en libros de subastas en Madeira, en el Libro del Sello, etc.

Así, posiblemente el queso duro y picón que Emilio Salgari pone en casa del notario en Maracaibo, junto a unas botellas de vino de Madeira, en *El corsario negro*, tenía que ser queso majorero.

8. Etiquetado

Mención obligatoria «Queso majorero», etiqueta autorizada por el Consejo regulador. Contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo regulador (artículo 23 del Reglamento de la denominación).

9. Requisitos nacionales

Ley 25/1970, de 2 de diciembre de 1996, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Majorero» y de su Consejo Regulador

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1364

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

El Hierro

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who complies with the specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines protected by the El Hierro Designation of Origin is made up of the entire cultivated area of the island of El Hierro in the Autonomous Community of the Canary Islands in Spain.

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

1. European Commission. EUROPEAN PARLIAMENT AND COUNCIL REGULATION (EU) No 1308/2013 of December 17, 2013 establishing the common organization of agricultural product markets and repealing Regulations (EEC) No. 922 /72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007. Article 107.
Official Journal of the European Union L347 of 20/12/2013.

PDO-ES-A1250

November 15, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1364

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

El Hierro

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins couverts par l'appellation d'origine "El Hierro" comprend toute la surface cultivée de l'île d'El Hierro, dans la communauté autonome des Canaries en Espagne.

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

1. Commission européenne. Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n°1234/2007. Article 107. Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20/12/2013.

PDO-ES-A1250

15.11.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1364

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El Hierro

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor/operador que respete el pliego de condiciones.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen El Hierro está constituida por la totalidad de la superficie de cultivo de la isla de El Hierro de la Comunidad Autónoma de Canarias en España.

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

1. Comisión Europea.
REGLAMENTO (UE) No 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007. Artículo 107.
Diario Oficial de la Unión Europea L 347 del 20/12/2013.

PDO-ES-A1250

15.11.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

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

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

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

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

Additional requirements under Rule 5(3) of the Common Regulation under the Lisbon Agreement and the Geneva Act — Details on quality, reputation or characteristics.

«El Hierro»

Nº UE: PDO-ES-A1250

PDO (X) PGI()

1. NAME AND TYPE

a) name

El Hierro

b) type of geographical indication:

PDO — Protected Designation of Origin

2. CATEGORIES OF WINE PRODUCTS

1. Wine
3. Liquor wine
4. Sparkling wine
16. Wine made from overripe grapes

3. DESCRIPTION OF THE WINE(S)

3.1. White wine

Brief text description

Clean and bright wines; pale yellow to yellow straw gold; with primary flavourings, free, fruity; in the mouth, slightly acidic, harmonious, and with balance between its components

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	11
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	0,8
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

3.2. Rosés

Brief text description

Clean and bright wines; pale rosé to intense rosé; average aromatic intensity, francs, with predominance of fruit notes; in the mouth, slightly acidic and with fruity taste, harmonious, with balance between its components.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	11,5
Minimum total acidity:	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	0,8
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

3.3. Reds

Brief text description

Clean and bright wines; reddish color, from violet to garnet; with primary flavourings, free, fruity; in the mouth, persistent and balanced in alcohol-acidity.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	12
Minimum total acidity:	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	0,8
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

3.4. Liquor wine

Brief text description

Clean and bright wines that have a golden yellow to amber color in white and, rosé or reddish in red production. In olfactory phase: intense aromas with notes of past fruits or spices and in the taste phase: balanced, intense wines, velvety with fruity and powerful aftertaste.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	15
Minimum total acidity:	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	1,2
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	150

3.5. Sparkling wine

Brief text description
Clean and bright wines with fine and persistent bubble. Color from pale yellow to golden yellow. Intense, clean and fruity aroma.
In the mouth balanced and intense with fruity aftertaste.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	11
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	1,2
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	185

3.6. WINE FROM OVERRIPE GRAPES — Classic Sweet Wine

Brief text description
Clean and bright wines. Whites, ambarine color and unctuous appearance and reds, reddish color with more or less intense tones.
High aromatic intensity, with memories of past fruits or spices. In the mouth, balanced, intense and velvety with fruity and powerful aftertaste

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	12
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	1,2
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

4. WINE PRACTICES

a. Essential oenological practices

Type of oenological practice: Specific oenological practice
Description of the practice:
Harvest: Oh, min. 11° Bé Varieties: Burrablanca, Listán B, Albillo Criollo, Forastera B, Verdello, Breval, Torrontés, Malvasía Rosada; 12° Bé: Listán N, Negramoll, Moscatel N, Baboso B, Bermejuela, P.Ximénez, Gual; 13° Bé: Malvasiah, Moscatel, Vijariego B and N, Baboso N, Tintilla.

Classic sweet wine: of overripe grapes, minimum in residual sugars 45 g/l., of P. Ximénez, Moscatel de Alexandria, Malvasias, Listán B and N, Negramoll, Vijariego B and N, Bermejuela, Gual

Type of oenological practice: Relevant restriction on winemaking
Description of the practice:
Only mechanical systems which do not damage the solid components of the cluster may be used for the extraction of must, in particular the use of high-speed centrifugal crushing machines and the use of continuous presses shall be prohibited.

Type of oenological practice: Cultural practice
Description of the practice:
The cultivation systems and cultural practices will be the traditional ones tending to achieve the best quality, primating the glass, low parral and trellis, with pruning system Guyot or Cordon Royat.
The use of supporting irrigation in the formation of the vineyard and in the vineyard in production is authorised, provided that the objective is the improvement of quality.

b. Maximum yields

- Maximum performance: 15000 Kilograms of grapes per hectare.
- Maximum performance: 111 hectolitre per hectare.

5. DEMARCATED AREA

The production area of the wines covered by the Denomination of Origin El Hierro consists of the entire area under cultivation on the island of El Hierro.

6. MAIN WINE GRAPES

BURRABLANCA	BERMEJUELA, MARMAJUELO	BASTARDO (BABOSO) NEGRO
BASTARDO (BABOSO) BLANCO	VIJARIEGO NEGRO	VIJARIEGO BLANCO
VERDELLO	TINTILLA	PEDRO XIMENEZ
NEGRAMOLL	MOSCATEL NEGRO	MOSCATEL DE ALEJANDRIA
MALVASIA VOLCANICA	MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES	LISTAN NEGRO
LISTAN BLANCO DE CANARIAS	GUAL	

7. SECONDARY WINE GRAPES

ALBILLO	BREBAL	FORASTERA BLANCA
MALVASIA ROSADA	TORRONTES	

8. DESCRIPTION OF THE LINK(S)

The island of El Hierro is the westernmost in the Canary Islands and the vineyard is located between 50 and 1000 meters of altitude on abrupt terraces, on loose and stony soils. It has unique climatic and soil characteristics, which together with the low rainfall give rise to wines with high graduation and acidity and own organoleptic characters. The varieties Baboso Blanco y Negro, Bermejuela and Vijariego Blanco y Negro are native, bringing a specific volcanic character to the wines.

The wines of El Hierro have had importance in history, especially the wine of vidueño, obtained from other varieties other than the Malvasia, with importance in the economy of the island.

9. OTHER ESSENTIAL CONDITIONS

Legal framework: In national legislation
Type of complementary condition: Packaging in the demarcated area
Description of the condition:
The bottling of wines covered by the Protected Designation of Origin El Hierro must be carried out exclusively in the wineries registered in the corresponding register of wineries, losing the wine, in case, the right to use the Denomination.
Bottling in the production area is a protection factor for the designation when the finished product is placed on the market, without any further manipulation affecting the quality and specificity of the product.

Legal framework: In national legislation
Type of complementary condition: Additional provisions on labelling
Description of the condition:
The name "El Hierro" will prominently appear on the labels.
"Designation of Origin" may appear instead of "Protected Designation of Origin" and traditional terms may be used: Añejo, Classic, Breeding, Gran Reserva, Noble, Reserva and Viejo. The indication 'harvest', 'añada' or 'vendimia' shall apply to wines produced in the year mentioned. According to current legislation, varieties can be mentioned and the use of numbered seals is mandatory.

10. TRADITIONAL TERMS

Viejo	Reserva	Noble
Gran reserva	Crianza	Clásico
Añejo		

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève de l'arrangement de Lisbonne — Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caracteres

«El Hierro»

Nº UE: PDO-ES-A1250

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination enregistrée

El Hierro

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin
3. Vin de liqueur
4. Vin mousseux
16. Vin de raisins surmûris

4. DESCRIPTION DU OU DES VINS

3.1. Vin blanc

Brève description du texte

Vins propres et brillants; or paille pâle pâle pâle pâle à jaune; avec des arômes primaires, gratuits, fruités; dans la bouche, légèrement acide, harmonieux, et avec l'équilibre entre ses composants

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	11
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	0,8
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

4.2. Rose

Brève description du texte

Vins propres et brillants; rose pâle à rose intense; intensité aromatique moyenne, francs, avec prédominance des notes de fruits; en bouche, légèrement acide et au goût fruité, harmonieux, avec un équilibre entre ses composants.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	11,5
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	0,8
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

4.3. Rouge

Brève description du texte

Vins propres et brillants; couleur rougeâtre, du violet au grenat; avec des arômes primaires, gratuits, fruités; dans la bouche, persistant et équilibré dans l'acidité alcoolique.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	12
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	0,8
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

4.4. Vin de liqueur

Brève description du texte

Des vins propres et brillants qui ont une couleur jaune d'or à ambrée en blanc et, rosé ou rougeâtre dans la production rouge. En phase olfactive: arômes intenses avec des notes de fruits ou d'épices passés et en phase gustative: vins équilibrés et intenses, veloutés avec arrière-goût fruité et puissant.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):

Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	15
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	1,2
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

4.5. Vin mousseux

Brève description du texte

Des vins propres et brillants avec des bulles fines et persistantes. Couleur du jaune pâle au jaune doré. Arôme intense, propre et fruité.

En bouche équilibrée et intense avec un arrière-goût fruité.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	11
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	1,2
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	185

4.6. Vin issu de raisins surmûris — Vin doux classique

Brève description du texte

Des vins propres et brillants. Blanc, couleur ambarine et apparence onctueuse et rouge, couleur rougeâtre avec des tons plus ou moins intenses.

Haute intensité aromatique, avec des souvenirs de fruits passés ou d'épices. En bouche, équilibré, intense et velouté avec un arrière-goût fruité et puissant

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	12
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	1,2
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

5. PRATIQUES VITICOLES

a. Pratiques oenologiques essentielles

Type de pratique œnologique: Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:
Récolte: Oh, au min. 11° Bé Variétés: Burrablanca, Listán B, Albillo Criollo, Forastera B, Verdello, Breval, Torrontés, Malvasía Rosada; 12° Bé: Listán N, Negramoll, Moscatel N, Baboso B, Bermejuela, P.Ximénez, Gual; 13° Bé: Malvasiah, Moscatel, Vijariego B et N, Baboso N, Tintilla.

Vin doux classique: de raisins surmûris, au minimum dans les sucres résiduels 45 g/l., de P. Ximénez, Moscatel de Alexandria, Malvasias, Listán B et N, Negramoll, Vijariego B et N, Bermejuela, Gual

Type de pratique œnologique: Restriction pertinente à la vinification

Description de la pratique:

Seuls les systèmes mécaniques qui n'endommagent pas les composants solides de l'amas peuvent être utilisés pour l'extraction de moût, en particulier l'utilisation de machines centrifuges à grande vitesse et l'utilisation de presses continues.

Type de pratique œnologique: Pratique culturelle

Description de la pratique:

Les systèmes de culture et les pratiques culturelles seront les traditionnels qui tendent à atteindre la meilleure qualité, en privilégiant le verre, la basse parrale et le treillis, avec le système d'élagage Guyot ou Cordon Royat.

L'utilisation du soutien à l'irrigation dans la formation du vignoble et dans le vignoble en production est autorisée, à condition que l'objectif soit l'amélioration de la qualité.

b. Rendement maximal

- Performance maximale: 15000 Kilogrammes de raisins par hectare.
- Performance maximale: 111 hectolitre par hectare.

6. ZONE DÉLIMITÉE

L'aire de production des vins couverts par l'appellation d'origine El Hierro se compose de toute la superficie cultivée sur l'île d'El Hierro.

7. PRINCIPAUX RAISINS DE CUVE

BURRABLANCA	BERMEJUELA, MARMAJUELO	BASTARDO (BABOSO) NEGRO
BASTARDO (BABOSO) BLANCO	VIJARIEGO NEGRO	VIJARIEGO BLANCO
VERDELLO	TINTILLA	PEDRO XIMENEZ
NEGRAMOLL	MOSCATEL NEGRO	MOSCATEL DE ALEJANDRIA
MALVASIA VOLCANICA	MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES	LISTAN NEGRO

LISTAN BLANCO DE CANARIAS GUAL

8. RAISINS DE CUVE SECONDAIRES

ALBILLO BREBAL FORASTERA BLANCA
MALVASIA ROSADA TORRONTES

9. DESCRIPTION DU(S) LIEN(S)

L'île d'El Hierro est la plus à l'ouest des îles Canaries et le vignoble est situé entre 50 et 1000 mètres d'altitude sur des terrasses abruptes, sur des sols lâches et caillouteux. Il a des caractéristiques climatiques et du sol uniques, qui, avec les faibles précipitations, donnent lieu à des vins à haute graduation et acidité et à leurs propres caractères organoleptiques. Les variétés Baboso Blanco y Negro, Bermejuela et Vijariego Blanco y Negro sont indigènes, apportant un caractère volcanique spécifique aux vins.
Les vins d'El Hierro ont eu de l'importance dans l'histoire, en particulier le vin de vidueño, obtenu à partir d'autres variétés que la Malvasia, avec une importance dans l'économie de l'île.

10. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

Cadre juridique: Dans la législation nationale

Type de condition complémentaire: Emballage dans la zone délimitée

Description de la condition:

L'embouteillage des vins couverts par l'Appellation d'Origine Protégée El Hierro doit être effectué exclusivement dans les caves enregistrées dans le registre correspondant des caves, perdant le vin, en cas de droit d'utilisation de l'appellation.

L'embouteillage dans l'aire de production est un facteur de protection pour la désignation lorsque le produit fini est mis sur le marché, sans autre manipulation affectant la qualité et la spécificité du produit.

Cadre juridique: Dans la législation nationale

Type de condition complémentaire: Dispositions supplémentaires en matière d'étiquetage

Description de la condition:

Le nom «El Hierro» apparaîtra en bonne place sur les étiquettes.

«Appellation d'origine» peut apparaître au lieu de «Appellation d'origine protégée» et des termes traditionnels peuvent être utilisés: Añejo, Classique, Élevage, Gran Reserva, Noble, Reserva et Viejo. La mention «récolte», «añada» ou «vendimia» s'applique aux vins produits au cours de l'année mentionnée. Selon la législation en vigueur, les variétés peuvent être mentionnées et l'utilisation de sceaux numérotés est obligatoire.

10. TERMES TRADITIONNELS

Viejo Reserva Noble

Gran reserva Crianza Clásico
Añejo

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características.

«El Hierro»

Nº UE: PDO-ES-A1250

DOP (X) IGP ()

1. NOMBRE Y TIPO

a) Nombre

El Hierro

b) Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino
3. Vino de licor
4. Vino espumoso
16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

3.1. Vino Blanco

Breve descripción textual
Vinos limpios y brillantes; color amarillo pálido a amarillo pajizo oro; con aromas primarios, francos, afrutados; en boca, ligeramente ácidos, armoniosos, y con equilibrio entre sus componentes

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3.2. Rosados

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes; color rosa pálido a rosa intenso; intensidad aromática media, francos, con predominio de notas frutales; en boca, ligeramente ácidos y con gusto afrutado, armoniosos, con equilibrio entre sus componentes.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3.3. Tintos

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes; color rojizo, del violeta al granate; con aromas primarios, francos, afrutados; en boca, persistentes y equilibrados en alcohol-acidez.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3.4. Vino de licor

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes que presentan un color amarillo dorado a ámbar en elaboración en blanco y, rosados o rojizos en elaboración en tinto. En fase olfativa: aromas intensos con notas a frutas pasadas y/o especias y en fase gustativa: vinos equilibrados, intensos, aterciopelados con postgusto afrutado y potente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1,2

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

3.5. Vino espumoso

Breve descripción textual
Vinos limpios y brillantes con burbuja fina y persistente. Color del amarillo pálido al amarillo dorado. Aroma intenso, limpio y afrutado.
En boca equilibrados e intensos con postgusto afrutado.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1,2
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

3.6. VINO DE UVAS SOBREMADURADAS - Vino dulce clásico

Breve descripción textual
Vinos limpios y brillantes. Blancos, color ambarino y aspecto untuoso y los tintos, color rojizo con tonalidades más o menos intensas.
Intensidad aromática alta, con recuerdos a frutas pasadas y/o especias. En boca, equilibrados, intensos y aterciopelados con postgusto afrutado y potente

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1,2
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica: Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:
Vendimia: mín. 11º Bé variedades: Burrablanca, Listán B, Albillo Criollo, Forastera B, Verdello, Breval, Torrontés, Malvasía Rosada; 12 º Bé: Listán N, Negramoll, Moscatel N, Baboso B, Bermejuela, P.Ximénez, Gual; 13º Bé: Malvasías, Moscatel, Vijariego B y N, Baboso N, Tintilla.

Vino dulce clásico: de uva sobremadurada, mínimo en azúcares residuales 45 gr/l., de P. Ximénez, Moscatel de Alejandría, Malvasias, Listán B y N, Negramoll, Vijariego B y N, Bermejuela, Gual

Tipo de práctica enológica: Restricción pertinente en la vinificación
Descripción de la práctica:
Para la extracción del mosto sólo se podrán utilizar sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, en especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras centrífugas de alta velocidad, así como la utilización de prensas continuas

Tipo de práctica enológica: Práctica cultural
Descripción de la práctica:
Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán las tradicionales tendentes a conseguir la mejor calidad, primando el vaso, parral bajo y espaldera, con podas sistema Guyot o Cordon Royat.
Se autoriza el uso del riego de apoyo en la formación de la viña y en el viñedo en producción, siempre y cuando el objetivo sea la mejora de la calidad.

b. Rendimientos máximos

- Rendimiento máximo: 15000 Kilogramos de uvas por hectárea.
- Rendimiento máximo: 111 Hectolitro por hectárea.

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen El Hierro está constituida por la totalidad de la superficie de cultivo de la isla de El Hierro.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

BURRABLANCA	BERMEJUELA, MARMAJUELO	BASTARDO (BABOSO) NEGRO
BASTARDO (BABOSO) BLANCO	VIJARIEGO NEGRO	VIJARIEGO BLANCO
VERDELLO	TINTILLA	PEDRO XIMENEZ
NEGRAMOLL	MOSCATEL NEGRO	MOSCATEL DE ALEJANDRIA
MALVASIA VOLCANICA	MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES	LISTAN NEGRO
LISTAN BLANCO DE CANARIAS	GUAL	

7. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

ALBILLO	BREBAL	FORASTERA BLANCA
MALVASIA ROSADA	TORRONTES	

8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

La isla de El Hierro es la más occidental de Canarias y el viñedo se localiza entre los 50 y los 1000 metros de altitud en terrazas abruptas, en suelos sueltos y pedregosos. Posee unas características climáticas y edafológicas únicas, que junto a la baja pluviometría dan lugar a unos vinos con alta graduación y acidez y caracteres organolépticos propios. Las variedades Baboso Blanco y Negro, Bermejuela y Vijariego Blanco y Negro son autóctonas, aportando un carácter volcánico especifico a los vinos.
Los vinos de El Hierro han tenido importancia en la historia, en especial el vino de vidueño, obtenido de otras variedades distintas a la malvasía, con importancia en la economía de la isla.

9. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico: En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria: Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:
El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida El Hierro deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas, perdiendo el vino, en oro caso, el derecho al uso de la Denominación.
El embotellado en la zona de producción es un factor de protección de la Denominación al ponerse en el mercado el producto acabado, sin que puedan realizarse posteriores manipulaciones que afectaran a la calidad y especificidad del producto.

Marco jurídico: En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria: Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:
En las etiquetas figurará de forma destacada el nombre "El Hierro".
Puede aparecer "Denominación de Origen" en lugar de "Denominación de Origen Protegida" y se puede hacer uso de los términos tradicionales: Añejo, Clásico, Crianza, Gran Reserva, Noble, Reserva y Viejo. La indicación "cosecha", "añada", o "vendimia", se aplicará a los vinos elaborados en el año que se mencione. De acuerdo a la legislación vigente, se pueden mencionar las variedades y es obligado el uso de precintos numerados.

10. TÉRMINOS TRADICIONALES

Viejo	Reserva	Noble
Gran reserva	Crianza	Clásico
Añejo		

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1368

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Tacoronte-Acentejo

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who complies with the specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines protected by the Designation of Origin of 'Valle de Güímar' wines consists of the land located in the following municipalities: Arafo, Candelaria and Güímar, on the island of Tenerife in the Autonomous Community of the Canary Islands in Spain.

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

1. European Commission. EUROPEAN PARLIAMENT AND COUNCIL REGULATION (EU) No 1308/2013 of December 17, 2013 establishing the common organization of agricultural product markets and repealing Regulations (EEC) No. 922 /72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007. Article 107.
Official Journal of the European Union L347 of 20/12/2013.

PDO-ES-A0115

June 20, 1992

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1368

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Tacoronte-Acentejo

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins couverts par l'appellation d'origine des vins « Valle de Güímar » est constituée des terres situées sur les municipalités suivantes: Arafo, Candelaria et Güímar, sur l'île de Tenerife, dans la communauté autonome des Canaries, en Espagne.

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

1. Commission européenne. Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n°1234/2007. Article 107. Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20/12/2013.

PDO-ES-A0115

20.06.1992

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1368

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Tacoronte-Acentejo

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor/operador que respete el pliego de condiciones.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen de vinos ‘Valle de Güímar’ está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Arafo, Candelaria y Güímar, de la isla de Tenerife de la Comunidad Autónoma de Canarias en España.

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

1. Comisión Europea.
REGLAMENTO (UE) No 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007. Artículo 107.
Diario Oficial de la Unión Europea L 347 del 20/12/2013.

PDO-ES-A0115

20.06.1992

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

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

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

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

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

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

« Tacoronte-Acentejo»

EU No: PDO-ES-A0115

PDO (X) PGI ( )

1. Registered name
Tacoronte-Acentejo

2. Geographical indication type
PDO — Protected designation of origin

3. Categories of grapevine products
1. Wine
3. Liqueur wine
4. Sparkling wine
5. Quality sparkling wine
6. Quality aromatic sparkling wine
8. Semi-sparkling wine
9. Aerated semi-sparkling wine
11. Partially fermented grape must
15. Wine from raisined grapes
16. Wine made from overripe grapes

4. Description of the wine(s)

WINE (WHITES, REDS AND ROSÉS)

The wines put up for consumption must be pure and brightly-coloured in appearance and, depending on the colour range, either white, rosé or red. They must have bold aromas in which the characteristics of the raw material from which they are made can be discerned. They will be pure, fruity, and of varying intensity, with a fresh, flavourful and well-balanced taste. If they undergo an ageing process, they must have the characteristics of aroma and taste associated with such ageing.

Maximum sulphur in accordance with EU legislation.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	15
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	9
Minimum total acidity	3,5 in grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	18

LIQUEUR WINE

The wines put up for consumption must have an attractive colour ranging from less intense to more intense for wines of an older vintage. The aromas must be complex and bold, with strong notes of mature grapes — and even raisins — evocative of the grape variety. On the palate, the balance between alcohol, sweetness and acidity must stand out. If they undergo an ageing process, they must have the characteristics of aroma and taste associated with such ageing.
Maximum sulphur in accordance with EU legislation.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	17,5
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	15
Minimum total acidity	3,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	25

SPARKLING WINE, QUALITY SPARKLING WINE, AND QUALITY AROMATIC SPARKLING WINE

The wines put up for consumption must be pure and bright with a pale yellow to golden-yellow colour when they are made from white grape varieties. When they are made from red grape varieties they must range in colour from strawberry pink to the tones of red-onion skin. The bubbles must be small and spherical and released in a continuous and steady manner. In the nose, the aroma must be clear, intense, complex, fruity and varietal. They must be full-bodied on the palate due to the release of carbon dioxide, which adds liveliness, with a fruity finish presenting a range of flavours.

Minimum total alcoholic strength:
Sparkling wine: 8,5 % vol
Quality sparkling wine: 9 % vol
Quality aromatic sparkling wine: 10 % vol

Maximum total alcoholic strength in accordance with EU legislation

General analytical characteristics

Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	6
Minimum total acidity	3,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	185

SEMI-SPARKLING WINE, AERATED SEMI-SPARKLING WINE

Straw-yellow wines, pure and with fine bubbles, medium-to-high intensity. Clear wines with fruity and floral aromas as well as balsamic, full, pungent, and slightly acidic nuances with notes of dried fruit in the aftertaste.

For rosé and white products, the appearance of semi-sparkling wines and aerated semi-sparkling wines will be similar to the appearance of rosés and whites

Minimum total alcoholic strength: 9 % vol
Maximum total alcoholic strength in accordance with EU legislation.
Sulphur in accordance with EU legislation.

General analytical characteristics

Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	7
Minimum total acidity	3,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	18

WINE FROM OVERRIPE GRAPES AND WINE FROM RAISINED GRAPES

The wines put up for consumption must be clear and bright. The production process must give them an attractive colour ranging from less-intense to more-intense in colour. Clean, intense, complex and varietal aromas, with strong notes of ripe grapes and even raisins. On the palate, the full and flavoursome balance between sweetness and acidity stands out.
Minimum actual alcoholic strength:

Wine from raisined grapes: 9 % vol.
Wine from overripe grapes: 12 % vol

Minimum total alcoholic strength:
Wine from raisined grapes: 16 % vol.
Wine from overripe grapes: 15 % vol

Maximum total alcoholic strength in accordance with EU legislation.

Sulphur in accordance with EU legislation.

General analytical characteristics

Minimum total acidity	3,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	18

PARTIALLY FERMENTED GRAPE MUST

The long growing period and the slow ripening of the grapes makes the production of this product possible. It is clear and bright in appearance. When smelled, medium-intensity, fruity aromas with possible grassy notes stand out.
On tasting, the product has good acidity with balanced sweetness.

For limits that have not been specified, the appropriate EU legislation must be complied with.

General analytical characteristics

Minimum actual alcoholic strength (in % volumen)	1

NATURALLY SWEET WINES

These are wines made without artificially increasing their alcoholic strength. The alcohol content comes entirely from fermentation. The natural alcoholic strength by volume is over 15 % vol. and the actual alcoholic strength by volume must be at least 13 % vol. The wines prepared for consumption must be pure and bright and the production process must give them an attractive colour ranging from less-intense to more-intense. Clean, intense, complex and varietal aromas, with strong notes of ripe grapes and even raisins. On the palate, the full and flavoursome balance between sweetness and acidity stands out.

Minimum total alcoholic strength: 15 % vol.
Maximum total alcoholic strength in accordance with EU legislation.
Sulphur in accordance with EU legislation.

General analytical characteristics

Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	13
Minimum total acidity	3,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	25

5. Wine making practices

a. Essential oenological practices

Specific oenological practice
Grapes for the production of wines covered by this designation will have a minimum sugar content of 154 g/l.
The techniques used in the handling of the grapes, the must and the wine, the control of the fermentation and the storage process lead to the highest-quality wines, upholding the traditional qualities of the types of wine covered by this designation.

Growing practices
The growing practices must be traditional practices and the maximum planting density must be 3 000 vines per hectare. The vines must be irrigated only in order to ensure the survival of the vine and the achievement or improvement of quality. New plantations, re-plantations, or replacement plantations must also be irrigated. Irrigation may take place all year round in the first three growing years.

b. Maximum yields

- 10 000 kilograms of grapes per hectare
- 74 hectolitres per hectare

6. Demarcated area
The production area is made up of the following municipalities on the island of Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario, and Santa Cruz de Tenerife.

7. Main wine grapes

NEGRAMOLL	MOSCATEL DE ALEJANDRÍA - MOSCATEL DE MÁLAGA	GUAL
VIJARIEGO NEGRO	LISTÁN BLANCO DE CANARIAS	TINTILLA
PEDRO XIMÉNEZ	MALVASÍA AROMÁTICA, MALVASÍA DE SITGES	LISTÁN NEGRO-ALMUÑECO
VERDELLO		

8. Description of the link(s)

WHITE WINES, RED WINES AND ROSÉ WINES
Although all of the Canary Islands are volcanic in origin, the soil of Tacoronte-Acentejo has developed in a different way, marked by clay-loam and clay-silt. It produces white wines that are balanced, fresh, and longlasting, and well-structured red wines with highly balanced nuances, good-quality tannins, and a bold, long-lasting aftertaste. Rosé wines from this soil have the right balance between acidity and freshness.

LIQUEUR WINE
The large number of micro-climates created by the terrain, soil, and influence of the trade winds means that certain varieties do not reach the optimal degree of ripeness for the production of naturally sweet wines. Therefore wine alcohol was traditionally used to produce these types of wine, which have fresh aromas and are reminiscent of the relevant variety. These wines gain in complexity when they undergo an ageing process.

SEMI-SPARKLING WINE
The growing period of the vine in the district makes it possible to produce semi-sparkling wines. The consistency of temperature in the area and the abundant sunshine enable a long growing period and a slow ripening of the grapes. This produces soft, intensely fruity wines with a lively mouthfeel.

SPARKLING WINE
Tacoronte-Acentejo vines have a long growing period and ripen slowly. This is due to the great consistency of temperature in the geographical area, where there is between 450 and 550 mm of precipitation a year and no risk of frost. The area has an average of 2 500 hours of sunlight a year and little variation between summer and winter, with northerly (trade) winds, which produce a tremendous variety of strongly contrasting microclimates, which are palpable even at a distance of 100 metres. The long growing period and the slow ripening of the grape mean that the wines acquire good aromatic intensity. These factors also produce the lively mouthfeel and fruity finish.

WINE FROM OVERRIPE GRAPES
Training the vine on strings, which is the traditional method used in this district, improves exposure to sunlight and ensures a uniform temperature across the whole plant, resulting in a perfect equilibrium, highlighting the balance on the palate between sweetness and acidity in these wines.

PARTIALLY FERMENTED GRAPE MUST
The traditional cultivation system that is most used in this district is ‘training on strings’. This system promotes a high level of exposure of the vine to the sunshine, giving the grapes a high sugar concentration, which helps the production of this type of wine.

AERATED SEMI-SPARKLING WINE

The growing period of the vine in the district makes it possible to produce semi-sparkling wines. The consistency of temperature in the area and the abundant sunshine enable a long growing period and a slow ripening of the grapes. This produces soft, intensely fruity wines with a lively mouthfeel. However, the human factor is decisive for this category since the total or partial addition of carbon dioxide is necessary to achieve the aforementioned characteristics.

QUALITY SPARKLING WINE
Tacoronte-Acentejo vines have a long growing period and ripen slowly. This is due to the great consistency of temperature in the geographical area, where there is between 450 and 550 mm of precipitation a year and no risk of frost. The area has an average of 2 500 hours of sunlight a year and little variation between summer and winter, with northerly (trade) winds, which produce a tremendous variety of strongly contrasting microclimates, the differences between which can be noticed within barely 100 metres. The long growing phase and the slow ripening of the grape mean that the wines acquire good aromatic intensity. These factors also produce the lively mouthfeel and fruity finish.
The human factor is essential to achieve the characteristics of this wine, while the overpressure must be greater than or equal to 3,5 bar, as well as the total alcoholic strength of the base wine, which will be 9 % vol. as minimum. This characteristic will differentiate it from the category of sparkling wine.

QUALITY AROMATIC SPARKLING WINE
Tacoronte-Acentejo vines have a long growing period and ripen slowly. This is due to the great consistency of temperature in the geographical area, where there is between 450 and 550 mm of precipitation a year and no risk of frost. The area has an average of 2 500 hours of sunlight a year and little variation between summer and winter, with northerly (trade) winds, which produce a tremendous variety of strongly contrasting microclimates, which are palpable even at a distance of 100 metres. The long growing period and the slow ripening of the grape mean that the wines acquire good aromatic intensity. These factors also produce the lively mouthfeel and fruity finish.

The varieties used in this Designation, which are among those that are authorised by the Commission, together with the qualities of the soil and climate, are largely responsible for the specific characteristics of these wines, with the highlight being the intensity of their aromas.

WINE FROM RAISINED GRAPES
The exposure to the sunlight (an average of 2 500 hours a year), the uniformity of temperature (with a difference throughout the year of less than 10 °C), to which the plant is subjected, together with the crop layout (oriented to maximum sun exposure), allows for perfect development, highlighting a balance between sweetness and acidity in these wines.

NATURALLY SWEET WINES
Training the vine on strings, which is the traditional method in this district, improves exposure to sunlight and ensures a uniform temperature across the whole plant, resulting in a perfect equilibrium, highlighting the balance on the palate between sweetness and acidity in these wines.

9. Essential further conditions

Legal framework:In national legislation
Type of further condition:Packaging in the demarcated geographical area
Description of the condition:
The production of wines with a designation of origin finishes with additional oenological practices of various types that can affect their final characteristics, specific features and nuances. If packaging took place outside the demarcated area, it would not be possible to guarantee the quality of the final product, as it would be necessary to transport it to the

packaging sites. This would involve unnecessary handling of the product which would impair the quality and safety of the wine.

Legal framework:In national legislation
Type of further condition:Additional provisions relating to labelling
Description of the condition:
The labels of the wines covered by this designation must prominently display the indication 'Tenerife'.

The name of the district 'Anaga' may also be included, provided that the grapes used in the production of the wine come solely from that district, and that the wine was produced within that district.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève de l'arrangement de Lisbonne — Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caracteres

« Tacoronte-Acentejo »

EU No: PDO-ES-A0115

AOP (X) IGP ( )

1. Dénomination enregistrée
Tacoronte-Acentejo

2. Type d'indication géographique
AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne
1. Vin
3. Vin de liqueur
4. Vin mousseux
5. Vin mousseux de qualité
6. Vin mousseux de qualité de type aromatique
8. Vin pétillant
9. Vin pétillant gazéifié
11. Moût de raisins partiellement fermenté
15. Vin de raisins passerillés
16. Vin de raisins surmûris

4. Description du ou des vins

VINS (BLANCS, ROUGES et ROSÉS)
Les vins mis à la consommation sont purs, possèdent une robe brillante et sont proposés, selon la gamme chromatique, en blanc, rosé ou rouge. Ils développent des arômes francs qui permettent d'apprécier les qualités de la matière première dont ils sont issus. Ils sont purs, fruités et d'intensité variable; frais, savoureux et équilibrés en bouche. En vieillissant, ils doivent acquérir les caractéristiques des arômes et saveurs associés à ce vieillissement.
Teneur en soufre maximale conforme à la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18

VIN DE LIQUEUR

Les vins mis à la consommation doivent avoir une couleur attrayante qui va en s'intensifiant chez les millésimes plus anciens. Les arômes doivent être complexes et francs, avec des notes puissantes de raisins à maturité — voire de raisins secs — évoquant le cépage. En bouche, l'équilibre entre alcool, sucre et acidité doit être marqué. En vieillissant, ils doivent acquérir les caractéristiques des arômes et saveurs associés à ce vieillissement.

Teneur en soufre maximale conforme à la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	17,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	25

VINS MOUSSEUX, VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ ET VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ DE TYPE AROMATIQUE

Les vins mis à la consommation sont purs et brillants et présentent une couleur allant du jaune pâle au jaune doré lorsqu'ils sont obtenus à partir de cépages blancs. Ceux produits à partir de cépages rouges ont une robe qui va du rose framboise à la pelure d'oignon rouge. Les bulles, petites et sphériques, se libèrent de manière continue et régulière. Au nez, l'arôme est clair, intense, complexe, fruité et variétal. En bouche, le dioxyde de carbone libéré leur confère de l'ampleur et leur apporte de la vivacité; la note finale est fruitée et pleine de saveurs.
Titre alcoométrique total minimal:
Vin mousseux: 8,5 % vol
Vin mousseux de qualité: 9 % vol
Vin mousseux de qualité de type aromatique 10 % vol

Titre alcoométrique total maximal en conformité avec la législation de l'Union européenne

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	185

VINS PÉTILLANTS, VINS PÉTILLANTS GAZÉIFIÉS

Vins jaune paille, purs, avec de fines bulles, intensité moyenne à élevée. Vins clairs aux arômes fruités et floraux présentant aussi des nuances balsamiques, pleines, piquantes et légèrement acides; l'arrière-bouche a des notes de fruits secs.
En rosé et en blanc, les vins pétillants et les vins pétillants gazéifiés ont une apparence semblable à celle de rosés et de blancs.
Titre alcoométrique total minimal: 9 % vol
Titre alcoométrique total maximal en conformité avec la législation de l'Union européenne
Teneur en soufre conforme à la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	7
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18

VIN DE RAISINS SURMÛRIS ET VIN DE RAISINS PASSERILLÉS

Les vins mis à la consommation sont purs et brillants. Le processus d'élaboration leur confère une couleur attractive, qui va du moins intense au plus intense. Arômes propres, intenses, complexes et variétaux, avec des notes puissantes de raisins mûrs, voire de raisins secs. En bouche, l'équilibre entre sucre et acidité, ampleur et saveurs est marqué.
Titre alcoométrique acquis minimal:
Vin de raisins passerillés: 9 % vol.
Vin de raisins surmûris: 12 % vol
Titre alcoométrique total minimal:
Vin de raisins passerillés: 16 % vol.
Vin de raisins surmûris: 15 % vol

Titre alcoométrique total maximal en conformité avec la législation de l'Union européenne

Teneur en soufre conforme à la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18

MOÛT DE RAISINS PARTIELLEMENT FERMENTÉ

La longue période de croissance de la vigne et la lente maturation des raisins sont à l'origine de ce produit à l'apparence claire et brillante. Au nez, arômes fruités d'intensité moyenne avec, potentiellement, des notes herbacées.

En bouche, le produit développe un bon équilibre entre acidité et moelleux.

En ce qui concerne les valeurs limites non indiquées, la législation de l'Union européenne en la matière devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	1

VINS DOUX NATURELS

Il s'agit de vins élaborés sans augmentation artificielle de leur titre alcoométrique. La teneur en alcool est due entièrement à la fermentation. Le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 15 % et le titre alcoométrique volumique acquis d'au moins 13 %. Les vins élaborés pour être consommés en tant que boissons sont purs et brillants; le processus d'élaboration leur confère une couleur attractive, qui va du moins intense au plus intense.
Arômes propres, complexes et variétaux, avec des notes puissantes de raisins mûrs, voire de raisins secs. En bouche, l'équilibre entre moelleux et acidité, ampleur et saveurs est marqué.

Titre alcoométrique total minimal: 15 % vol.

Titre alcoométrique total maximal en conformité avec la législation de l'Union européenne

Teneur en soufre conforme à la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	13
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	25

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles
Pratique œnologique spécifique
Les raisins destinés à l'élaboration des vins portant cette appellation ont une teneur minimale en sucre de 154 g/l.
Les techniques appliquées pour la manipulation des raisins, du moût et du vin, le contrôle de la fermentation et le processus de stockage permettent d'obtenir des vins de très grande qualité qui reprennent les caractères traditionnels des types de vins portant cette appellation.

Pratiques culturales
Les pratiques culturales doivent être traditionnelles et la densité maximale de plantation de 3 000 pieds par hectare.
L'irrigation de la vigne s'effectue à la seule fin d'en assurer la survie et de garantir ou améliorer la qualité. Les vignes nouvellement plantées, replantées ou remplacées doivent aussi être irriguées. Durant les trois premières années de culture, l'irrigation peut s'effectuer tout au long de l'année.

b. Rendements maximaux

- 10 000 kilogrammes de raisins par hectare
- 74 hectolitres par hectare

6. Aire géographique délimitée

L'aire de production est constituée des communes suivantes de l'île de Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario et Santa Cruz de Tenerife.

7. Cépages principaux

NEGRAMOLL	MOSCATEL DE ALEJANDRÍA - MOSCATEL DE MÁLAGA	GUAL
VIJARIEGO NEGRO	LISTÁN BLANCO DE CANARIAS	TINTILLA
PEDRO XIMÉNEZ	MALVASÍA AROMÁTICA, MALVASÍA DE SITGES	LISTÁN NEGRO-ALMUÑECO
VERDELLO		

8. Description du ou des liens

VINS BLANCS, VINS ROUGES ET VINS ROSÉS

Si les îles Canaries ont une origine volcanique commune, le sol de Tacoronte-Acentejo, de type argilo-limoneux, a connu une évolution différente, et est de type loam argileux à argilo-limoneux. Il produit des blancs équilibrés, frais et persistants, des rouges structurés présentant des nuances très équilibrées, des tanins de qualité et une arrière-bouche franche et persistante, ainsi que des rosés affichant un juste équilibre entre acidité et fraîcheur.

VIN DE LIQUEUR

En raison du nombre élevé de microclimats créés par le relief, le sol et l'action des alizés, certains cépages n'atteignent pas le degré de maturité optimal pour la production de vins doux naturels, d'où l'utilisation traditionnelle d'alcool vinique pour produire ces vins, qui présentent des arômes frais et évoquent le cépage. Ces vins gagnent en complexité avec l'âge.

VIN PÉTILLANT

La période de croissance de la vigne dans cette région est propice à la production de vins pétillants. Les températures constantes qui y sont enregistrées et l'ensoleillement très élevé permettent une longue période de croissance et une maturation lente des raisins. Les vins ainsi obtenus sont doux et possèdent une intensité fruitée et une vivacité en bouche.

VIN MOUSSEUX

Les vignes de Tacoronte-Acentejo bénéficient d'une longue période de croissance et d'une maturation lente, grâce aux températures très régulières enregistrées dans l'aire géographique, qui affiche un volume de précipitations compris entre 450 et 550 mm par an et aucun risque de gel. La région bénéficie d'un ensoleillement annuel moyen de 2 500 heures, avec peu de variations entre l'été et l'hiver, et est balayée par des vents septentrionaux (alizés), qui donnent lieu à une très importante variété de microclimats très contrastés, que l'on ressent à une distance de 100 mètres déjà. La longue période de croissance et la lente maturation des raisins permettent aux vins d'acquérir une bonne intensité aromatique. Ces mêmes facteurs sont à l'origine de la vivacité en bouche et de la finale fruitée.

VINS DE RAISINS SURMÛRIS

La conduite de la vigne en treilles horizontales, qui est la méthode traditionnelle appliquée dans la région, accroît l'exposition au soleil et garantit l'uniformité des températures sur l'ensemble de la plante. Il en résulte un parfait équilibre, qui souligne la symétrie entre sucre et acidité que ces vins procurent en bouche.

MOÛT DE RAISINS PARTIELLEMENT FERMENTÉ
Le mode de conduite traditionnel le plus appliqué dans la région est la treille horizontale. Il garantit un degré élevé d'exposition de la vigne au soleil, qui confère aux raisins une forte concentration en sucre, nécessaire à la production de ce type de vin.

VIN PÉTILLANT GAZÉIFIÉ
La période de croissance de la vigne dans cette région est propice à la production de vins pétillants. Les températures constantes qui y sont enregistrées et l'ensoleillement très élevé permettent une longue période de croissance et une maturation lente des raisins. Les vins ainsi obtenus sont doux et possèdent une intensité fruitée et une vivacité en bouche. Le facteur humain est toutefois décisif pour cette catégorie, l'ajout total ou partiel de dioxyde de carbone étant nécessaire pour obtenir les caractéristiques précitées.

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ
Les vignes de Tacoronte-Acentejo bénéficient d'une longue période de croissance et d'une maturation lente, grâce aux températures très régulières enregistrées dans l'aire géographique, qui affiche un volume de précipitations compris entre 450 et 550 mm par an et aucun risque de gel. La région bénéficie d'un ensoleillement annuel moyen de 2 500 heures, avec peu de variations entre l'été et l'hiver, et est balayée par des vents septentrionaux (alizés), qui donnent lieu à une très importante variété de microclimats très contrastés, que l'on ressent à une distance de 100 mètres déjà. La longue phase de croissance et la lente maturation des raisins permettent aux vins d'acquérir une bonne intensité aromatique. Ces mêmes facteurs sont à l'origine de la vivacité en bouche et de la finale fruitée.
Le facteur humain est essentiel pour conférer à ce vin ses caractéristiques; la surpression doit être supérieure ou égale à 3,5 bar, et le titre alcoométrique total minimal du vin de base doit être de 9 % vol. Cette caractéristique le distingue de la catégorie des vins mousseux.

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ DE TYPE AROMATIQUE
Les vignes de Tacoronte-Acentejo bénéficient d'une longue période de croissance et d'une maturation lente, grâce aux températures très régulières enregistrées dans l'aire géographique, qui affiche un volume de précipitations compris entre 450 et 550 mm par an et aucun risque de gel. La région bénéficie d'un ensoleillement annuel moyen de 2 500 heures, avec peu de variations entre l'été et l'hiver, et est balayée par des vents septentrionaux (alizés), qui donnent lieu à une très importante variété de microclimats très contrastés, que l'on ressent à une distance de 100 mètres déjà. La longue période de croissance et la lente maturation des raisins permettent aux vins d'acquérir une bonne intensité aromatique. Ces mêmes facteurs sont à l'origine de la vivacité en bouche et de la finale fruitée.
Les variétés utilisées pour l'élaboration de vins portant cette appellation, qui figurent parmi celles autorisées par la Commission, associées aux caractéristiques du sol et du climat, influent largement sur les propriétés de ces vins, parmi lesquelles l'intensité des arômes.

VIN DE RAISINS PASSERILLÉS
L'exposition au soleil (2 500 heures par an en moyenne) et la régularité des températures (avec une différence inférieure à 10 °C tout au long de l'année) auxquelles est soumise la plante, associées à l'orientation de la vigne (pour une exposition au soleil maximale), permettent un développement parfait, qui se traduit dans ces vins par un équilibre entre sucre et acidité.

VINS DOUX NATURELS

La conduite de la vigne en treilles horizontales, qui est la méthode traditionnelle de la région, accroît l'exposition au soleil et garantit l'uniformité des températures sur l'ensemble de la plante. Il en résulte un parfait équilibre, qui souligne la symétrie entre moelleux et acidité que ces vins procurent en bouche.

9. Autres conditions essentielles

Cadre juridique: Législation nationale
Type des autres conditions: Conditionnement dans l'aire géographique délimitée
Description de la condition:
L'élaboration de vins portant une appellation d'origine se termine par des différents types de pratiques œnologiques, susceptibles d'influer sur les propriétés finales les caractéristiques spécifiques et les nuances des vins. Si le conditionnement était effectué en dehors de l'aire délimitée, il ne serait pas possible de garantir la qualité du produit final, car il faudrait le transporter jusqu'aux lieux du conditionnement. Cela nécessiterait de manipuler inutilement le produit et mettrait en péril la qualité et la sécurité du vin.

Cadre juridique:Législation nationale
Type des autres conditions: Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage
Description de la condition:
Sur les étiquettes des vins portant l'appellation doit figurer de manière visible l'indication «Tenerife».
Le nom de la région «Anaga» peut également y figurer, pour autant que les raisins ayant servi à l'élaboration du vin proviennent exclusivement de cette région et que le vin y soit produit.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características.

«Tacoronte-Acentejo»

Nº UE: PDO-ES-A0115

DOP (X) IGP ()

1. Nombre registrado
Tacoronte-Acentejo.

2. Tipo de indicación geográfica
DOP-Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitícolas
1. Vino.
3. Vino de licor.
4. Vino espumoso.
5. Vino espumoso de calidad.
6. Vino espumoso aromático de calidad.
8. Vino de aguja.
9. Vino de aguja gasificado.
11. Mosto de uva parcialmente fermentado.
15. Vino de uvas pasificadas.
16. Vino de uvas sobremaduradas.

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO (BLANCOS, TINTOS Y ROSADOS)
Los vinos dispuestos para el consumo serán limpios, brillantes de color en fase visual, según gama cromática, blanco, rosado, tinto; con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que proceden, limpios, frutales y de intensidad variable; en boca serán frescos, sabrosos y equilibrados. En el caso de ser sometidos a un proceso de envejecimiento deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración.

Anhídrido sulfuroso máximo según normativa de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	9
Acidez total mínima	3,5 expresada en g/l de ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18

VINO DE LICOR

Los vinos dispuestos para el consumo presentarán un atractivo color que oscilará de colores menos a más intensos en los de mayor crianza. Los aromas serán francos, con intensas notas de uva madura incluso pasas, que recuerden a la variedad, complejos. En boca destacará el equilibrio entre alcohol, dulzor y acidez. En el caso de ser sometidos a un proceso de envejecimiento deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración.

Anhídrido sulfuroso máximo según normativa de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %)	17,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	15
Acidez total mínima	3,5 expresada en g/l de ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	25

VINO ESPUMOSO, ESPUMOSO DE CALIDAD Y ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD

Los vinos dispuestos para el consumo serán limpios y brillantes con un color amarillo acerado a amarillo dorado cuando estén elaborados con variedades de uva blanca. Cuando estén elaborados con variedades de uva tinta, su color irá del rosa-fresa al piel de cebolla roja. La burbuja será esférica, pequeña y de desprendimiento constante y continuo. Al olfato, aroma limpio, intenso, complejo, afrutado y varietal. Con amplio volumen en boca proporcionado por un desprendimiento de carbónico que aporta vivacidad con un final frutal amplio de sabores.

Grado alcohólico total mínimo:
Vino espumoso: 8,5 % vol.
Vino espumoso de calidad: 9 % vol.
Vino espumoso aromático de calidad: 10 % vo.

Grado alcohólico total máximo según normativa de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	6
Acidez total mínima	3,5 expresada en g/l de ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

VINO DE AGUJA Y VINO DE AGUJA GASIFICADO

Vinos de color amarillo pajizo, limpio y con presencia de finas burbujas, de intensidad media a alta. Vinos limpios con aromas frutales y florales, con matices balsámicos, plenos, picantes, ligeramente ácidos con notas a frutos secos al retrogusto.
En elaboraciones en rosado y tinto, la fase visual de los vinos de aguja, de aguja gasificados se corresponderá con la fase visual de rosados o tinto.

Grado alcohólico total mínimo: 9 % vol.
Grado alcohólico total máximo según normativa de la UE.

Anhídrido sulfuroso según normativa de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	7
Acidez total mínima	3,5 expresada en g/l de ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18

VINO DE UVA SOBREMADURA Y VINO DE UVA PASIFICADA

Los vinos dispuestos para el consumo serán limpios y brillantes. El proceso de producción debe darles un atractivo color que oscilará de colores menos a más intensos. Con aromas limpios, intensos, complejo, varietal, con intensas notas de uva madura incluso pasificada. En boca destacará el equilibrio entre dulzor y acidez, amplio y sabroso.

Grado alcohólico adquirido mínimo:
Vino de uvas pasificadas: 9 % vol.
Vino de uvas sobremaduradas: 12 % vol.

Grado alcohólico total mínimo:
Vino de uvas pasificadas: 16 % vol.
Vino de uvas sobremaduradas: 15 % vol.

Grado alcohólico total máximo según normativa de la UE.

Anhídrido sulfuroso según normativa de la UE.

Características analíticas generales

Acidez total mínima	3,5 expresada en g/l de ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18

MOSTO DE UVA PARCIALMENTE FERMENTADO

El largo período vegetativo y la maduración lenta de la uva hacen posible elaboración de este producto, que se presenta a la vista limpio y brillante. En fase olfativa destacan aromas de intensidad media de carácter frutal pudiendo aparecer notas herbáceas.

En fase gustativa, el producto presenta buena acidez, con dulzor equilibrado.

Para los límites no señalados se aplicará la normativa comunitaria pertinente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	1

VINOS NATURALMENTE DULCES

Son vinos elaborados sin aumento artificial de su graduación y cuyo alcohol procede en su totalidad de la fermentación. Tienen un grado alcohólico volumétrico natural superior a 15 % vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13 % vol. Los vinos dispuestos para el consumo han de ser limpios y brillantes, y el proceso de elaboración les da un atractivo color que oscila de colores menos a más intensos. Con aromas limpios, intensos, complejo, varietal, con intensas notas de uva madura incluso pasificada. En boca destacará el equilibrio entre dulzor y acidez, amplio y sabroso.

Grado alcohólico total mínimo: 15 % vol.

Grado alcohólico total máximo según normativa de la UE.

Anhídrido sulfuroso según normativa de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	13
Acidez total mínima	3,5 expresada en g/l de ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	25

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica
La uva con destino a la elaboración de vinos amparados por esta denominación tendrá un contenido mínimo en azúcar de 154 g/l.
Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación o el proceso de conservación, tenderán a vinos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vino amparados por esta denominación.
Práctica de cultivo
Las prácticas de cultivo serán las tradicionales y la densidad máxima de plantación será de 3 000 cepas por hectárea.
Se procederá al riego de la vid solo con el objeto de garantizar la supervivencia de la cepa y la obtención o mejora de la calidad y en el caso de nuevas plantaciones, replantaciones o plantaciones sustitutivas, y en el caso de nuevas plantaciones, replantaciones o plantaciones sustitutivas. En los tres primeros años de cultivo se podrá regar durante todo el año.

b. Rendimientos máximos

- 10 000 kilogramos de uvas por hectárea
- 74 hectolitros por hectárea

6. Zona delimitada
La zona de producción está constituida por los siguientes términos municipales de la isla de Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario y, Santa Cruz de Tenerife.

7. Principales uvas de vinificación

NEGRAMOLL	MOSCATEL DE ALEJANDRÍA - MOSCATEL DE MÁLAGA	GUAL
VIJARIEGO NEGRO	LISTÁN BLANCO DE CANARIAS	TINTILLA
PEDRO XIMÉNEZ	MALVASÍA AROMÁTICA, MALVASÍA DE SITGES	LISTÁN NEGRO-ALMUÑECO
VERDELLO		

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

VINOS BLANCOS, TINTOS Y ROSADOS
Si bien el origen geológico común es volcánico en las islas Canarias, la evolución del suelo de Tacoronte-Acentejo ha sido diferente, con textura franco-arcillosa y franco-limosa, que produce unos vinos blancos equilibrados, frescos y persistentes, unos vinos tintos estructurados y con gran equilibrio de matices, tanino de calidad y retrogusto franco y persistente. Los vinos rosados procedentes de este suelo poseen el adecuado equilibrio entre acidez y frescura.

VINO DE LICOR
La gran diversidad de microclimas que producen la orografía, los suelos y la influencia de los vientos alisios hace que algunas variedades no alcancen el grado de maduración óptimo para la elaboración de vinos naturalmente dulces. Por eso, tradicionalmente se ha utilizado alcohol de vino para producir estos tipos de vinos, de aromas frescos que recuerdan a la correspondiente variedad. Estos vinos adquieren mayor complejidad cuando se someten a un proceso de envejecimiento.

VINO DE AGUJA
El período vegetativo de la vid en la comarca hace posible la elaboración de vinos con las características tipo aguja. La regularidad térmica de la zona y el alto grado de insolación provocan un largo período vegetativo y una lenta maduración de la uva, que permite conseguir vinos suaves con gran intensidad frutal y vivacidad en boca.

VINO ESPUMOSO
La vid de Tacoronte-Acentejo tiene un período vegetativo largo y una lenta maduración, que se deben a la gran regularidad térmica de esta zona geográfica, sin riesgos de heladas, precipitaciones entre 450 y 550 mm/año; una media de 2 500 horas de exposición solar al año y poca variación entre el invierno y verano, con vientos septentrionales (alisios), que producen una enorme variedad de microclimas muy contrastados que se pueden notar en apenas 100 metros. El largo período vegetativo y la maduración lenta de la uva hacen que los vinos adquieran una buena intensidad aromática. Esos mismos factores son los causantes de la vivacidad en boca, con un final frutal.

VINO DE UVAS SOBREMADURAS
La formación de la cepa en rastras que es la forma tradicional utilizada en esta comarca, facilita la exposición solar y la uniformidad de temperatura en toda la planta, consiguiendo así un equilibrio perfecto, destacando en estos vinos un equilibrio en boca entre dulzor y acidez.

MOSTO DE UVA PARCIALMENTE FERMENTADO
El sistema tradicional de cultivo más utilizado en esta comarca es el de «formación en rastras». Este sistema favorece la alta exposición solar de la cepa, obteniéndose uvas con alta concentración en azúcar que es lo que facilita la elaboración de este tipo de producto.

VINO DE AGUJA GASIFICADO

El período vegetativo de la vid en la comarca hace posible la elaboración de vinos con las características tipo aguja. La regularidad térmica de la zona y el alto grado de insolación provocan un largo período vegetativo y una lenta maduración de la uva, que permite conseguir vinos suaves con gran intensidad frutal y vivacidad en boca.
No obstante, para esta categoría es decisivo el factor humano, pues es necesaria la adición total o parcial de dióxido de carbono para conseguir las características mencionadas.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD
La vid de Tacoronte-Acentejo tiene un período vegetativo largo y una lenta maduración, que se deben a la gran regularidad térmica de esta zona geográfica, sin riesgos de heladas, precipitaciones entre 450 y 550 mm/año; una media de 2 500 horas de exposición solar al año y poca variación entre el invierno y verano, con vientos septentrionales (alisios), que producen una enorme variedad de microclimas, marcando fuertes contrastes que se pueden notar apenas en 100 metros. El largo período vegetativo y la maduración lenta de la uva, hace que los vinos consigan una buena intensidad aromática. Esos mismos factores son los causantes de la vivacidad en boca, con un final frutal.
Es fundamental el factor humano para conseguir las características de este vino, en tanto que la sobrepresión debe ser superior o igual a 3,5 bar, así como el grado alcohólico total del vino base que será de 9 % vol. como mínimo. Esta característica lo va a diferenciar de la categoría de vino espumoso.

VINO ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD
La vid de Tacoronte-Acentejo tiene un período vegetativo largo y una lenta maduración, que se deben a la gran regularidad térmica de esta zona geográfica, sin riesgos de heladas, precipitaciones entre 450 y 550 mm/año; una media de 2 500 horas de exposición solar al año y poca variación entre el invierno y verano, con vientos septentrionales (alisios), que producen una enorme variedad de microclimas muy contrastados que se pueden notar en apenas 100 metros. El largo período vegetativo y la maduración lenta de la uva hacen que los vinos adquieran una buena intensidad aromática. Esos mismos factores son los causantes de la vivacidad en boca, con un final frutal.
Las variedades utilizadas en esta Denominación, de entre las autorizadas por la Comisión, junto a los factores edafoclimáticos, son en gran medida, las causantes de la especificidad de las características de estos vinos, entre las que destaca la gran intensidad aromática.

VINO DE UVAS PASIFICADAS
La exposición solar (una media de 2 500 horas al año) la uniformidad de temperatura (con una diferencia a lo largo de todo el año de menos de 10 °C), a la que está sometida la planta, unido a la disposición del cultivo (orientado a la máxima exposición solar), favorecen un desarrollo perfecto, destacando en estos vinos un equilibrio en boca entre dulzor y acidez.

VINOS NATURALMENTE DULCES
La formación de la cepa en rastras que es la forma tradicional de esta comarca, facilita la exposición solar y la uniformidad de temperatura en toda la planta, consiguiendo así un equilibrio perfecto, destacando en estos vinos un equilibrio en boca entre dulzor y acidez.

9. Condiciones complementarias esenciales
Marco jurídico: Legislación nacional
Tipo de condición complementaria: Envasado en la zona geográfica delimitada
Descripción de la condición:
La elaboración de los vinos con denominación de origen finaliza con prácticas enológicas complementarias de diversa índole que pueden afectar a sus características, especificidad y matices finales. Si el envasado se realizara fuera de la zona delimitada, no se podría garantizar la calidad del producto final, ya que necesariamente habría que transportarlo a locales de envasado, lo que supone una manipulación innecesaria del producto, que merma la calidad y seguridad del vino.

Marco jurídico: Legislación nacional
Tipo de condición complementaria: Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:
En las etiquetas de vinos amparados por esta denominación figurará obligatoriamente y de forma destacada la indicación «Tenerife».
También podrá figurar el nombre de la comarca «Anaga», siempre y cuando la uva utilizada en la elaboración del vino proceda íntegramente de dicha comarca, y la elaboración del vino se haya producido en el interior de la misma.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1369

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Urueña

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who complies with the specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines protected by the Designation of Origin of 'Valle de Güímar' wines consists of the land located in the following municipalities: Arafo, Candelaria and Güímar, on the island of Tenerife in the Autonomous Community of the Canary Islands in Spain.

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

1. European Commission. COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2021/1915 of 28 October 2021 approving the protection provided for in Article 99 of European Parliament and Council Regulation (EU) No. 1308/2013 for the name ‘Urueña’ (PDO)
Official Journal of the European Union L 389 of 04/11/2021.

PDO-ES-02485

November 04, 2021

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1369

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Urueña

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins couverts par l'appellation d'origine des vins « Valle de Güímar » est constituée des terres situées sur les communes suivantes: Arafo, Candelaria et Güímar, sur l'île de Tenerife, dans la communauté autonome des Canaries, en Espagne.

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

1. Commission européenne. Règlement d'exécution (UE) 2021/1915 de la Commission du 28 octobre 2021 accordant la protection visée à l'article 99 du règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en faveur de la dénomination «Urueña» (AOP).
Journal officiel de l'Union européenne L 389 du 04/11/2021.

PDO-ES-02485

04.11.2021

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1369

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Urueña

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor/operador que respete el pliego de condiciones.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen de vinos ‘Valle de Güímar’ está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Arafo, Candelaria y Güímar, de la isla de Tenerife de la Comunidad Autónoma de Canarias en España.

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

1. Comisión Europea.
REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2021/1915 DE LA COMISIÓN de 28 de octubre de 2021 por el que se aprueba la protección contemplada en el artículo 99 del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo para el nombre «Urueña» (DOP)
Diario Oficial de la Unión Europea L 389 del 04/11/2021.

PDO-ES-02485

04.11.2021

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

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

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

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

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

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

«Urueña»

EU No: PDO-ES-02485

PDO (X) PGI ( )

1. Name(s)

Urueña

2. Geographical indication type

PDO – Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine product

1. Wine

4. Description of the wine(s)

1. WINE – *Rosé wine*

CONCISE TEXTUAL DESCRIPTION

The rosé wines range in colour from onion peel to raspberry pink, with no signs of cloudiness. No defects in the nose, with aromas of fresh fruit and/or floral and/or caramel notes. They are fresh in the mouth, with no alcohol/acidity imbalances and a medium to long finish.

Any analytical parameters not laid down in this document shall comply with the rules in force.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volumen)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12,5
Minimum total acidity	60,00 in milliequivalents per litre
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	16,7
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	180

2. WINE – *Red wine*

CONCISE TEXTUAL DESCRIPTION

The red wines are clear or slightly cloudy, with colour ranging from purplish red to brick red. No defects in the nose, aromas of red and/or black fruit, with spicy and/or balsamic notes when aged in wood. No alcohol/ acidity imbalances in the mouth, full-bodied and medium to long finish.

Any analytical parameters not laid down in this document shall comply with the rules in force.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volumen)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	13
Minimum total acidity	60,00 in milliequivalents per litre
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	20,00
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	150

5. Wine-making practices

5.1. Specific oenological practices

Growing practice

Planting density must be at least 3 000 plants per hectare.

The spur pruning technique must be used and when necessary, stocks can be green pruned to regulate the crop load and the balance between leaf area and crop weight.

A drip irrigation system must be used.

Integrated pest control techniques must be implemented.

Only healthy grapes may be used for ‘vino de pago’ [single-estate wine].

Specific oenological practice

Grapes must be selected in advance before they reach the fermentation tanks.

Rosé wines: cold pellicular maceration and fermentation at a controlled temperature.

Red wines: pre-fermentation maceration at less than 10 °C for at least 24 hours. Fermentation at a controlled temperature.

Vertical or pneumatic hydraulic presses must be used.

Ageing must take place in French and American oak barrels.

Relevant restriction on making the wines

Maximum extraction rate: 70 litres per 100 kilograms of grapes.

5.2. Maximum yields

8 000 kilograms of grapes per hectare
56,00 hectolitres per hectare

6. Demarcated geographical area

The geographical area for 'Urueña' PDO is located in the municipality of Urueña in the province of Valladolid. It is a continuous portion of land spanning 78 hectares, identified by the following Land Parcel Information System (LPIS) references (*):

Polygon 1: parcels 114, 117, 121, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 140, 168, 5154, 5155, 5156, 5157, 5158, 5159, 9022, 9023, 9024 and 10120.

Polygon 8: plot 2 of parcel 101 and plot 1 of parcel 9001.

The parcels owned by the applicant are as follows: parcels 114, 117, 121, 123, 124, 125, 127, 128, 132, 133, 168, 5158 and 5159 in polygon 1, and plot 2 of parcel 101 and plot 1 of parcel 9001 in polygon 8.

(*) As the LPIS is subject to updates, please note that these are references to the 2020 version.

7. Wine grapes variety(ies)

CABERNET SAUVIGNON	MERLOT
SYRAH	TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

8. Description of the link(s)

8.1. Characteristics of the geographical area. Natural factors

The geological, morphological, soil and climate characteristics of the geographical area defined in point 6 are uniform and different from those of the surrounding areas, as will be explained below. It fits the description of what is traditionally known as a 'pago' or winegrowing estate: a single uninterrupted portion of land, traditionally used to grow vines, with its own soil and microclimate characteristics that distinguish it from neighbouring areas. This uniformity and distinctiveness is usually determined by the existence of physical features such as rivers, watercourses and other features that define the landscape or by a combination of particular characteristics to be found in the area but not in its surroundings. In the specific case of 'Urueña' PDO, the area is defined by the watercourses formed by the Sequillo river and the Ermita and Veterinario streams. The natural factors that have an impact on this defined area are as follows:

The defined area is located in the municipality of Urueña, which is in the basin of the River Duero, at the point where the Sequillo river (a tributary of the Valderaduey) meets the Ermita stream. The area located to the north-west of Urueña is a plain at an altitude of between 710 m and 720 m above sea level, with contour lines running sub-parallel to the Sequillo river, in the north.

Urueña is located in the Autonomous Community of Castile and Leon – which is third in Spain in terms of land area devoted to winegrowing – and it belongs to the province of Valladolid, where there are five designations of origin. It is therefore located in an area that is very suitable for winegrowing, with environmental conditions that are very favourable

for the production of quality wines. The history and culture of winegrowing in the area, together with the enthusiasm of the winegrowers, ensures readiness to adapt to existing and future technologies and approaches.

The results obtained in the zoning study entitled 'Estudio de Suelos y Ordenación del Cultivo de la Vid en el pago vitícola de Urueña (Urueña, Valladolid)' [Survey on the Soil and Vine Crop Organisation in the Urueña winegrowing area (Urueña, Valladolid)], conducted on the terroir by a team from the Polytechnic University of Madrid, provide a description and map of this location, with the conclusion that: 'The intersection on the various maps of the environmental factors that were surveyed (climate, type of rock, geological formation, gradient, orientation and soil properties) clearly highlights the specificity of the geographical environment and the suitability of the "Urueña" PDO area for producing quality wines, as its particular environmental characteristics make it different and distinct from other areas in its surroundings'. These properties and characteristics are shared not only by the parcels owned by the applicant and currently under vines, but also by the adjacent parcels that, together with them, form the defined area.

8.2. Climate

Based on the data gathered at the Spanish meteorological office's weather stations at Castromonte and Villardefrades, the full observatory for Valladolid (Airport) and the data available at the agri-climatic stations of Villapando and Medina de Rioseco, which belong to the SIAR network (the agri-climatic information system for irrigation), the temperature readings in the region do not vary much, with lower rainfall in the Monte de Urueña highlands and higher temperatures recorded in the valleys. Rainfall tends to be highest in the autumn and lowest in the summer (the order being autumn, spring, winter and summer) with totals of around 410 mm. In general it is a region that does not have mountainous features that could act as barriers, which allows moist air to come in due to the oceanic influence.

The active growing season ranges between April/May and October. The average annual temperature is about 11,4 °C. The average number of hours of sunshine per year is 2 650 hours.

The evapotranspiration figures reveal a moisture deficit when compared with the data on precipitation.

Climate and bioclimatic indices:

— De Martonne and Emberger climate index: Semi-arid, Mediterranean type

— Gaussen ombrothermic diagrams: 4 dry months (June to September)

— Köppen climate classification: Csb (temperate climate with warm, dry summer, average temperature in warmest month below 22 °C and more than 4 months with temperatures above 10 °C)

— Huglin's index (heliothermal potential): 1 940 to 2 000 degrees

— Effective thermal integral (Winkler): Around 1 400 to 1 500 degrees (zone II)

These values indicate that the area is suited to growing vine varieties used to produce quality wines. The 'Urueña' PDO is located in a single, well-defined mesoclimate – distinct from the other twenty-three found in the Autonomous Community of Castile and Leon – whose relative characteristics are shaped by the shelter and protection offered on the eastern side by the nearby wind-swept plateau (>110 m) and the proximity of the trough and valley floor areas of the drainage network.

8.3. Geology, lithology and geomorphology

The type of rock (lithology) found in the 'Urueña' PDO area is formed by two Tertiary materials (red Belver conglomerate and facies SL of Tierra de Campos) and Quaternary deposits (terraces and valley floor). The original

material is stony, featuring an abundance of large rocks both strewn on the surface (added to by limestone from the plain) and within the soil profile. This is a factor that has an impact on the quality of the end product. The mainly limestone cementation of the original materials and as a result of the soil formation is the main reason why the area is isolated by the geomorphological elements that make it specific.

The relief is based on this lithostratigraphy, which shapes and influences drainage. The Sequillo, Ermita and Veterinario watercourses form the boundaries of the defined area. The morphology of the resulting relief is specific and highly suited to the production of quality wines: gentle, with a slight gradient towards the drainage points and an altitude of between 710 and 720 metres (which accounts for just 1,8 % of the surface area at altitude in Castile and Leon).

The digital terrain model and the main collectors in the drainage network reveal the importance of the Sequillo river basin, which determines the low relief and the slight general gradient of the area surveyed towards the north and its secondary drainage network, which is dominated by the Veterinario stream on the western boundary and the Ermita stream on the eastern side, allowing water to drain off towards the three sides in the direction of the gradient.

8.4. Soils

When large-scale (highly detailed) soil surveys are conducted, such as in this case, the unit of soil used is the last category in the classification (the Series), as this makes it possible to determine and define how each specific unit should be handled. The soils in the 'Urueña' PDO area are quite varied, mostly due to the lithology and the relief. However, in descriptive terms there are just two soil profiles in the defined area – Alfisols [A/Bt/Bk(m)] and Inceptisols [A/Bk(m)] – both of which are highly suited to growing vines.

The soils in the area have medium to low fertility levels. Organic matter content is medium to low (0,75-1,5 %), nitrogen content is low (<1 %) and the carbon-to-nitrogen ratio is also low (< =8 %). The weak trace element content is considered to be a factor that has an impact on quality. It should also be noted that the cation-exchange capacity (CEC) is medium to high (10-25 cmol+/kg clay and/or organic matter).

There is little variation in texture categories for the soil in the 'Urueña' PDO area, with sandy clay loam being the predominant category. There are no contrasting textures. The homogeneity of the profile is a very positive quality as it regulates the moisture level (by reducing run-off) and the temperature. The soil's drainage capacity and the lack of variation in the profile, limiting the amount of run-off, means that the land ends up absorbing the moisture.

The annual average temperature of the soil at a depth of 50 cm is higher than 15 °C but lower than 22 °C (mesic temperature between 8 °C and 15 °C) and the difference between the summer and winter averages is over 5 °C. The xeric moisture regime means the soil is dry at least half of the days when the soil temperature is higher than 5 °C (it is dry for over 45 consecutive days in the 4 months after the summer solstice and moist for more than 45 consecutive days in the 4 months after the winter solstice).
The soils have good drainage capacity. Excess water is naturally drained off the land quite effectively, mostly via the River Sequillo, which receives water from the Veterinario and Ermita streams.

In short, these are the conclusions of the survey on the physical environment:

The intersection on the various maps of the environmental factors that were surveyed (climate, type of rock, geological formation, gradient, orientation and soil properties) clearly highlights the specificity of the geographical environment and the suitability for producing wines of the required quality with appropriate vine management.

The parcels that make up the defined area form a harmonious whole and the specific data obtained in the detailed surveys conducted in some of them also apply in full to the surrounding parcels, given that they share the same climatic, geological, geomorphological and soil characteristics.

The defined area has specific shared characteristics that set it apart from other areas that have been established as designations of origin in the region.

8.5. Characteristics of the geographical area. Human factors

The most important human factor that makes Urueña distinct is the unique way in which the varieties have adapted, mostly as a consequence of the vine management techniques used. As well as Tempranillo, the Merlot, Syrah and Cabernet Sauvignon varieties have also adapted perfectly to the estate.

The fact that the selected vines have adapted so well helps mitigate the problems caused by the moderate risk of frost, which is an issue mostly between October and the end of April (lasting from late September to late May in extreme years).

Also with a view to minimising the risks posed by frost, the vines are pruned at the end of winter and the green work commences at the end of May, when the risk of frost is minimal. Tilling is carried out on a regular basis to prevent weeds from proliferating.

The pre-fermentation maceration at low temperatures allows for stable fruity and varietal aromas. The mixture is stirred on a regular basis during fermentation and this enables excellent polyphenol and chromatic extraction.

8.6. Characteristics of the product

'Urueña' PDO wines are unique for the originality in the expression of the varieties and because they show a very positive evolution over time, enhancing variety-specific aspects and complexity. They are powerful in the mouth with residual sweetness, with plenty of structure and very stable colours. They stand out for their balance, elegance and the mineral character which gives them a distinctive, unique personality.

'Urueña' rosés have raspberry-pink tones and the bluish notes of the Syrah variety, which occupies the largest proportion of the area under vines. Fresh fruit aromas predominate on the nose, together with some floral and caramel notes. The presence of red fruits is more characteristic of the Tempranillo rosés.

The red wines are distinctive for their colour intensity. They have a great amount of aromatic complexity due to the combination of grape varieties used and are particularly characterised by their roundness and an absence of sharp edges.

8.7. Interaction between the natural and human factors and the characteristics of the product

The defined area for the 'Urueña' PDO is an uninterrupted stretch of land. As explained in the previous sections, its uniform soil and microclimate characteristics make it different and distinct from other landscapes in the surrounding area. It is renowned for its winegrowing and the resultant wines possess distinctive, unique characteristics and qualities chiefly owing to human intervention in the environment in question. The interaction between the different environmental factors that have been studied (climate, lithology and soils) are evidence that the physical environment of Urueña is highly specific. Together with the choice of varieties and the management decisions made on the estate, the result is that the wines produced are distinctive and of high quality. This is backed up by the following considerations:

The uniqueness of the plots that make up the 'Urueña' PDO area gives a terroir-type effect. The soils with their medium to low fertility levels, medium to low organic matter content, low nitrogen content and good capacity for drainage lead to wines which are rich in extracts and anthocyanins. The weak trace element content is considered to be a factor that has an impact on quality.
The varied nature of the soils on the estate, as explained in part a) above, is in itself a differential characteristic, as it makes it possible to determine and define how each unit should be managed, thus making the most of the location and achieving wines with greater complexity.

The farming conditions and climate allow for a long ripening cycle after veraison, with significant variation between daytime and night-time temperatures, leading to stable and complex aromas as a result of this natural control over grape acidity. The acidity, alcohol and structure parameters are balanced to perfection.

The good natural acidity of the grapes leads to much better colour definition and stability, meaning that the resulting wines are better suited to long-term storage after bottling. The strong colour definition is the result of the significant temperature variations in summer.

The grape varieties grown in the 'Urueña' PDO area find their true expression there: the Syrah is extraordinarily powerful and unctuous with residual sweetness, the Cabernet Sauvignon produces powerful, well-structured wines, the Merlot is very aromatic with a gentle taste in the mouth and, last but not least, the Tempranillo, which is the main variety grown in the area, has significant fruity notes and ages very well in the barrel.

Pre-fermentation maceration at low temperatures allows for stable fruity and varietal aromas. The mixture is stirred on a regular basis during fermentation and this enables excellent polyphenol and chromatic extraction.

8.8. On the basis of the points set out above, the defined geographical area for the 'Urueña' PDO, which is included in the defined area for the 'Castilla y León' PGI, presents substantially different characteristics from the latter. It is also surrounded by some of the leading PDOs in the Castile and Leon region: 'Cigales' PDO to the north, 'Ribera del Duero' PDO to the north-east, 'Rueda' PDO and 'Toro' PDO to the south, and 'Arribes' PDO to the south-west. Of these, 'Toro' PDO is the closest and the most similar. However, even though 'Urueña' wines have the characteristics of the 'Castilla y León' PGI, they also have their own distinctive properties that are not found in the other wines covered by the PGI or in 'Toro' PDO wines. These particular features can be found only within the demarcated area (the 'pago' or wine estate) and not in the surrounding area, where there are in fact no vineyards because the conditions are different.

Moreover, the map of grape varieties for the 'Urueña' PDO is considerably different from the main variety combinations grown in the closest neighbouring vineyards. The white Verdejo variety dominates 'Rueda' PDO (accounting for more than 98 % of the area under vines), while Tempranillo (including its various synonyms) is virtually the only crop found in 'Ribera del Duero', 'Toro' and 'Cigales' vineyards, and the map of varieties for 'Arribes' PDO is totally different, made up of varieties native to that area. Syrah, Cabernet Sauvignon and Merlot account for 75 % of the total area under vines on the 'Urueña' estate, giving the wines a very distinct organoleptic profile.

We will now provide a comparison between 'Urueña' PDO and the 'Castilla y León' PGI and 'Toro' PDO:

	D.O. TORO	**IGP CASTILLA Y LEÓN**	**DOP URUEÑA**
Red grape varieties	Tinta de Toro y Garnacha;	Varieties authorised in the Autonomous Community of Castile and Leon	Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tinta del País (Tinta de Toro)
Maximum yield (kg/ha)	6 000-9 000	16 000	8 000
Extraction yield	70 %	75 %	70 %
Minimum alcoholic strength (% vol.)	12,5	11	13
Average alcoholic strength (% vol	15	13	14
Total average acidity expressed as tartaric acid (g/l).	4	4,5	5
Organoleptic properties	flavoursome and well-structured	fresh and fruity	elegant and well-balanced with a residual sweetness

Finally, there is currently only one producer (a single winery) in the demarcated area for 'Urueña' PDO, which is why that producer is submitting this application. There are currently no other winegrowers or winemakers to join the application for registration, so there is no possibility of forming a producer group for the time being. However, new winegrowers and wineries could set up in the parcels not owned by the applicant (please note that these parcels amount to an area of 45,96 hectares belonging to different owners) and they would be in a position to comply with the requirements for wine products covered by the 'Urueña' PDO.

9. Essential further conditions (packaging, labelling, other requirements)

Legal framework: In national legislation

Type of further condition: Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:
The traditional term 'Vino de pago' [Single-estate wine] may be used to label the wines instead of 'Denominación de Origen Protegida' [Protected Designation of Origin].

The vintage must be stated on 'Urueña' PDO wine labels, even if the wines have not undergone any ageing.

Provided that they meet the conditions laid down in the relevant legislation, 'Urueña' PDO wines may be labelled 'envejecido en roble' [oak-aged] or 'roble' [oak].

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève de l'arrangement de Lisbonne — Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caracteres

« Urueña »

EU No: PDO-ES-02485

AOP (X) IGP ( )

1. Dénomination du produit

Urueña

2. Type d'indication géographique

AOP – Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

1. VIN - *Vin rosé*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Robe: les vins rosés ne présentent aucun signe de turbidité. Ils offrent des nuances allant de la pelure d'oignon au rose framboise. Nez: sans défaut. Arômes de fruits frais et/ou floraux et/ou caramélisés. Bouche: frais, équilibrés entre alcool et acidité. Longueur en bouche moyenne à élevée.

Les paramètres analytiques non décrits aux présentes doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,5
Acidité totale minimale	60,00 mEq/l
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,7
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	180

2. VIN - *Vin rouge*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Robe: les vins rouges sont limpides ou légèrement troubles, avec des tonalités rouge pourpre à rouge tuile. Nez: sans défaut. Arômes de fruits rouges et/ou de fruits noirs. S'agissant de vins vieillis dans des fûts de bois, ils présentent des arômes épicés et/ou balsamiques. Bouche: équilibrés entre alcool et acidité, charnus. Longueur en bouche moyenne à élevée.

Les paramètres analytiques non décrits aux présentes doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	13,00
Acidité totale minimale	60,00 mEq/l
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20,00
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

5. Pratiques vitivinicoles

5.1. Pratiques œnologiques essentielles

Pratique culturale

La densité minimale de plantation est de 3 000 pieds par hectare.

La taille fruitière doit être la technique privilégiée et, lorsque nécessaire, les pieds doivent être taillés en vert afin de réguler la charge et l'équilibre entre la surface foliaire et le poids des cultures.

Un système d'irrigation goutte-à-goutte doit être utilisé.

Des techniques de lutte intégrée contre les organismes nuisibles doivent être appliquées.

Seuls les raisins sains peuvent être utilisés pour les vins portant la mention traditionnelle «Vino de pago».

Pratique œnologique spécifique

Les raisins doivent être sélectionnés avant d'arriver dans les cuves de fermentation.

Vins rosés: macération pelliculaire à froid et fermentation à une température contrôlée.

Vins rouges: macération avant fermentation à une température inférieure à 10 °C, pendant 24 heures au moins.

Fermentation à une température contrôlée.

Des presses hydrauliques verticales ou pneumatiques doivent être utilisées.

Les vins doivent être vieillis en fûts de chêne français et américain.

Restriction applicable à la vinification

Rendement maximal d'extraction: 70 litres pour 100 kg de raisins.

5.2. Rendements maximaux

8 000 kilogrammes de raisins par hectare.
56,00 hectolitres par hectare.

6. Zone géographique délimitée

La zone géographique délimitée de l'AOP «URUEÑA» se situe dans la municipalité d'Urueña, dans la province de Valladolid. Il s'agit d'une portion de terres continue couvrant 78 hectares en tout, définie par les références ci-après du système d'identification des parcelles agricoles (SIPA) (*).

Polygone 1: parcelles 114, 117, 121, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 140, 168, 5154, 5155, 5156, 5157, 5158, 5159, 9022, 9023, 9024 et 10120.

Polygone 8: terrain 2 de la parcelle 101 et terrain 1 de la parcelle 9001.

Les parcelles détenues par le demandeur sont les suivantes: parcelles 114, 117, 121, 123, 124, 125, 127, 128, 132, 133, 168, 5158 et 5159 dans le polygone 1, ainsi que terrain 2 de la parcelle 101 et terrain 1 de la parcelle 9001 dans le polygone 8.

(*) Étant donné que le SIPA fait l'objet de mises à jour, veuillez noter qu'il s'agit de références à la version 2020.

7. Cépages principaux

CABERNET SAUVIGNON	MERLOT
SYRAH	TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

8. Description du ou des liens

8.1. Caractéristiques de la zone géographique. Facteurs naturels

Les caractéristiques géologiques, morphologiques, pédologiques et climatiques de la zone géographique définie au point 6 sont uniformes et diffèrent de celles des zones environnantes, comme expliqué ci-après. La zone géographique correspond à la description de ce que l'on appelle communément un «pago» ou un domaine viticole: une portion de terres unique et ininterrompue, traditionnellement consacrée à la culture de la vigne et présentant des caractéristiques pédologiques et microclimatiques propres, qui la distinguent des zones voisines. Cette uniformité et cette spécificité sont généralement déterminées par l'existence de caractéristiques physiques telles que les rivières, les cours d'eau et d'autres éléments qui définissent le paysage, ou par une combinaison de caractéristiques particulières propres à la zone mais pas à son environnement. Dans le cas précis de l'AOP «Urueña», la zone est délimitée par les cours d'eau formés par la rivière Sequillo et les ruisseaux Ermita et Veterinario. Les facteurs naturels qui ont une incidence sur cette zone délimitée sont les suivants:

La zone délimitée est située dans la municipalité d'Urueña, qui se trouve dans le bassin du fleuve Douro, à l'endroit où confluent la rivière Sequillo (un affluent du Valderaduey) et le ruisseau Ermita. La zone se trouvant au nord- ouest

d'Urueña est une plaine située à une altitude comprise entre 710 et 720 mètres au-dessus du niveau de la mer et présentant des courbes de niveau sous-parallèles à la rivière Sequillo, au nord;

Urueña se situe dans la Communauté autonome de Castille-et-León, troisième région espagnole pour ce qui est de la superficie consacrée à la viticulture, et appartient à la province de Valladolid, berceau de cinq appellations d'origine. Elle se trouve donc dans une zone parfaitement adaptée à la viticulture et qui présente des conditions environnementales très favorables à la production de vins de qualité. Couplées à l'enthousiasme des viticulteurs, l'histoire et la culture viticoles de la région garantissent une capacité d'adaptation aux technologies et aux approches existantes comme futures;

Les résultats de l'étude de zonage intitulée «Estudio de Suelos y Ordenación del Cultivo de la Vid en el pago vitícola de Urueña (Urueña, Valladolid)» [Étude des sols et de la gestion de la culture de la vigne dans la région viticole d'Urueña (Urueña, Valladolid)], menée sur le terroir par une équipe de l'université polytechnique de Madrid, fournissent une description et une carte du lieu, et permettent de conclure ce qui suit: «Le croisement sur les différentes cartes des facteurs environnementaux étudiés (climat, type de roche, formation géologique, inclinaison, orientation et propriétés pédologiques) met clairement en évidence la spécificité du milieu géographique et l'adéquation de la zone de l'AOP "Urueña" pour la production de vins de qualité, étant donné que ses caractéristiques environnementales particulières la différencient et la distinguent des autres zones environnantes».
Ces propriétés et ces caractéristiques sont communes non seulement aux parcelles détenues par le demandeur et actuellement consacrées à la production viticole, mais également aux parcelles adjacentes qui, couplées aux premières, constituent la zone délimitée.
8.2. Climat

Il ressort des données recueillies dans les stations du centre météorologique espagnol de Castromonte et de Villaderfrades, l'observatoire pour l'ensemble de la province de Valladolid (aéroport), ainsi que des données disponibles dans les stations agroclimatiques de Villapando et de Medina de Rioseco, qui appartiennent au réseau SIAR (système d'information agroclimatique pour l'irrigation), que la température relevée dans la région ne varie pas beaucoup, la région montagneuse du Monte de Urueña connaissant des précipitations plus faibles et les vallées enregistrant des températures plus élevées. Les plus fortes précipitations sont généralement observées en automne et les plus faibles, en été (l'ordre décroissant étant l'automne, le printemps, l'hiver et l'été). Au total, les précipitations atteignent environ 410 mm. D'une manière générale, la région ne présente pas de reliefs montagneux susceptibles de constituer des barrières, ce qui permet l'arrivée d'air humide en raison de l'influence océanique.

La période de végétation active s'étend d'avril/mai à octobre. La température moyenne annuelle est d'environ 11,4 °C. La zone enregistre en moyenne 2 650 heures d'ensoleillement par an.

Les chiffres relatifs à l'évapotranspiration indiquent un déficit en humidité par rapport aux données sur les précipitations.

Indices climatiques et bioclimatiques:

— indice climatique proposé par de Martonne et Emberger: semi-aride, type méditerranéen,
— diagrammes ombrothermiques de Gaussen: quatre mois secs (de juin à septembre),
— classification climatique de Köppen: Csb (climat tempéré avec un été chaud et sec, une température moyenne inférieure à 22 °C pendant le mois le plus chaud et des températures supérieures à 10 °C pendant plus de quatre mois),
— indice de Huglin (potentiel héliothermique): 1 940 à 2 000 degrés,
— indice intégral thermique effectif (indice de Winkler): environ 1 400 à 1 500 degrés (zone II).

Ces valeurs indiquent que la zone est adaptée à la culture des cépages utilisés dans la production de vins de qualité. L'AOP «Urueña» est située dans un mésoclimat unique et bien défini – différent de celui des 23 autres AOP originaires de la communauté autonome de Castille-et-León, dont les caractéristiques relatives sont façonnées par la protection conférée sur le versant oriental par le plateau voisin, qui est balayé par les vents (> 110 mètres), et par la proximité de la dépression et des plafonds de vallée du réseau de drainage.

8.3. Géologie, lithologie et géomorphologie

Le type de roche (lithologie) présent dans la zone de l'AOP «Urueña» est constitué de deux matériaux tertiaires (conglomérat rouge de Belver et faciès de Tierra de Campos s.l.) et de gisements quaternaires (terrasses et plafonds de vallée). Le matériau original est pierreux, caractérisé par une abondance de grandes roches disséminées tant en surface (issues du calcaire de la plaine) que dans le profil pédologique. Ce facteur a une incidence sur la qualité du produit final. La cémentation essentiellement calcaire des matériaux d'origine et découlant de la formation du sol est la principale raison pour laquelle la zone est isolée par les éléments géomorphologiques qui la rendent spécifique.

Le relief est basé sur cette lithostratigraphie qui façonne et influence le drainage. Les cours d'eau Sequillo, Ermita et Veterinario forment les frontières de la zone délimitée. La morphologie du relief qui en résulte est spécifique et parfaitement adaptée à la production de vins de qualité: doux, légèrement incliné vers les points de drainage et situé à une altitude comprise entre 710 et 720 mètres (qui ne représente que 1,8 % de la surface en altitude en Castille-et-León).

Le modèle numérique du terrain et les principaux collecteurs du réseau de drainage témoignent de l'importance du bassin hydrographique du Sequillo, qui détermine le faible relief et la légère inclinaison générale de la zone objet de l'étude vers le nord et son réseau de drainage secondaire, dominé par le ruisseau Veterinario sur la limite occidentale et par le ruisseau Ermita à l'est, ce qui permet à l'eau de s'écouler vers les trois côtés dans la direction de la pente.

8.4. Sols

Lorsque des études pédologiques de grande ampleur (très détaillées) sont menées, comme en l'espèce, l'unité de sol utilisée est la dernière catégorie de la classification (la série), car cela permet de déterminer et de définir la manière dont chaque unité spécifique doit être traitée. Les sols de la zone de l'AOP «Urueña» sont relativement variés, principalement en raison de la lithologie et du relief. Toutefois, d'un point de vue descriptif, il n'existe que deux profils pédologiques dans la zone délimitée: les alfisols [A/Bt/Bk(m)] et les inceptisols [A/Bk(m)], tous deux parfaitement adaptés à la culture de la vigne.

Les sols de la région présentent des niveaux de fertilité moyens à faibles. La teneur en matières organiques est moyenne à faible (0,75-1,5 %) et la teneur en azote est faible (< 1 %), tout comme le rapport carbone/azote (≤ 8 %). La faible teneur en oligoéléments est considérée comme un facteur ayant une incidence sur la qualité. Il convient également de noter que la capacité d'échange cationique (CEC) est moyenne à élevée (10-25 cmol+/kg d'argile et/ou de matières organiques).

Les catégories de texture pédologique dans la zone de l'AOP «Urueña» présentent peu de différences, le limon argilo-sableux constituant la catégorie prédominante. Aucune texture contrastée n'est observée. L'homogénéité du profil est une qualité très positive étant donné qu'elle régule le taux d'humidité (en réduisant l'écoulement) et la température. Grâce à la capacité de drainage du sol et à l'absence de variation du profil, ce qui limite l'écoulement, les terres finissent par absorber l'humidité.

La température moyenne annuelle du sol à une profondeur de 50 cm est supérieure à 15 °C mais inférieure à 22 °C (température mésique comprise entre 8 °C et 15 °C) et la différence entre les moyennes estivale et hivernale est supérieure à 5 °C. En raison du régime d'humidité xérique, le sol est sec au moins la moitié des jours où la température du sol est supérieure à 5 °C (il est sec pendant plus de 45 jours consécutifs au cours des 4 mois qui suivent le solstice d'été et humide pendant plus de 45 jours consécutifs au cours des 4 mois qui suivent le solstice d'hiver).

Les sols ont une bonne capacité de drainage. L'eau excédentaire est naturellement évacuée des terres de manière assez efficace, principalement par l'intermédiaire de la rivière Sequillo, dans laquelle se jettent le Veterinario et l'Ermita.

Un résumé des conclusions de l'étude sur l'environnement physique est présenté ci-après.

Le croisement sur les différentes cartes des facteurs environnementaux étudiés (climat, type de roche, formation géologique, inclinaison, orientation et propriétés pédologiques) met clairement en évidence la spécificité du milieu géographique et l'adéquation pour la production de vins de la qualité requise moyennant une gestion appropriée de la vigne.

Les parcelles qui composent la zone délimitée forment un ensemble harmonieux et les données spécifiques obtenues dans les études détaillées menées dans certaines d'entre elles s'appliquent aussi pleinement aux parcelles environnantes, étant donné qu'elles partagent les mêmes caractéristiques climatiques, géologiques, géomorphologiques et pédologiques.

La zone délimitée présente des caractéristiques spécifiques communes qui la distinguent des autres zones ayant été établies en tant qu'appellations d'origine dans la région.

8.5. Caractéristiques de la zone géographique Facteurs humains

Le facteur humain le plus important qui distingue Urueña est la manière unique dont les cépages se sont adaptés, principalement en raison des techniques de gestion de la vigne utilisées. Outre le Tempranillo, les cépages Merlot, Syrah et Cabernet Sauvignon se sont également parfaitement adaptés au domaine.

Le fait que les vignes sélectionnées se sont si bien adaptées contribue à atténuer les problèmes causés par le risque modéré de gel, qui se pose principalement entre octobre et fin avril (de fin septembre à fin mai pendant les années extrêmes).

En vue, également, de réduire au minimum les risques liés au gel, les vignes sont taillées à la fin de l'hiver et les travaux en vert débutent à la fin du mois de mai, lorsque le risque de gel est minime. Le labourage est effectué à intervalles réguliers afin d'éviter la prolifération des mauvaises herbes.
La macération avant fermentation à basse température permet le développement d'arômes fruités et variétaux stables. Le mélange est remué régulièrement pendant la fermentation, ce qui permet une excellente extraction polyphénolique et chromatique.

8.6. Caractéristiques du produit

Les vins bénéficiant de l'AOP «URUEÑA» sont uniques en raison de l'originalité de l'expression des cépages et parce qu'ils évoluent très favorablement avec le temps, ce qui renforce les aspects et la complexité propres à chaque cépage. Ils sont puissants en bouche, dotés d'une douceur résiduelle, très charpentés et caractérisés par des couleurs très stables. Ils se distinguent par leur équilibre, leur élégance et le caractère minéral qui leur confère une personnalité spécifique et unique.

Les rosés portant l'appellation «Urueña» présentent des tons rose framboise et les notes bleutées du cépage Syrah, qui occupe la plus grande partie de la superficie viticole. Les arômes de fruits frais prédominent au nez, tout comme quelques notes florales et caramélisées. La présence de fruits rouges est plus caractéristique des rosés produits à partir de Tempranillo.

Les vins rouges ont une robe très intense. Ils présentent une grande complexité aromatique due à la combinaison des cépages utilisés et se distinguent notamment par leur rondeur et l'absence de caractère piquant.

8.7. Interaction entre les facteurs naturels et humains et les caractéristiques du produit

La zone délimitée de l'AOP «Urueña» est une étendue de terres ininterrompue. Comme expliqué dans les sections précédentes, ses caractéristiques pédologiques et microclimatiques uniformes la différencient et la distinguent des autres paysages de la zone environnante. Elle est connue pour sa viticulture et les vins qui en résultent possèdent des caractéristiques ainsi que des qualités spécifiques et uniques, principalement dues à l'intervention humaine dans l'environnement en question. L'interaction entre les différents facteurs environnementaux étudiés (climat, lithologie et

sols) montre que le milieu physique d'Urueña est très spécifique. En raison du choix des cépages et des décisions en matière de gestion prises sur le domaine, les vins produits sont caractéristiques et de haute qualité. Ce résultat est étayé par les considérations suivantes:

Le caractère unique des terrains qui composent la zone de l'AOP «URUEÑA» donne un effet propre au terroir. Les sols présentant un niveau de fertilité moyen à faible, une teneur en matières organiques moyenne à faible, une faible teneur en azote et une bonne capacité de drainage donnent lieu à des vins riches en extraits et en anthocyanes. La faible teneur en oligoéléments est considérée comme un facteur ayant une incidence sur la qualité.

La nature variée des sols du domaine, comme expliqué au point a) ci-dessus, est en soi un élément distinctif, car elle permet de déterminer et de définir la manière dont chaque unité doit être gérée, ce qui contribue à exploiter au mieux l'emplacement et à obtenir des vins plus complexes;

Les conditions agricoles et le climat permettent un long cycle de maturation après la véraison, assorti d'importantes variations de température entre le jour et la nuit, ce qui se traduit par des arômes stables et complexes du fait de ce contrôle naturel de l'acidité du raisin. Les paramètres d'acidité, d'alcool et de structure sont parfaitement équilibrés;

La bonne acidité naturelle des raisins améliore considérablement la définition et la stabilité des couleurs, les vins obtenus étant ainsi mieux adaptés au stockage à long terme après la mise en bouteille. L'intensité des couleurs est le résultat des importantes variations de température observées en été;

Les cépages cultivés dans la zone de l'AOP «URUEÑA» y trouvent leur véritable expression: le Syrah est extrêmement puissant et onctueux et est doté d'une douceur résiduelle, le Cabernet Sauvignon permet de produire des vins puissants et bien structurés, le Merlot est très aromatique avec une saveur douce en bouche et, enfin, mais non des moindres, le Tempranillo, principal cépage cultivé dans la région, présente d'importantes notes fruitées et vieillit très bien en fûts;

La macération avant fermentation à basse température permet le développement d'arômes fruités et variétaux stables. Le mélange est remué régulièrement pendant la fermentation, ce qui permet une excellente extraction polyphénolique et chromatique.

8.8. Sur la base des éléments exposés ci-dessus, la zone géographique délimitée pour l'AOP «Urueña», qui est incluse dans la zone délimitée de l'indication géographique protégée (IGP) «Castilla y León», présente des caractéristiques sensiblement différentes de celles de cette dernière. Elle est également entourée par quelques-unes des AOP les plus importantes dans la région de Castille-et-León: l'AOP «Cigales» au nord, l'AOP «Ribera del Duero» au nord-est, l'AOP «Rueda» et l'AOP «Toro» au sud, et l'AOP «Arribes» au sud-ouest. Parmi celles-ci, l'AOP «Toro» est la plus proche et la plus similaire. Toutefois, même s'ils présentent les caractéristiques de l'IGP «Castilla y León», les vins de l'appellation «Urueña» possèdent également leurs propriétés distinctives qui ne se retrouvent ni dans les autres vins bénéficiant de l'IGP ni dans les vins couverts par l'AOP «Toro». Ces particularités ne se retrouvent que dans la zone délimitée (le «pago» ou domaine viticole) et non dans la zone environnante, qui ne compte en réalité aucun vignoble étant donné que les conditions dans lesquelles elle se trouve sont différentes.

En outre, la gamme de cépages utilisée dans la production de l'AOP «Urueña» est nettement différente des principaux assemblages de cépages cultivés dans les vignobles voisins les plus proches. Le cépage blanc Verdejo domine l'AOP «Rueda» (représentant plus de 98 % de la superficie viticole), tandis que le Tempranillo (y compris ses différents synonymes) est pratiquement le seul cépage cultivé dans les vignobles «Ribera del Duero», «Toro» et «Cigales», et la gamme de cépages utilisée dans la production de l'AOP «Arribes» est totalement différente, en ce qu'elle est constituée de cépages locaux de cette zone. Le Syrah, le Cabernet Sauvignon et le Merlot représentent 75 % de la superficie viticole totale du domaine «Urueña», ce qui confère aux vins un profil organoleptique très caractéristique.

Une comparaison entre l'AOP «Urueña», l'IGP «Castilla y León» et l'AOP «Toro» est présentée ci-après.

	D.O. TORO	IGP CASTILLA Y LEÓN	DOP URUEÑA
Variétés de cépage rouge	Tinta de Toro y Garnacha;	variétés autorisées pour la communauté autonome de Castilla y León	Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tinta del País (Tinta de Toro)
Rendement maximal (kg/ha)	6 000-9 000	16 000	8 000
Rendement d'extraction	70 %	75 %	70 %
Titre alcoométrique minimal (en % du volume)	12,5	11	13
Titre alcoométrique moyen (en % du volume)	15	13	14
Acidité totale moyenne (exprimée en grammes d'acide tartrique par litre)	4	4,5	5
Caractéristiques organoleptiques	savoureux et structurés	frais et fruités	élégants et équilibrés, dotés d'une douceur résiduelle

Enfin, la zone délimitée de l'AOP «Urueña» ne compte actuellement qu'un seul producteur (un seul établissement vinicole), raison pour laquelle ce dernier introduit la présente demande. À l'heure actuelle, aucun autre vigneron ou viticulteur n'a rejoint la demande d'enregistrement, de sorte qu'il n'est pas possible pour le moment de constituer un groupement de producteurs. Toutefois, de nouveaux vignerons pourraient s'établir dans les parcelles non détenues par le demandeur et de nouveaux établissements vinicoles pourraient y voir le jour (veuillez noter que ces parcelles représentent une superficie de 45,96 hectares appartenant à différents propriétaires) et qu'ils seraient en mesure de satisfaire aux exigences applicables aux produits vitivinicoles couverts par l'AOP «Urueña».

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

Cadre juridique: Dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire: Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition
La mention traditionnelle «VINO DE PAGO» peut être utilisée pour l'étiquetage des vins au lieu de «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA» (appellation d'origine protégée);

Le millésime doit être indiqué sur les étiquettes des vins de l'AOP «Urueña», même si ces derniers n'ont subi aucun vieillissement;

Sous réserve du respect des conditions prévues par la législation applicable, les vins de l'AOP «Urueña» peuvent porter la mention «ENVEJECIDO EN ROBLE» (vieilli en chêne) ou «ROBLE» (chêne).

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características.

«Urueña»

Nº UE: PDO-ES-02485

DOP (X) IGP ()

1. Nombre(s)

Urueña

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. VINO – *Vino rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos rosados se presentan sin signos de turbidez, con tonalidades de piel de cebolla a rosa frambuesa. Sin defectos en nariz, con aromas a fruta fresca y/o floral y/o acarameladas. En boca son frescos, sin desequilibrios en alcohol-acidez y con persistencia media-alta.

Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	12,5
Acidez total mínima	60,00 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

2. VINO – *Vino Tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos tintos se presentan limpios o levemente turbios, con tonalidades de rojo púrpura a rojo teja. Sin defectos en nariz, aromas a fruta roja y/o fruta negra y cuando hayan sido envejecidas en madera, especiados y/o balsámicos. En boca, sin desequilibrios en alcohol-acidez, con cuerpo y persistencia media-alta.

Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	13,00
Acidez total mínima	60,00 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica de cultivo

La densidad de plantación no será inferior a 3 000 plantas por hectárea.

Se realizará la poda en pulgares y, cuando sea necesario, intervenciones de poda en verde para regular la carga y el equilibrio superficie foliar/peso de la cosecha.

El riego se efectuará por goteo.

Se aplicarán técnicas de lucha integrada contra plagas.

Solo se destinarán a vino de pago uvas sanas.

Práctica enológica específica

Selección previa de las uvas antes de llegar a los depósitos de fermentación.

Vinos rosados: maceración pelicular en frío y fermentación a temperatura controlada.

Vinos tintos: maceración pre-fermentativa por debajo de 10 ° durante, al menos, 24 horas. Fermentación a temperatura controlada.

Para las operaciones de prensado se utilizarán prensas hidráulicas verticales o neumáticas.

El envejecimiento se realizará en barricas de roble francés y americano.

Restricción pertinente en la vinificación

Rendimiento máximo de extracción: 70 litros por cada 100 Kg de uva.

5.2. Rendimientos máximos

8 000 kilogramos de uvas por hectárea
56,00 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

El área geográfica delimitada de la DOP URUEÑA se encuentra ubicada en el municipio de Urueña, en la provincia de Valladolid, contando con una superficie total de 78 ha, constituyendo una superficie continua de terreno definida por las siguientes parcelas SIGPAC(*), Sistema de Información Geográfica de las Parcelas Agrícolas:

Polígono 1: parcelas 114, 117, 121, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 140, 168, 5154, 5155, 5156, 5157, 5158, 5159, 9022, 9023, 9024 y 10120.

Polígono 8: recinto 2 de la parcela 101 y recinto 1 de la parcela 9001.
Las parcelas que son propiedad del solicitante son: del polígono 1, las parcelas 114, 117, 121, 123, 124, 125, 127, 128, 132, 133, 168, 5158 y 5159, y del polígono 8, el recinto 2 de la parcela 101 y el recinto 1 de la parcela 9001.

(*) Dado que el SIGPAC es objeto de actualizaciones, debe tenerse en cuenta que las referencias citadas anteriormente corresponden al SIGPAC publicado en 2020.

7. Variedad(es) de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON	MERLOT
SYRAH	TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

8.1. Características de la zona geográfica. Factores naturales

La zona geográfica definida en el apartado 6 se corresponde con una superficie de características geológicas, morfológicas, climáticas y edafológicas homogéneas y diferentes del entorno, tal y como se justifica en los párrafos siguientes, cumpliendo con el concepto tradicional del pago vitícola (superficie continua de terreno con características edáficas y microclimáticas propias que lo diferencian y distinguen de otros colindantes, destinado de forma tradicional al cultivo de viñedo). Este carácter uniforme y diferencial suele venir determinado por la existencia de elementos físicos como ríos, cursos de agua y otros elementos del paisaje, que lo delimitan o por unas características específicas de la zona que no se dan alrededor. En el caso concreto de la DOP Urueña, la zona está definida por los cursos del río Sequillo, el arroyo de la Ermita y el regato del Veterinario. Los factores naturales que condicionan esta zona delimitada son:

El área delimitada está situada en el término municipal de Urueña que, hidrográficamente, está dentro de la cuenca del Duero, en la confluencia del Río Sequillo (afluente del Valderaduey) y el Arroyo de la Ermita. La zona situada al noroeste de Urueña es una llanura que se encuentra entre los 710 y los 720 m de altitud sobre el nivel del mar con las isolíneas subparalelas al río Sequillo, al norte.

Urueña está ubicada en la Comunidad Autónoma de Castilla y León - la tercera de España en superficie de viñedo- y pertenece a la provincia de Valladolid en la que existen cinco denominaciones de origen. Se encuentra, por tanto, en un entorno muy adecuado para el cultivo del viñedo en el que las condiciones ambientales son muy favorables para la

producción de vinos de calidad al tiempo que la historia, la cultura y la afición de los viticultores favorece una adecuación a las tecnologías y enfoques actuales y futuros.

Los resultados obtenidos en el zonificación del terroir: Estudio de Suelos y Ordenación del Cultivo de la Vid en el pago vitícola de Urueña (Urueña, Valladolid), realizado por el equipo de la Universidad Politécnica de Madrid, describen y cartografían esta situación y concluyen que: «La intersección de los diferentes mapas de los factores del medio estudiados (clima, naturaleza de la roca, la geoforma, la pendiente, la orientación y las propiedades del suelo) permite destacar la especificidad del medio geográfico y la aptitud de la zona de la DOP Urueña para la producción de vinos de calidad y que posee propiedades del medio propias que lo diferencian y distinguen de las de su entorno». Estas propiedades y características se extienden, no solo a las parcelas actualmente plantadas de viñedo propiedad del solicitante, sino a las parcelas adyacentes que junto a las anteriores conforman el área delimitada.

8.2. Clima

A partir de los datos de las estaciones de la Agencia Estatal de Meteorología de Castromonte, y Villaderfrades, el observatorio completo de Valladolid (Aeropuerto) y los datos disponibles en las estaciones agroclimáticas de Villapando y Medina de Rioseco, de la red SIAR, se ha comprobado que hay pocas diferencias termométricas en la región observándose precipitaciones inferiores en las zonas elevadas del Monte de Urueña y temperaturas superiores en los valles. En general, las mayores precipitaciones se dan en la estación otoñal y las menores en el verano (orden O-P-I-V), total unos 410 mm. En general nos encontramos una región libre de obstáculos montañosos que permite la influencia oceánica con la entrada de aire húmedo.

El período activo de vegetación, se extiende desde abril/mayo hasta el mes de octubre. Las temperaturas medias anuales son de unos 11,4 grados. El valor anual de insolación un valor medio anual de 2 650 horas al año.

Los datos de evapotranspiración ponen en evidencia el déficit de humedad comparando los datos de precipitación con los de evapotranspiración.

Índices climáticos y bioclimáticos:
— Índice climático de Martonne y Emberguer: Semiárido tipo mediterráneo

— Diagramas ombrotérmicos de Gaussen: 4 meses secos (junio-septiembre)

— Clasificación climática de Köppen: Csb (clima templado con verano seco y cálido, en los que la temperatura media del mes más cálido es inferior a 22 °C y tiene más de cuatro meses con temperaturas que superan los 10 °C)

— Índice de posibilidades heliotérmicas de Huglin: 1 940 a 2 000 grados

— Integral térmica eficaz (Winkler): En torno a 1 400 -1 500 grados (zona II)

Estos valores señalan la adecuación de la zona para el cultivo de variedades de vid para la producción de vino de calidad. La DOP Urueña se localiza en una sola zona mesoclimática bien definida y diferenciada de las otras veintitrés que existen en la Comunidad Autónoma de Castilla y León y cuyas características relativas se ven modificadas por el resguardo y abrigo oriental que supone el páramo cercano (>110 m) y la proximidad de las zonas de vaguada y fondos de valle de la red de drenaje.

8.3. Geología, Litología y Geomorfología

La naturaleza de la roca (litología) en la zona de la DOP Urueña está formada por dos tipos de materiales terciarios (los conglomerados Rojos de Belver y la Facies Tierra de Campos s.l.) y por rellenos cuaternarios (terrazas y fondos de valle). El material original es pedregoso y aporta abundantes elementos gruesos tanto a la superficie (incrementada por el derrame de las calizas desde el Páramo), como dentro del propio perfil del suelo lo que en relación con el producto

final constituye un factor de calidad. La cementación preferentemente caliza de los materiales originales y la originada por la edafogénesis son la causa principal del aislamiento de la zona por los elementos geomorfológicos que confieren su especificidad.

El relieve se prefigura a partir de esta litoestratigrafía lo que condiciona el drenaje y determina su configuración. Los cauces del Sequillo, de la Ermita y del Veterinario delimitan el resalte donde se localiza la zona delimitada. La morfología del relieve resultante es específico y muy favorable para la producción de vinos de calidad: suave con ligera pendiente hacia los drenajes y modelado entre 710 y 720 metros de altitud (sólo el 1,8 % de la superficie de altitud de Castilla y León).

A partir del Modelo Digital del Terreno y los colectores principales de la red de drenaje se aprecia la importancia de la cuenca del Sequillo que condiciona el pequeño relieve y la ligera orientación general de la zona de estudio hacia el norte y su red secundaria de drenaje dominada por el regato del Veterinario en el límite oeste y el arroyo de la Ermita que la limita por el este, permitiendo la evacuación del agua hacia los tres lados a favor de la pendiente.

8.4. Suelos

Cuando se realizan estudios de suelo a gran escala (muy detallados) como en este caso se utiliza como unidad de suelo la última categoría de la clasificación (la Serie) que permite condicionar y definir el manejo específico de cada unidad. En este sentido, los suelos de la zona de la DOP Urueña son bastante heterogéneos a causa principalmente de la litología y del relieve. Sin embargo, desde el punto de vista descriptivo en el área delimitada sólo hay dos tipos de perfiles de suelo que se corresponden con Alfisoles [A/Bt/Bk(m)] e Inceptisoles [A/Bk(m)], ambos de vocación eminentemente vitícola.

Los suelos de la zona presentan una media-baja fertilidad. La materia orgánica media-baja (0,75-1,5 %) y un suelo pobre en nitrógeno (<1 %) pero con una relación C/N baja (< =8 %). Los débiles contenidos de elementos se consideran como un factor de calidad. También cabe destacar que la capacidad de intercambio catiónico (CIC) presenta un valor medio-alto (10-25 cmol+/kg arcilla y/o materia orgánica).

La representación de las clases texturales en la zona de la DOP Urueña permite observar una importante homogeneidad con predominio de la clase franco-arcillo-arenosa. No existen texturas contrastantes. La homogeneidad del perfil supone una cualidad muy positiva ya que regula la humedad (al disminuir la escorrentía) y la temperatura. La humedad acaba siendo absorbida por el terreno debido a la capacidad de drenaje de este y a la homogeneidad del perfil que disminuye la escorrentía.

La temperatura media anual del suelo a 50 cm es superior a 15 °C pero inferior a 22 °C (mésico entre 8 y 15 °C) y la diferencia entre las medias de verano e invierno supera los 5 °C. Así mismo, el régimen de humedad xérico supone que el suelo está seco al menos la mitad de los días en los que la temperatura del suelo es superior a 5 °C (está seco más de 45 días consecutivos durante los 4 meses siguientes al solsticio de verano y está húmedo más de 45 días consecutivos durante 4 meses siguientes al solsticio de invierno).

Los suelos presentan buena capacidad de drenaje. La eliminación del exceso de agua de las parcelas se realiza adecuadamente y de forma natural principalmente por el río Sequillo que recoge las aguas de los arroyos del Veterinario y de la Ermita.

En resumen, se pueden extraer las siguientes conclusiones del estudio realizado sobre el medio físico:

La intersección de los diferentes mapas de los factores del medio estudiados (clima, naturaleza de la roca, la geoforma, la pendiente, la orientación y las propiedades del suelo) permite destacar la especificidad del medio y la aptitud para la producción de los vinos de la calidad requerida mediante un manejo adecuado.

Las parcelas que integran el área demarcada constituyen un conjunto armónico y los datos específicos obtenidos en estudios concretos y detallados en parte de ellas son absolutamente traspasables a parcelas limítrofes del entorno porque sus características climáticas, geológicas, geomorfológicas y de suelo son similares.

El área delimitada tiene unas características comunes y particulares que la diferencian de otras establecidas como denominaciones de origen en la región.

8.5. Características de la zona geográfica. Factores humanos

El principal factor humano que permite diferenciar el pago de Urueña es la singular adaptación de las variedades, en gran parte, como consecuencia del manejo aplicado. Además del Tempranillo, las variedades Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon se han adaptado perfectamente al terreno.

La adaptación de las plantas seleccionadas permite difuminar los problemas causados por el riesgo medio de heladas que existe preferentemente desde octubre hasta finales de abril y con un período mayor en los años extremos (desde finales de septiembre hasta finales de mayo).

Asimismo, para minimizar los riesgos de helada la poda se realiza al final del invierno, y las labores en verde comienzan a finales de mayo, cuando el riesgo de heladas ya es mínimo. Se realiza laboreo regularmente para evitar la proliferación de hierbas.

La maceración prefermentativa a bajas temperaturas permite fijar los aromas afrutados y varietales. Durante la fermentación se aplican continuos bazuqueos que proporcionan una gran extracción polifenólica y cromática.

8.6. Características del producto

Los vinos de la DOP URUEÑA se caracterizan por la originalidad en la expresión de las variedades y por presentar una evolución en el tiempo muy positiva, potenciando los aspectos varietales y la complejidad. Son potentes y golosos en la boca, con mucha estructura y gran estabilidad del color. Destacan por su equilibrio, su elegancia y su carácter mineral que les da una personalidad única y singular.

Los vinos rosados de Urueña presentan tonalidades rosa frambuesa y notas azuladas de la variedad Syrah que es la variedad con mayor superficie. En nariz, predominan las frutas frescas, ciertas notas florales y acarameladas. Los rosados de la variedad Tempranillo se caracterizan más por la presencia de frutas rojas.

En cuanto a los vinos tintos, presentan una intensidad cromática destacada. Tienen una gran complejidad aromática como consecuencia del mapa varietal y, sobre todo, se caracterizan por su redondez, por la ausencia de aristas.

8.7. Interacción entre los factores naturales y humanos y las características del producto

La zona delimitada de la DOP Urueña constituye un paraje con continuidad territorial. Presenta, tal y como se ha expuesto en los apartados anteriores, características edáficas uniformes y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno. Su nombre está vinculado al cultivo del viñedo, del que se obtienen unos vinos con rasgos y cualidades diferenciadas y singulares, debidas fundamentalmente a la actuación humana sobre dicho medio geográfico. La interacción de los diferentes factores del medio estudiados (clima, litología y suelos), que permiten concluir una gran especificad del medio físico de Urueña, junto con la elección de las variedades y las decisiones de manejo de la finca, dan como resultado unos vinos de gran calidad y con un carácter diferenciado. Todo ello se apoya en las siguientes consideraciones:

La singularidad de las parcelas que constituyen la zona de la DOP URUEÑA juega un efecto ligado a lo que se denomina terroir. Los suelos de media-baja fertilidad, materia orgánica media-baja y pobres en nitrógeno, junto con la buena

capacidad de drenaje dan lugar a vinos ricos en extracto y en antocianos. Los débiles contenidos de elementos se consideran como un factor de calidad.

La heterogeneidad de los suelos del pago que ha sido explicada en el apartado a), anterior, constituye, en sí misma, una característica diferencial, ya que permite condicionar y definir el manejo específico de cada unidad, optimizar la situación en cada caso y otorgar a los vinos mayor complejidad.

Las condiciones agroclimáticas permiten el desarrollo de un ciclo largo de madurez a partir del envero, con importantes saltos térmicos entre el día y la noche, que posibilita una mejor fijación y complejidad aromática derivada del control natural de la acidez en la uva. Los parámetros acidez, alcohol y estructura están perfectamente equilibrados.

Derivado de esa buena acidez natural de la uva, la fijación y estabilidad del color es mucho mayor debido a estas condiciones, aportando vinos con una mayor posibilidad de conservación en el largo plazo después de haber sido embotellados. La fijación del color, derivada de los importantes saltos térmicos veraniegos, es significativa.

Las variedades de uva implantadas en la zona de la DOP URUEÑA se expresan de manera genuina: la Syrah con una golosidad, potencia y untuosidad extraordinarias, la Cabernet Sauvignon produce unos vinos potentes y con mucha estructura, la Merlot se presenta muy aromática y en boca suele tener un gusto suave y, por supuesto, la Tempranillo, variedad predominante en la zona, que tiene importantes notas frutales y envejece muy bien en barrica.

La maceración prefermentativa a bajas temperaturas permite fijar los aromas afrutados y varietales. Durante la fermentación se aplican continuos bazuqueos que proporcionan una gran extracción polifenólica y cromática.

8.8. De acuerdo con los puntos anteriores, en la zona geográfica delimitada de la DOP Urueña, incluida en el área delimitada de la IGP Castilla y León, se dan características sustancialmente diferentes de las de esta última. Asimismo, está rodeada de algunas de las principales DOP de la región de Castilla y León: al norte, la DOP Cigales, al noreste la DOP Ribera del Duero, al sur, las DOP Rueda y Toro y al suroeste, la DOP Arribes, siendo la DOP Toro la más próxima y similar. Sin embargo, aun conservándose las características propias de la IGP Castilla y León, los vinos de Urueña presentan unas características diferenciales que no tienen el resto de los vinos de la IGP y que tampoco se encuentran en la DOP Toro. Dichas características propias se dan únicamente en el territorio delimitado (pago vitícola) y no se encuentran en la zona circundante, donde tampoco existe viñedo, porque sus condiciones son diferentes.

A esto hay que unir que el mapa varietal de la DOP Urueña es significativamente distinto del que predomina en las zonas de viñedo más cercanas. En la DOP Rueda, la variedad predominante (con más del 98 % de la superficie es la blanca Verdejo), las DOP Ribera del Duero, Toro y Cigales son prácticamente un monocultivo de la variedad Tempranillo en sus distintas sinónimas y la DOP Arribes tiene un mapa varietal totalmente distinto, con variedades autóctonas de la zona. En Pago de Urueña, las variedades Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot suponen un 75 % de la superficie total, haciendo que el perfil organoléptico de los vinos sea muy diferente.

A continuación, se expone una comparativa de la DOP Urueña con la IGP Castilla y León y la DOP Toro:

	D.O. TORO	**IGP CASTILLA Y LEÓN**	**DOP URUEÑA**
Variedades tintas	Tinta de Toro y Garnacha;	Variedades autorizadas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León	Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tinta del País (Tinta de Toro)
Rendimiento máximo (Kg/ha)	6 000-9 000	16 000	8 000
Rendimiento extracción	70 %	75 %	70 %
Grado alcohólico mínimo (%vol.)	12,5	11	13
Grado alcohólico medio (%vol.)	15	13	14

Acidez total media en ácido tartárico (g/l)	4	4,5	5
Características organolépticas	sabrosos y estructurados	frescos y afrutados	golosos, elegantes y equilibrados

Por último, dentro de la zona delimitada para la DOP Urueña en el momento actual existe un solo productor (una sola bodega), motivo por el cual la solicitud ha sido presentada por este. No existen, en la actualidad, ni otros productores de uva ni otros elaboradores de vino que se sumen a la solicitud de registro, por lo que, por el momento, no hay posibilidad de constituir una agrupación de productores. Sin embargo, en las parcelas que no son propiedad del solicitante, podrían establecerse nuevos productores de viñedo y nuevas bodegas (debe tenerse en cuenta que estas parcelas suman una superficie de 45,96 ha pertenecientes a diferentes propietarios), que estarían en condiciones de cumplir con los requisitos del producto vino DOP Urueña.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico: En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria: Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:
El término tradicional «VINO DE PAGO podrá utilizarse en el etiquetado de los vinos en lugar de la expresión «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».

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

Los vinos de la DOP Urueña podrán hacer uso de las menciones «ENVEJECIDO EN ROBLE» o «ROBLE» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1370

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Valle de Güímar

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who complies with the specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines protected by the Designation of Origin of 'Valle de Güímar' wines consists of the land located in the following municipalities: Arafo, Candelaria and Güímar, on the island of Tenerife in the Autonomous Community of the Canary Islands in Spain.

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

1. European Commission. EUROPEAN PARLIAMENT AND COUNCIL REGULATION (EU) No 1308/2013 of December 17, 2013 establishing the common organization of agricultural product markets and repealing Regulations (EEC) No. 922 /72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007. Article 107.
Official Journal of the European Union L347 of 20/12/2013.

PDO-ES-A0980

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1370

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Valle de Güímar

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins couverts par l'appellation d'origine des vins « Valle de Güímar » est constituée des terres situées sur les municipalités suivantes: Arafo, Candelaria et Güímar, sur l'île de Tenerife, dans la communauté autonome des Canaries, en Espagne.

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

1. Commission européenne. Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n°1234/2007. Article 107. Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20/12/2013.

PDO-ES-A0980

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1370

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Güímar

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor/operador que respete el pliego de condiciones.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen de vinos ‘Valle de Güímar’ está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Arafo, Candelaria y Güímar, de la isla de Tenerife de la Comunidad Autónoma de Canarias en España.

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

1. Comisión Europea.
REGLAMENTO (UE) No 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007. Artículo 107.
Diario Oficial de la Unión Europea L 347 del 20/12/2013.

PDO-ES-A0980

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

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

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

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

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

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

«Valle de Güímar»

Nº UE: PDO-ES-A0980

PDO (X) PGI ()

1. NAME AND TYPE

a) name

Valle de Güímar

b) type of geographical indication:

PDO — Protected Designation of Origin

2. CATEGORIES OF WINE PRODUCTS

1. Wine
3. Liquor wine
5. Quality sparkling wine
8. Semi-sparkling wine
9. Aerated semi-sparkling wine
11. Partially fermented grape must
16. Wine made from overripe grapes

3. DESCRIPTION OF THE WINE(S)

3.1. Dry and rosé white wines

Brief text description

Dry White wines: Pale yellow to straw color, clean and bright. Average aromatic intensity, clean with fruit aromas and floral notes. Shades of fresh or balsamic grass may appear. In the mouth tasty, fresh and fruit aftertaste.

Rosé wine: Clean and bright wines, rosé. Average aromatic intensity, clean with aromas of red fruit. In the mouth tasty, fresh and fruit aftertaste.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	11
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	13,3

Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	200

3.2. Semi-sweet and semi-sweet white wines

Brief text description

Semi-sweet and semi-sweet whites: Pale yellow to yellow color clean and bright. Average aromatic intensity, clean with fruit aromas and floral notes. Shades of fresh or balsamic grass may appear. In the mouth tasty, fresh and fruit aftertaste.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	10
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	13,3
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	200

3.3. Sweet Whites

Brief text description

Clean and bright wines, straw yellow. Medium-high aromatic intensity, clean, with fruit aromas with amielated and balsamic notes. Tasty wines to potent, balanced and fruity aftertaste.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	13,05
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	200

3.4. Red wines

Brief text description

Clean and bright wines, red cherry to garnet. Average aromatic intensity, clean, with aromas of ripe fruit, earthy and spicy notes may appear. Tasty, fresh, balanced and fruit aftertaste.

* Minimum acquired grade 11.5 % vol. and total acidity minimum 4 gr/l, in preparation by carbonic maceration.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	

Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	12
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	13,3
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	150

3.5. Liquor wine

Brief text description
Clean and bright wines, golden yellow to amber and red cherry in red garnet. High aromatic intensity, with notes of frosty fruit, toasted and amielated notes, spicy notes may appear. Tasty, sweet and balanced in flavor elements.
*maximum sulphurous 200 mgr/l if sugars ≥ 5 gr/l

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	15
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	13,3
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	150

3.6. Classic sweet wine

Brief text description
Clean and bright wines of pale yellow to straw. Medium-high intensity, with fruit aromas, with amielated and balsamic notes.
In the mouth tasty to powerful, balanced and fruity aftertaste.
*maximum sulphurous 200 mgr/l if sugars ≥ 5 gr/l

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	15
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	25
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	150

3.7. Quality sparkling wine

Brief text description

Pale yellow to gold wines, fine bubble and persistent crown. Average aromatic intensity, clean with fruity character, can appear herbaceous notes and with nuances to bakery. Fresh taste phase, good acidity and good persistence.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	10
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	13,3
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	185

3.8. Semi-sparkling and Aerated semi-sparkling wines

Brief text description

Pale yellow to straw wines, clean and with the presence of fine bubbles. Medium-high intensity, clean wines with fruity and floral aromas, with balsamic nuances. Wide, spicy wines, slightly acidic with notes of nuts to the aftertaste.

*maximum sulphurous 200 mgr/l if sugars ≥ 5 gr/l

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	7
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	13,3
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	150

3.9. Partially fermented grape must

Brief text description

Clean and bright wines of pale yellow to straw. Medium intensity with fruity character, good acidity and balanced mouth.

Rosé and red, the visual phase equal to wines.

*maximum sulphurous 200 mgr/l if sugars ≥ 5 gr/l.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	1
Minimum total acidity:	4.5 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	13,3
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	150

4. WINE PRACTICES

a. Essential oenological practices

Type of oenological practice: Specific oenological practice
Description of the practice:
The minimum natural alcoholic strength of 9 % vol. for white varieties, 10 % vol. for inks and 13.5 % vol. for liqueur wine. 'Classic sweet wine' obtained from grapes, which have a minimum residual sugar content of 55 grams per litre, which undergoes over-mature or sunflowering processes. Moderate pressures shall be applied for the extraction of must and wine and their separation from pomace so that the yield does not exceed 74 litres of must per 100 kilograms of grapes.

Type of oenological practice: Relevant restriction on winemaking
Description of the practice:
Only mechanical systems which do not damage or dissociate the solid components of the cluster may be used, in particular the use of high-speed centrifugal grinding machines and the use of presses known as "continuous" shall be prohibited. The premises of wineries intended for ageing or ageing must take measures to avoid trepidation, with constant and cool temperatures throughout the year, as well as of adequate hygrometric state and ventilation. They must have a minimum stock of 2.25 hectolitres of wine in the ageing process.

Type of oenological practice: Cultural practice
Description of the practice:
Taking into account the great diversity of traditional forms of cultivation in the production area, the planting density in each of them will be as follows: 1. Foot and low arms in tail, between 800 and 2,200 strains per ha. 2. Irregular vessel, between 1,600 and 2,500 strains per ha 3. Parrales horizontally, between 250 and 500 strains per ha. 4. Trellis, in "Guyot" or "Cordón Royal" system, between 2,000 and 6,250 strains per ha. In all authorised systems, pruning shall be done on thumbs or rods according to variety.
The use of support irrigation in the vineyard is authorised under the terms established in the Order of the Ministry of Agriculture, Livestock, Fisheries and Food of 17 May 1999.

b. Maximum yields

- Maximum performance: 30000 Kilograms of grapes per hectare.
- Maximum performance: 10000 Kilograms of grapes per hectare.

5. DEMARCATED AREA

The area of production of the wines covered by the Designation of Origin of wines 'Valle de Güímar' consists of the land located in the following municipalities: Arafo, Candelaria and Güímar.

6. MAIN WINE GRAPES

BERMEJUELA, MARMAJUELO	ALBILLO	SYRAH
MOSCATEL DE ALEJANDRIA	MERLOT	MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES

LISTAN NEGRO	LISTAN BLANCO DE CANARIAS

7. SECONDARY WINE GRAPES

BASTARDO (BABOSO) NEGRO	BURRABLANCA	CABERNET SAUVIGNON
CASTELLANA NEGRA	DORADILLA	FORASTERA BLANCA
GUAL	LISTAN PRIETO	MALVASIA ROSADA
MALVASIA VOLCANICA	MOSCATEL NEGRO	NEGRAMOLL
PEDRO XIMENEZ	PINOT NOIR	RUBY CABERNET
SABRO	TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO	TINTILLA
TORRONTES	VERDELLO	VIJARIEGO BLANCO
VIJARIEGO NEGRO		

8. DESCRIPTION OF THE LINK(S)

The Güimar Valley is a physical depression located in the southeastern part of the island of Tenerife. Annual rainfall from 161 mm to 504 mm of Izaña. Characteristic in viticulture is the high sunshine with more hours of sunshine per year throughout the national territory. The vineyard located between 300 and 1.700 m altitude.
Between 800 and 1,700 black terrains padded with jable between 400 and 800 m with very porous volcanic terrain and capable of absorbing water from the humidity of the environment. From 800 to 1.700 m, it sits on clay grounds of dark coloration and high fertility. This difference favors the diversity of wines and thus chromatic diversity.

9. OTHER ESSENTIAL CONDITIONS

Legal framework: In national legislation
Type of complementary condition: Packaging in the demarcated area
Description of the condition:
The bottling of wines covered by the designation of origin Valle de Güímar must be carried out exclusively in the wineries registered in the corresponding register of wineries, losing the wine, if bottled outside, the right to use the name of the PDO.

Legal framework: In national legislation
Type of complementary condition: Additional provisions on labelling
Description of the condition:
The labels of this Designation of Origin must include “Valle de Güímar”. The type and size ITC Cheltenham-bold condensed and font size 3 mm and mention Designation of Origin with the same font and font size. Packages issued for consumption must be fitted with warranty seals, labels or numbered back labels affixed in the hold itself that avoid reuse.

10. TRADITIONAL TERMS

Viejo	Reserva	Noble
Gran reserva	Crianza	Clásico
Añejo		

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève de l'arrangement de Lisbonne — Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caracteres

«Valle de Güímar»

Nº UE: PDO-ES-A0980

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination enregistrée
Valle de Güímar

2. Type d'indication géographique
AOP — Appellation d'origine protégée

3. CATÉGORIES DE PRODUITS VITIVINICOLES

1. Vin
3. Vin de liqueur
5. Vin mousseux de qualité
8. Vin pétillant
9. Vin pétillant gazéifié
11. Moût de raisins partiellement fermenté
16. Vin de raisins surmûris

4. DESCRIPTION DU OU DES VINS

4.1. Vins blancs secs et rosés

Brève description du texte

Vins blancs secs: Couleur jaune pâle à paille, propre et lumineux. Intensité aromatique moyenne, propre avec des arômes de fruits et des notes florales. Des nuances d'herbe fraîche ou balsamique peuvent apparaître. Dans la bouche savoureux, frais et après-goût de fruits.

Vin rosé: Des vins propres et brillants, roses. Intensité aromatique moyenne, propre avec des arômes de fruits rouges. Dans la bouche savoureux, frais et après-goût de fruits.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	11
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

4.2. Vins blancs semi-douces et semi-douces

Brève description du texte

Blancs semi-douces et semi-douces: Couleur jaune pâle à jaune propre et lumineux. Intensité aromatique moyenne, propre avec des arômes de fruits et des notes florales. Des nuances d'herbe fraîche ou balsamique peuvent apparaître. Dans la bouche savoureux, frais et après-goût de fruits.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	10
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

4.3. Blancs doux

Brève description du texte

Vins propres et brillants, jaune paille. Intensité aromatique moyenne-haute, propre, avec des arômes de fruits aux notes améliorées et balsamiques. Des vins savoureux à l'arrière-goût puissant, équilibré et fruité.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	13,05
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

4.4. Vins rouges

Brève description du texte

Vins propres et brillants, cerise rouge au grenat. L'intensité aromatique moyenne, propre, avec des arômes de fruits mûrs, des notes terreuses et épicées peuvent apparaître. Savoureux, frais, équilibrés et après-goût de fruits.

* Grade minimum acquis 11,5 % vol. et acidité totale minimale 4 gr/l, en préparation par macération carbonique.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	12
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

4.5. Vin de liqueur

Brève description du texte

Vins propres et brillants, jaune doré à ambre et cerise rouge en grenat rouge. Haute intensité aromatique, avec des notes de fruits glacés, des notes grillées et améliorées, des notes épicées peuvent apparaître. Savoureux, sucrés et équilibrés en éléments aromatiques.

* maximum sulfureux 200 mgr/l si les sucres ≥ 5 gr/l

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	15
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

4.6. Vin doux classique

Brève description du texte

Vins propres et brillants de jaune pâle à paille. Moyenne-haute intensité, avec des arômes de fruits, avec des notes améliorées et balsamiques.

En bouche savoureuse à l'arrière-goût puissant, équilibré et fruité.

* maximum sulfureux 200 mgr/l si les sucres ≥ 5 gr/l

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	15
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	25
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

4.7. Vin mousseux de qualité

Brève description du texte

Vins jaune pâle à or, bulle fine et couronne persistante. L'intensité aromatique moyenne, propre avec un caractère fruité, peut apparaître des notes herbacées et des nuances à la boulangerie. Phase gustative fraîche, bonne acidité et bonne persistance.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	10
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	185

4.8. Vins pétillants et pétillants gazéifiés

Brève description du texte

Vins jaune pâle à paille, propres et avec la présence de bulles fines. Vins d'intensité moyenne à haute intensité, aux arômes fruités et floraux, aux nuances balsamiques. Vins larges et épicés, légèrement acides avec des notes de noix à l'arrière-goût.

* maximum sulfureux 200 mgr/l si les sucres ≥ 5 gr/l

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	7
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

4.9. Moût de raisins partiellement fermenté

Brève description du texte

Vins propres et brillants de jaune pâle à paille. Intensité moyenne avec caractère fruité, bonne acidité et bouche équilibrée.

Rosé et rouge, la phase visuelle égale aux vins.

* maximum sulfureux 200 mgr/l si les sucres ≥ 5 gr/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	1
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

5. PRATIQUES VITICOLES

a. Pratiques oenologiques essentielles

Type de pratique œnologique: Pratique œnologique spécifique

Description de la pratique:

Le titre alcoométrique naturel minimal de 9 % vol. pour les variétés blanches, de 10 % vol pour les encres et de 13,5 % vol pour le vin de liqueur. «Vin doux classique» obtenu à partir de raisins ayant une teneur minimale en sucre résiduel de 55 grammes par litre, soumis à des procédés trop mûrs ou à des processus de tournesol. Des pressions modérées sont appliquées pour l'extraction du moût et du vin et leur séparation des grignons de sorte que le rendement ne dépasse pas 74 litres de moût par 100 kilogrammes de raisins.

Type de pratique œnologique: Restriction pertinente à la vinification

Description de la pratique:

Seuls les systèmes mécaniques qui n'endommagent pas ou ne dissocient pas les composants solides de l'amas peuvent être utilisés, notamment l'utilisation de machines centrifuges à grande vitesse et l'utilisation de presses dites «continues». Les établissements vinicoles destinés au vieillissement ou au vieillissement doivent prendre des mesures pour éviter l'imprudence, avec des températures constantes et fraîches tout

au long de l'année, ainsi qu'un état hygrométrique et une ventilation adéquats. Ils doivent avoir un stock minimum de 2,25 hectolitres de vin dans le processus de vieillissement.

Type de pratique œnologique: Pratique culturelle

Description de la pratique:

Compte tenu de la grande diversité des formes traditionnelles de culture dans l'aire de production, la densité de plantation dans chacune d'elles sera la suivante: 1. Pied et bras bas dans la queue, entre 800 et 2 200 souches par ha. 2. Navire irrégulier, entre 1 600 et 2 500 souches par ha 3. Parrales horizontalement, entre 250 et 500 souches par ha. 4. Trellis, dans le système «Guyot» ou «Cordón Royal», entre 2 000 et 6 250 souches par ha. Dans tous les systèmes autorisés, l'élagage doit être effectué sur des pouces ou des tiges selon la variété.

L'utilisation du soutien à l'irrigation dans le vignoble est autorisée dans les conditions établies par l'arrêté du ministère de l'agriculture, de l'élevage, de la pêche et de l'alimentation du 17 mai 1999.

b. Rendement maximal

- Performance maximale: 30000 Kilogrammes de raisins par hectare.
- Performance maximale: 10000 kilogrammes de raisins par hectare.

6. ZONE DÉLIMITÉE

La zone de production des vins couverts par l'appellation d'origine des vins «Valle de Güímar» se compose des terrains situés dans les communes suivantes: Arafo, Candelaria et Güímar.

7. PRINCIPAUX RAISINS DE CUVE

BERMEJUELA, MARMAJUELO	ALBILLO	SYRAH
MOSCATEL DE ALEJANDRIA	MERLOT	MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES
LISTAN NEGRO	LISTAN BLANCO DE CANARIAS	

8. RAISINS DE CUVE SECONDAIRES

BASTARDO (BABOSO) NEGRO	BURRABLANCA	CABERNET SAUVIGNON
CASTELLANA NEGRA	DORADILLA	FORASTERA BLANCA
GUAL	LISTAN PRIETO	MALVASIA ROSADA
MALVASIA VOLCANICA	MOSCATEL NEGRO	NEGRAMOLL
PEDRO XIMENEZ	PINOT NOIR	RUBY CABERNET
SABRO	TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO	TINTILLA
TORRONTES	VERDELLO	VIJARIEGO BLANCO
VIJARIEGO NEGRO		

9. DESCRIPTION DU(S) LIEN(S)

La vallée de Güimar est une dépression physique située dans la partie sud-est de l'île de Tenerife. Précipitations annuelles de 161 mm à 504 mm d'Izaña. La viticulture est caractérisée par un ensoleillement élevé avec plus d'heures d'ensoleillement par an sur tout le territoire national. Le vignoble est situé entre 300 et 1 700 m d'altitude.
Entre 800 et 1 700 terrains noirs rembourrés de jable entre 400 et 800 m avec un terrain volcanique très poreux et capable d'absorber l'eau de l'humidité de l'environnement. De 800 à 1 700 m, il se trouve sur des terrains d'argile de coloration sombre et de haute fertilité. Cette différence favorise la diversité des vins et donc la diversité chromatique.

10. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

Cadre juridique: Dans la législation nationale

Type de condition complémentaire: Emballage dans la zone délimitée

Description de la condition:

L'embouteillage des vins couverts par l'appellation d'origine Valle de Güímar doit être effectué exclusivement dans les caves enregistrées dans le registre correspondant des caves, perdant le vin, s'il est mis en bouteille à l'extérieur, le droit d'utiliser le nom de l'AOP.

Cadre juridique: Dans la législation nationale

Type de condition complémentaire: Dispositions supplémentaires en matière d'étiquetage

Description de la condition:

Les étiquettes de cette appellation d'origine doivent porter «Valle de Güímar». Le type et la taille de l'ITC Cheltenham-bold condensé et la taille de la police 3 mm et mentionnent l'appellation d'origine avec la même police et la même taille de police. Les colis délivrés pour la consommation doivent être munis de scellés de garantie, d'étiquettes ou d'étiquettes à dos numérotées apposées dans la soute elle-même afin d'éviter toute réutilisation.

11. TERMES TRADITIONNELS

Viejo	Reserva	Noble
Gran reserva	Crianza	Clásico
Añejo		

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características.

«Valle de Güímar»

Nº UE: PDO-ES-A0980

DOP (X) IGP ()

1. NOMBRE Y TIPO

a) Nombre

Valle de Güímar

b) Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja
9. Vino de aguja gasificado
11. Mosto de uva parcialmente fermentado
16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

3.1. Vinos Blancos secos y rosado

Breve descripción textual

Vinos Blancos secos: Color amarillo pálido a pajizo, limpios y brillantes. Intensidad aromática media, limpios con aromas a fruta y notas florales. Pueden aparecer matices a hierba fresca y/o balsámicos. En boca sabrosos, frescos y postgusto frutal.

Vino rosado: Vinos limpios y brillantes, de color rosado. Intensidad aromática media, limpios con aromas a fruta roja. En boca sabrosos, frescos y postgusto frutal.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

3.2. Vinos Blancos semisecos y semidulces

Breve descripción textual

Blancos semisecos y semidulces: Color amarillo pálido a amarillo limpios y brillantes. Intensidad aromática media, limpios con aromas a fruta y notas florales. Pueden aparecer matices a hierba fresca y/o balsámicos. En boca sabrosos, frescos y postgusto frutal.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

3.3. Blancos Dulces

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes, de color amarillo pajizo. Intensidad aromática media-alta, limpios, con aromas a frutas con notas amieladas y balsámicas. Vinos sabrosos a potentes, equilibrados y postgusto afrutado.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13,05
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

3.4. Vinos tintos

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes, de color rojo cereza a granate. Intensidad aromática media, limpios, con aromas a fruta madura, pueden aparecer notas terrosas y especiadas. Sabrosos, frescos, equilibrados y postgusto frutal.

*Grado adquirido mínimo 11,5 % vol. y acidez total mínima 4 gr/l, en elaboración mediante maceración carbónica.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

3.5. Vino de licor

Breve descripción textual
Vinos limpios y brillantes, de color amarillo dorado a ámbar y rojo cereza a granate en tintos. Intensidad aromática alta, con notas de fruta escarchada, notas tostadas y amieladas, pueden aparecer notas especiadas. Sabrosos, dulces y equilibrados en elementos del sabor.
*sulfuroso máximo 200 mgr/l si azúcares ≥ 5 gr/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

3.6. Vino dulce clásico

Breve descripción textual
Vinos limpios y brillantes de color amarillo pálido a pajizo. Intensidad media-alta, con aromas a frutas, con notas amieladas y balsámicos.
En boca sabrosos a potentes, equilibrados y postgusto afrutado.
*sulfuroso máximo 200 mgr/l si azúcares ≥ 5 gr/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

3.7. Espumosos de calidad

Breve descripción textual

Vinos de color amarillo pálido a dorado, burbuja fina y corona persistente. Intensidad aromática media, limpios con carácter frutal, pueden aparecer notas herbáceas y con matices a panadería. Fase gustativa fresca, buena acidez y buena persistencia.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

3.8. Vinos de aguja y de aguja gasificado

Breve descripción textual

Vinos de color amarillo pálido a pajizo, limpio y con presencia de finas burbujas. Intensidad media-alta, vinos limpios y con aromas frutales y florales, con matices balsámicos. Vinos amplios, picantes, ligeramente ácidos con notas a frutos secos al retrogusto.

*sulfuroso máximo 200 mgr/l si azúcares ≥ 5 gr/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	7
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

3.9. Mosto de uva parcialmente fermentado

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes de color amarillo pálido a pajizo. Intensidad media con carácter frutal, en boca buena acidez y equilibrado.

Rosados y tintos la fase visual igual a vinos.

*sulfuroso máximo 200 mgr/l si azúcares ≥ 5 gr/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	1
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica: Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:
La graduación alcohólica natural mínima de 9% vol. para las variedades blancas, de 10% vol. para las tintas y de 13,5% vol. para las que se destinen a elaborar vino de licor. El 'vino dulce clásico' obtenido a partir de uva, que sometidas a procesos de sobremaduración o asoleo, presenten un contenido mínimo de azúcares residuales de 55 gramos por litro. Se aplicarán presiones moderadas para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de mosto por cada 100 kilogramos de uva.

Tipo de práctica enológica: Restricción pertinente en la vinificación
Descripción de la práctica:
Sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo, en especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad, así como la utilización de prensas conocidas como "continuas". Los locales de bodegas destinados a la crianza o envejecimiento deberán tomar medidas para evitar las trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, así como de estado higrométrico y ventilación adecuados. Deberán tener unas existencias mínimas de 2,25 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento.

Tipo de práctica enológica: Práctica cultural
Descripción de la práctica:
Atendiendo a la gran diversidad de formas de cultivo tradicionales en la zona de producción, la densidad de plantación en cada una de ellas, será la siguiente: 1. Pie y brazos bajos en rastra, entre 800 y 2.200 cepas por ha. 2. Vaso irregular, entre 1.600 y 2.500 cepas por ha 3. Parrales en plano horizontal, entre 250 y 500 cepas por ha. 4. Espaldera, en sistema "Guyot" o "Cordón Royal", entre 2.000 y 6.250 cepas por ha. En todos los sistemas autorizados, la poda se efectuará en pulgares o varas según variedad.
Se autoriza el uso del riego de apoyo en la viña en los términos establecidos en la Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, de 17 de mayo de 1999.

b. Rendimientos máximos

- Rendimiento máximo: 30000 Kilogramos de uvas por hectárea.
- Rendimiento máximo: 10000 Kilogramos de uvas por hectárea.

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen de vinos 'Valle de Güímar' está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Arafo, Candelaria y Güímar.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

BERMEJUELA, MARMAJUELO	ALBILLO	SYRAH
MOSCATEL DE ALEJANDRIA	MERLOT	MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES
LISTAN NEGRO	LISTAN BLANCO DE CANARIAS	

7. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

BASTARDO (BABOSO) NEGRO	BURRABLANCA	CABERNET SAUVIGNON
CASTELLANA NEGRA	DORADILLA	FORASTERA BLANCA
GUAL	LISTAN PRIETO	MALVASIA ROSADA
MALVASIA VOLCANICA	MOSCATEL NEGRO	NEGRAMOLL
PEDRO XIMENEZ	PINOT NOIR	RUBY CABERNET
SABRO	TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO	TINTILLA
TORRONTES	VERDELLO	VIJARIEGO BLANCO
VIJARIEGO NEGRO		

8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

El Valle de Güimar es una depresión física localizada en la zona sureste de la isla de Tenerife. Precipitaciones anuales desde 161 mm hasta los 504 mm de Izaña. Característico en la viticultura es la elevada insolación con más horas de sol al año en todo el territorio nacional. El viñedo situado entre los 300 y los 1.700 m de altitud.
Entre los 800 y los 1.700 terrenos negros acolchados con jable entre los 400 y los 800 m con terrenos volcánicos muy porosos y capaces de absorber el agua de la humedad del ambiente. De 800 a 1.700 m, se asienta sobre terrenos arcillosos de oscura coloración y alta fertilidad. Ésta diferencia favorece la diversidad de vinos y con ello la diversidad cromática.

9. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico: En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria: Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:
El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen Valle de Güímar deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas, perdiendo el vino, si se embotellara fuera, el derecho al uso del nombre de la DOP.

Marco jurídico: En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria: Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:
En las etiquetas de esta Denominación de Origen figurará obligatoriamente "Valle de Güímar" . El tipo y tamaño letra ITC Cheltenham-bold condensed y tamaño fuente 3 mm y mención Denominación de Origen con mismo tipo letra y tamaño fuente. Envases expedidos para el consumo deben ir provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas colocados en la propia bodega que eviten reutilización.

10. TÉRMINOS TRADICIONALES

Viejo	Reserva	Noble
Gran reserva	Crianza	Clásico
Añejo		

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1371

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Valle de la Orotava

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who complies with the specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines covered by the Designation of Origin of "Valle de La Orotava" wines is made up of the municipalities of "La Orotava", "Los Realejos" and "Puerto de la Cruz", on the island of Tenerife in the Autonomous Community of the Canary Islands in Spain: Adeje, Arico, Arona, Fasnia, Granadilla de Abona, San Miguel de Abona and Vilaflor.

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

1. European Commission. EUROPEAN PARLIAMENT AND COUNCIL REGULATION (EU) No. 1308/2013 of December 17, 2013 establishing the common organization of agricultural product markets and repealing Regulations (EEC) No. 922 /72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007. Article 107.
Official Journal of the European Union L347 of 20/12/2013.

PDO-ES-A1040

November 15, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1371

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Valle de la Orotava

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée "Valle de La Orotava" comprend les communes de "La Orotava", "Los Realejos" et "Puerto de la Cruz" de l'île de Tenerife, dans la communauté autonome des Canaries, en Espagne: Adeje, Arico, Arona, Fasnia, Granadilla de Abona, San Miguel de Abona et Vilaflor.

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

1. Commission européenne. Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n°1234/2007. Article 107. Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20/12/2013.

PDO-ES-A1040

15.11.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1371

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de la Orotava

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor/operador que respete el pliego de condiciones.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen de vinos "Valle de La Orotava" está constituida por los términos municipales de "La Orotava", "Los Realejos" y "Puerto de la Cruz", de la isla de Tenerife de la Comunidad Autónoma de Canarias en España: Adeje, Arico, Arona, Fasnia, Granadilla de Abona, San Miguel de Abona y Vilaflor.

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

1. Comisión Europea.
REGLAMENTO (UE) No 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007. Artículo 107.
Diario Oficial de la Unión Europea L 347 del 20/12/2013.

PDO-ES-A1040

15.11.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

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

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

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

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

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

« Valle de la Orotava»

Nº UE: PDO-ES-A1040

PDO (X) PGI ()

1. NAME AND TYPE

a) name

Valle de la Orotava

b) type of geographical indication:

PDO — Protected Designation of Origin

2. CATEGORIES OF WINE PRODUCTS

1. Wine
3. Liquor wine
4. Sparkling wine
5. Quality sparkling wine
6. Quality aromatic sparkling wine
16. Wine made from overripe grapes

3. DESCRIPTION OF THE WINE(S)

3.1. Wine — White and Rosé Wines

Brief text description

Whites: Clean and bright, with color ranging from greenish yellow to ambarino. Medium intensity, clean, with floral notes, can appear aromas of fruits as well as nuanced nuances and fennel.
Fresh and balanced.
Rosés: Clean and shiny, rosé cherry to onion skin.
High medium intensity, fruity aromas. Fresh, balanced.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	10,5
Minimum total acidity:	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	0,8
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

3.2. Wine — Red Wines

Brief text description

Reds: Clean and bright, colors from red with violet reflections to tile. Good intensity, aromas of red fruit, spicy notes can appear highlighting the pepper and a balsamic background. Balanced. In red wood intense red with guard potential. Red maceration, red pickled to purple, soft on the mouth.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	11
Minimum total acidity:	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	0,9
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

3.3. LIQUOR WINE

Brief text description

They are clean and bright wines where the color corresponds to the whites, rosé or red. With good intensity with notes of frosty fruit, toasted and cheered notes, spicy notes may appear. Balanced and intense with fruity and powerful aftertaste.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	15
Minimum total acidity:	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	2
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

3.4. SPARKLING WINE

Brief text description

Clean and bright wines, pale yellow to gold or rosé, fine bubble and persistent crown. Medium intensity, with fruity aromas and bakery nuances. The quality sparkling ones will present greater aromatic finesse. Those of aromatic type will have great aromatic intensity. They are balanced and fresh.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	10
Minimum total acidity:	4 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	0,8
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

3.5. QUALITY SPARKLING WINE

Brief text description

Clean and bright wines, pale yellow to gold or rosé, fine bubble and persistent crown. Medium intensity, with fruity aromas and bakery nuances. The quality sparkling ones will present greater aromatic finesse. Those of aromatic type will have great aromatic intensity. They are balanced and fresh.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	10
Minimum total acidity:	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	0,8
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

3.6. QUALITY AROMATIC SPARKLING WINE

Brief text description

Clean and bright wines, pale yellow to gold or rosé, fine bubble and persistent crown. Medium intensity, with fruity aromas and bakery nuances. The quality sparkling ones will present greater aromatic finesse. Those of aromatic type will have great aromatic intensity. They are balanced and fresh.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	10
Minimum total acidity:	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	0,8
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

3.7. WINE FROM OVERRIPE GRAPES — Classic Sweet Wine

Brief text description

Clean and bright wines, light yellow to ambarino. Of high medium intensity with notes of raisined fruit, toasted and cheered notes, floral notes may appear. They are tasty, structured, sweetness balanced with good acidity.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength by volume (% vol):	
Minimum actual alcoholic strength by volume (% vol):	15
Minimum total acidity:	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	0,8
Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre):	

4. WINE PRACTICES

a. Essential oenological practices

Type of oenological practice: Specific oenological practice

Description of the practice:

The harvest shall be selective by exclusively allocating consignments of healthy grapes. The minimum alcoholic strength by volume for each type of wine is: White, rosé and sparkling wines: 10 % vol; reds 11 % vol; liqueur wines or classic sweets: 15 % vol; classical sweet wine from grapes subject to over-ripening on the same plant or by means of "sunning" shall have a minimum residual sugar content of 45 g/l. The processing shall be carried out in tanks or containers that prevent contamination of the wine. Moderate pressures suitable for the extraction of must or wine and their separation from pomace shall be applied, with the yield not exceeding 74 l of must or wine per 100 kg of grapes.

Type of oenological practice: Cultural practice

Description of the practice:

The cultivation systems and cultural practices will be the traditional ones of the region, in braided cord, which tend to achieve the best qualities, also authorising the driving on trellis, variants of "Guyot", "Cordón Royal", "Vaso", "Parral Bajo" and other supported systems.

The planting density in number of strains per ha shall be included, depending on the form of conduction used, between the following limits:

— Parrales: minimum of 400 and maximum of 1,000.
— Traditional multiple laces: minimum of 1,000, maximum of 2,000.
— Trellis: minimum of 1,600 and maximum of 4,200.
— The irrigation of support in the formation of the vineyard is authorised.

b. Maximum yields

- White varieties:
  - Maximum performance: 13000 Kilograms of grapes per hectare.
  - Maximum performance: 96.20 hectolitre per hectare.

- Red varieties
  - Maximum performance: 10000 Kilograms of grapes per hectare.
  - Maximum performance: 74 hectolitre per hectare.

5. DEMARCATED AREA

The area of production of the wines covered by the Designation of Origin of wines "Valle de La Orotava" consists of the municipalities of "La Orotava", "Los Realejos" and "Puerto de la Cruz", of the island of Tenerife.

6. MAIN WINE GRAPES

BERMEJUELA, MARMAJUELO	ALBILLO	VIJARIEGO BLANCO
TINTILLA	NEGRAMOLL	MALVASIA VOLCANICA
MALVASIA ROSADA	MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES	LISTAN NEGRO
LISTAN BLANCO DE CANARIAS	CASTELLANA NEGRA	

7. MAIN WINE GRAPES

BASTARDO (BABOSO) BLANCO	BREBAL	BURRABLANCA
DORADILLA	FORASTERA BLANCA	MOSCATEL DE ALEJANDRIA
PEDRO XIMENEZ	SABRO	TORRONTES
VERDELLO		

8. DESCRIPTION OF THE LINK(S)

The vineyard is located on slopes of soft slope between 400 and 800 meters above sea level. Mild temperatures (maximum in summer 37 °C and minimum in winter 7 °C) without major thermal changes, average annual sunshine 2,000 light hours, average annual rainfall 465 mm, soil type (70 % volcanic character, 20 % clay and the remaining 10 % volcanic rock); together with the traditional vine growing system (fixed parrales at 60 cm high, in the form of multiple braided laces with lengths of 3-4 m) they characterise the wines of this Denomination.

9. OTHER ESSENTIAL CONDITIONS

Legal framework: In national legislation
Type of complementary condition: Packaging in the demarcated area
Description of the condition:
The bottling of these wines is required to be carried out exclusively in the wineries registered in that D.O. as an important protective factor. It is considered to be the last stage of winemaking, as this process is accompanied by complementary oenological practices that can affect its characteristics and specificities, reaching the optimal conditions if they are carried out by wineries established in the area and operating under the direct control of the control bodies.

Legal framework: In national legislation
Type of complementary condition: Additional provisions on labelling
Description of the condition:
The name of the name 'Valle de La Orotava' must be prominently displayed on the labels as well as the indication 'Tenerife'. The terms may be used: Añejo, Classic, Breeding, Gran Reserva, Noble, Reserva and Viejo. The indication 'harvest', 'añada' or 'vendymia' shall apply to wines produced in the year mentioned in the indication. The name of one or more vine varieties used in winemaking will appear on the labelling, according to the applicable legislation.

10. TRADITIONAL TERMS

Viejo	Reserva	Noble
Gran reserva	Crianza	Clásico
Añejo		

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève de l'arrangement de Lisbonne — Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caracteres

« Valle de la Orotava»

Nº UE: PDO-ES-A1040

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination enregistrée
Valle de la Orotava

2. Type d'indication géographique
AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin
3. Vin de liqueur
4. Vin mousseux
5. Vin mousseux de qualité
6. Vin mousseux aromatique de qualité
16. Vin de raisins surmûris

4. Description du ou des vins

4.1. Vin — Vins blancs et roses

Brève description du texte

Blancs: Propre et lumineux, avec une couleur allant du jaune verdâtre à l'ambarino. Une intensité moyenne, propre, avec des notes florales, peut apparaître des arômes de fruits ainsi que des nuances nuancées et du fenouil.

Frais et équilibrés.

Rose: Propre et brillant, la cerise rose à la peau d'oignon.

Haute intensité moyenne, arômes fruités. Fraîche, équilibrée.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	10,5
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	0,8

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

4.2. Vin — Vins Tintos

Brève description du texte

Rouge: Propre et lumineux, des couleurs allant du rouge avec des reflets violets à la tuile. Bonne intensité, arômes de fruits rouges, notes épicées peuvent apparaître soulignant le poivre et un fond balsamique. Équilibré. En bois rouge intense rouge avec potentiel de garde. Macération rouge, rouge mariné au violet, doux sur la bouche.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	11
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	0,9
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

4.3. VIN DE LIQUEUR

Brève description du texte

Ce sont des vins propres et brillants où la couleur correspond aux blancs, rosés ou rouges. Avec une bonne intensité avec des notes de fruits glacés, des notes grillées et acclamées, des notes épicées peuvent apparaître. Équilibré et intense avec un arrière-goût fruité et puissant.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	15
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	2
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

4.4. VIN MOUSSEUX

Brève description du texte

Vins propres et brillants, jaune pâle à or ou rosé, bulle fine et couronne persistante. Intensité moyenne, avec des arômes fruités et des nuances de boulangerie. Les scintillants de qualité présenteront une plus grande

finesse aromatique. Ceux de type aromatique auront une grande intensité aromatique. Ils sont équilibrés et frais.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	10
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	0,8
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

4.5. VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

Brève description du texte

Vins propres et brillants, jaune pâle à or ou rosé, bulle fine et couronne persistante. Intensité moyenne, avec des arômes fruités et des nuances de boulangerie. Les scintillants de qualité présenteront une plus grande finesse aromatique. Ceux de type aromatique auront une grande intensité aromatique. Ils sont équilibrés et frais.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	10
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	0,8
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

4.6. VIN MOUSSEUX AROMATIQUE DE QUALITÉ

Brève description du texte

Vins propres et brillants, jaune pâle à or ou rosé, bulle fine et couronne persistante. Intensité moyenne, avec des arômes fruités et des nuances de boulangerie. Les scintillants de qualité présenteront une plus grande finesse aromatique. Ceux de type aromatique auront une grande intensité aromatique. Ils sont équilibrés et frais.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):

Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	10
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	0,8
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

4.7. Vin de raisins surmûris — Vin naturellement doux

Brève description du texte

Vins propres et lumineux, jaune clair à ambarino. De haute intensité moyenne avec des notes de fruits raisins secs, des notes grillées et acclamées, des notes florales peuvent apparaître. Ils sont savoureux, structurés, sucrés équilibrés avec une bonne acidité.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (% vol):	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (% vol):	15
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	0,8
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

5. PRATIQUES VITICOLES

a. Pratiques oenologiques essentielles

Type de pratique œnologique: Pratique œnologique spécifique

Description de la pratique:

La récolte est sélective en attribuant exclusivement des lots de raisins sains. Le titre alcoométrique volumique minimal pour chaque type de vin est: Vins blancs, rosés et mousseux: 10 % vol; rouge 11 % vol; vins de liqueur ou bonbons classiques: 15 % vol; le vin doux classique issu de raisins soumis à trop mûrissement sur une même plante ou au moyen d'un «soleil» doit avoir une teneur minimale en sucre résiduel de 45 g/l. La transformation est effectuée dans des réservoirs ou des récipients qui empêchent la contamination du vin. Des pressions modérées propres à l'extraction du moût ou du vin et leur séparation des grignons sont appliquées, avec un rendement n'excédant pas 74 l de moût ou de vin par 100 kg de raisins.

Type de pratique œnologique: Pratique culturelle
Description de la pratique:

Les systèmes de culture et les pratiques culturelles seront les traditionnels de la région, en cordon tressé, qui tendent à obtenir les meilleures qualités, autorisant également la conduite sur treillis, variantes de «Guyot», «Cordón Royal», «Vaso», «Parral Bajo» et d'autres systèmes soutenus.
La densité de plantation en nombre de souches par hectare est incluse, en fonction de la forme de conduction utilisée, entre les limites suivantes:
— Parrales: minimum de 400 et maximum de 1 000.
— Lacets multiples traditionnels: minimum de 1 000, maximum de 2 000.
— Treillis: minimum de 1 600 et maximum de 4 200.
— L'irrigation du soutien à la formation du vignoble est autorisée.

b. Rendement maximal

- Variétés blanches:
  - Performance maximale: 13000 kilogrammes de raisins par hectare.
  - Performance maximale: 96,20 hectolitre par hectare.

- Variétés rouges
  - Performance maximale: 10000 kilogrammes de raisins par hectare.
  - Performance maximale: 74 hectolitres par hectare.

6. ZONE DÉLIMITÉE

La zone de production des vins couverts par l'Appellation d'Origine des vins «Valle de La Orotava» se compose des communes de «La Orotava», «Los Realejos» et «Puerto de la Cruz», de l'île de Tenerife.

7. PRINCIPAUX RAISINS DE CUVE

BERMEJUELA, MARMAJUELO	ALBILLO	VIJARIEGO BLANCO
TINTILLA	NEGRAMOLL	MALVASIA VOLCANICA
MALVASIA ROSADA	MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES	LISTAN NEGRO
LISTAN BLANCO DE CANARIAS	CASTELLANA NEGRA	

8 PRINCIPAUX RAISINS DE CUVE

BASTARDO (BABOSO) BLANCO	BREBAL	BURRABLANCA
DORADILLA	FORASTERA BLANCA	MOSCATEL DE ALEJANDRIA
PEDRO XIMENEZ	SABRO	TORRONTES
VERDELLO		

9. DESCRIPTION DU(S) LIEN(S)

Le vignoble est situé sur des pentes de pente douce entre 400 et 800 mètres d'altitude. Températures douces (maximum 37 °C en été et minimum en hiver 7 °C) sans changements thermiques majeurs, ensoleillement annuel moyen de 2 000 heures-lumière, précipitations annuelles moyennes de 465 mm, type de sol (caractère volcanique à 70 %, 20 % d'argile et 10 % de roche volcanique restante); avec le système traditionnel de culture de la vigne (parrales fixes à 60 cm de haut, sous forme de multiples lacets tressés de longueur de 3-4 m), ils caractérisent les vins de cette dénomination.

10. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

Cadre juridique: Dans la législation nationale

Type de condition complémentaire: Emballage dans la zone délimitée

Description de la condition:

L'embouteillage de ces vins doit être effectué exclusivement dans les caves enregistrées dans ce D.O. en tant que facteur protecteur important. Elle est considérée comme la dernière étape de la vinification, car ce processus s'accompagne de pratiques œnologiques complémentaires susceptibles d'affecter ses caractéristiques et spécificités, atteignant les conditions optimales si elles sont réalisées par des établissements vinicoles établis dans la zone et opérant sous le contrôle direct des organismes de contrôle.

Cadre juridique: Dans la législation nationale

Type de condition complémentaire: Dispositions supplémentaires en matière d'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de la dénomination «Valle de La Orotava» doit figurer en bonne place sur les étiquettes ainsi que l'indication «Tenerife». Les termes peuvent être utilisés: Añejo, Classique, Élevage, Gran Reserva, Noble, Reserva et Viejo. La mention «récolte», «añada» ou «vendymie» s'applique aux vins produits au cours de l'année mentionnée dans l'indication. Le nom d'une ou de plusieurs variétés de vigne utilisées dans la vinification figurera sur l'étiquetage, conformément à la législation applicable.

11. TERMES TRADITIONNELS

Viejo	Reserva	Noble
Gran reserva	Crianza	Clásico
Añejo		

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características.

« Valle de la Orotava»

Nº UE: PDO-ES-A1040

DOP (X) IGP ()

1. NOMBRE Y TIPO

a) Nombre

Valle de la Orotava

b) Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino
3. Vino de licor
4. Vino espumoso
5. Vino espumoso de calidad
6. Vino espumoso aromático de calidad
16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

3.1. VINO - Vinos Blancos y Rosados

Breve descripción textual

Blancos: Limpios y brillantes, con color que va del amarillo verdoso hasta ambarino. Intensidad media, limpios, con notas florales, pueden aparecer aromas a frutas así como matices anisados y a hinojo.
Fresco y equilibrado.
Rosados: Limpios y brillantes, de color rosa cereza a piel de cebolla.
Intensidad media alta, aromas frutales. Frescos, equilibrados.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3.2. VINO - Vinos Tintos

Breve descripción textual

Tintos: Limpios y brillantes, colores desde el rojo con reflejos violáceos hasta teja. Buena intensidad, aromas a fruta roja, pueden aparecer notas especiadas destacando la pimienta y un fondo balsámico. Equilibrados. En tintos madera color rojo intenso con potencial de guarda. Tintos maceración, rojo picota a morado, suaves en boca.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,9

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3.3. VINO DE LICOR

Breve descripción textual

Son vinos limpios y brillantes donde el color se corresponde con los blancos, rosados o tintos. Con buena intensidad con notas de fruta escarchada, notas tostadas y amieladas, pueden aparecer notas especiadas. Equilibrados e intensos con postgusto afrutado y potentes.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	2
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3.4. VINO ESPUMOSO

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes, de color amarillo pálido hasta dorado o rosado, burbuja fina y corona persistente. De intensidad media, con aromas frutales y matices a panadería. Los espumosos de calidad presentarán mayor finura aromática. Los de tipo aromático presentaran gran intensidad aromática. Son equilibrados y frescos.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3.5. VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes, de color amarillo pálido hasta dorado o rosado, burbuja fina y corona persistente. De intensidad media, con aromas frutales y matices a panadería. Los espumosos de calidad presentarán mayor finura aromática. Los de tipo aromático presentaran gran intensidad aromática. Son equilibrados y frescos.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3.6. VINO ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes, de color amarillo pálido hasta dorado o rosado, burbuja fina y corona persistente. De intensidad media, con aromas frutales y matices a panadería. Los espumosos de calidad presentarán mayor finura aromática. Los de tipo aromático presentaran gran intensidad aromática. Son equilibrados y frescos.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3.7. VINO DE UVAS SOBREMADURADAS - Vino Dulce Clásico

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes, de color amarillo claro hasta ambarino. De intensidad media alta con notas de fruta pasificada, notas tostadas y amieladas, pueden aparecer notas florales. Son sabrosos, estructurados, dulzor equilibrado con buena acidez.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica: Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:
La vendimia será selectiva destinando exclusivamente partidas de uva sana. El grado alcohólico mínimo para cada tipo de vino es: Vinos blancos, rosados y espumosos: 10% vol; tintos 11% vol; vinos de licor o dulces clásicos: 15% vol; y el vino dulce clásico de uva sometida a proceso de sobremaduración en la misma planta o mediante "asoleado" tendrá un contenido mínimo en azúcares residuales de 45 g/l. La elaboración se realizará en depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino. Se aplicarán presiones moderadas adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, siendo el rendimiento no superior a los 74 l de mosto o vino por cada 100 Kg de uva

Tipo de práctica enológica: Práctica cultural
Descripción de la práctica:
Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán los tradicionales de la comarca, en cordón trenzado, que tiendan a conseguir las mejores calidades, autorizándose, además, la conducción en espaldera, variantes de "Guyot", "Cordón Royal", "Vaso", "Parral bajo" y otros sistemas apoyados.
La densidad de plantación en número de cepas por ha, estará comprendida, según forma de conducción utilizada, entre los siguientes límites:
- Parrales: mínimo de 400 y máximo de 1.000.
- Cordones múltiples tradicionales: mínimo de 1.000, máximo de 2.000.
- Espalderas: mínimo de 1.600 y máximo de 4.200.
- Se autoriza el riego de apoyo en la formación de la viña.

b. Rendimientos máximos

- Variedades blancas:
  - Rendimiento máximo: 13000 Kilogramos de uvas por hectárea.
  - Rendimiento máximo: 96,20 Hectólitro por hectárea.

- Variedades tintas
  - Rendimiento máximo: 10000 Kilogramos de uvas por hectárea.
  - Rendimiento máximo: 74 Hectólitro por hectárea.

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen de vinos "Valle de La Orotava" está constituida por los términos municipales de "La Orotava", "Los Realejos" y "Puerto de la Cruz", de la isla de Tenerife.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

BERMEJUELA, MARMAJUELO	ALBILLO	VIJARIEGO BLANCO
TINTILLA	NEGRAMOLL	MALVASIA VOLCANICA
MALVASIA ROSADA	MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES	LISTAN NEGRO
LISTAN BLANCO DE CANARIAS	CASTELLANA NEGRA	

7 PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

BASTARDO (BABOSO) BLANCO	BREBAL	BURRABLANCA
DORADILLA	FORASTERA BLANCA	MOSCATEL DE ALEJANDRIA
PEDRO XIMENEZ	SABRO	TORRONTES
VERDELLO		

8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

El viñedo se encuentra en laderas de suave pendiente entre los 400 y 800 metros sobre el nivel del mar. Las temperaturas suaves (máxima en verano 37 °C y mínima en invierno 7 °C) sin grandes cambios térmicos, la insolación anual media 2.000 horas luz, la pluviometría anual media 465 mm, el tipo de suelo (70% de carácter volcánico, 20% arcillosos y el 10% restante de roca volcánica); junto con el sistema tradicional del cultivo de la vid (parrales fijos a 60 cm de altura, en forma de cordones múltiples trenzados con longitudes de 3-4 m) caracterizan a los vinos de esta Denominación.

9. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico: En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria: Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:
Se exige que el embotellado de estos vinos se realice exclusivamente en las bodegas inscritas en dicha D.O. por ser un importante factor de protección. Se considera como la última fase de la elaboración del vino, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias que pueden afectar a sus características y especificidades, alcanzando las condiciones óptimas si las realizan bodegas establecidas en la zona y que operen bajo el control directo de los organismos de control.

Marco jurídico: En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria: Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:
En las etiquetas deberá figurar el nombre de la Denominación "Valle de La Orotava" de forma destacada al igual que la indicación "Tenerife". Se podrán usar los términos: Añejo, Clásico, Crianza, Gran Reserva, Noble, Reserva y Viejo. La indicación "cosecha", "añada" o "vendimia" se aplicará a los vinos elaborados en el año que se mencione en la indicación. El nombre de una o más variedades de vid usadas en la elaboración del vino aparecerá en el etiquetado, según la legislación de aplicación.

10. TÉRMINOS TRADICIONALES

Viejo	Reserva	Noble
Gran reserva	Crianza	Clásico
Añejo		

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1372

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Vinagre del Condado de Huelva

GOOD(S)

1. **Wine vinegar**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who complies with the specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

The municipalities covered by the D.O.P. "Vinagre del Condado de Huelva" are: Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del ondado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor and Villarrasa, extending across the plain of the lower Guadalquivir bordering the Doñana National Park, in the Autonomous Community of Andalusia, in the south of Spain.

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

1. European Commission. COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) No. 984/2011 of September 30, 2011 registering a designation in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Vinagre del Condado de Huelva (DOP)].
Official Journal of the European Union L260 of 05/10/2011.

PDO-ES-0724

October 05, 2011

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1372

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Vinagre del Condado de Huelva

PRODUIT(S)

1. **Vinaigre de vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les communes bénéficiant de l'AOP "Vinagre del Condado de Huelva" sont Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del ondado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor et Villarrasa, s'étendant sur la plaine du Guadalquivir inférieur, en bordure du parc national de Doñana, dans la communauté autonome d'Andalousie, dans le sud de l'Espagne.

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

1. Commission européenne. Règlement d'exécution (UE) n o 984/2011 de la Commission du 30 septembre 2011 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Vinagre del Condado de Huelva (AOP)].
Journal officiel de l'Union européenne L260 du 05/10/2011.

PDO-ES-0724

05.10.2011

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1372

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinagre del Condado de Huelva

PRODUCTO(S)

1. **Vinagre de vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor/operador que respete el pliego de condiciones.

ZONA GEOGRÁFICA

Los términos municipales acogidos a la D.O.P. «Vinagre del Condado de Huelva» son Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del ondado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa, extendiéndose por la llanura del bajo Guadalquivir lindando con el Parque Nacional de Doñana, en la Comunidad Autónoma de Andalucía, al sur de España.

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

1. Comisión Europea.
REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) No 984/2011 DE LA COMISIÓN, de 30 de septiembre de 2011, por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Vinagre del Condado de Huelva (DOP)].
Diario Oficial de la Unión Europea L260 de 05/10/2011.

PDO-ES-0724

05.10.2011

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

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

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

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

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

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

« Vinagre del Condado de Huelva»

EU No: PDO-ES-0724

PDO (X) PGI ( )

1. Name

Vinagre del Condado de Huelva

2. Member State or third country

Spain

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. *Type of product*

Class 1.8. Other products of Annex I to the Treaty (spices, etc.)

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

'Vinagre del Condado de Huelva' is a wine vinegar obtained by acetous fermentation of a wine with the 'Condado de Huelva' designation of origin.

The physical and chemical characteristics of 'Vinagre del Condado de Huelva' are defined as follows:

1. The values obtained in analyses of aged protected vinegars must be within the following limits:

(a) Minimum total acetic acid content: 70 g/l.

(b) Soluble dry extract: not less than 1,3 g per litre and percentage point of acetic acid.

(c) Ash content: between 1 g/l and 7 g/l.

(d) Acetoin content: not less than 100 mg/l.

2. The values obtained in analyses of unaged protected vinegars must be within the following limits:

(a) Minimum total acetic acid content: 60 g/l.

(b) Soluble dry extract: not less than 1,3 g per litre and percentage point of acetic acid.

(c) Acetoin content: not less than 35 mg/l.'

The organoleptic characteristics of 'Vinagre del Condado de Huelva' are defined as follows:

1. 'Vinagre Condado de Huelva'

Vinegar produced by the acetous fermentation of a wine with the 'Condado de Huelva' designation of origin, with a residual alcohol content from the wine used that is not more than 1,5 % vol.

Organoleptic analysis.

Appearance: Pale yellow to amber and light intensity.

Aroma: Acetic aromas with hints of wine.

Taste: Mild vinous flavour, well-balanced as regards acidity. Long finish with hints of stone fruit.

2. 'Vinagre Condado de Huelva Viejo'

'Vinagre del Condado de Huelva' is aged in oak casks or vats, enriched with liqueur wines and quality liqueur wines with the 'Condado de Huelva' designation of origin, with a residual alcohol content from these wines of not more than 3 % vol.

There are three subcategories of this vinegar, which differ in terms of the type and length of ageing.

2.1. Vinagre Solera

This is a 'Vinagre del Condado de Huelva' aged using the traditional dynamic method for a period of no less than six months.

Organoleptic analysis

Appearance: Amber in colour with mahogany tones and medium intensity.

Aroma: Acetic aromas with hints of nuts.

Taste: Vinous flavour, full and balanced on the palate.

2.2. Vinagre Reserva

This is a 'Vinagre del Condado de Huelva' aged using the traditional dynamic method for a period of no less than two years.

Organoleptic analysis

Appearance: Mahogany in colour with amber highlights and very high intensity.

Aroma: Strong aroma, with high acetic intensity and hints of raisined fruit.

Taste: Very acidic taste on the palate, dry or sweet.

2.3. Vinagre Añada

This is a 'Vinagre del Condado de Huelva' aged using the static method in a wooden casks for a period of no less than three years.

Organoleptic analysis

Appearance: Intense mahogany colour.

Aroma: Strong acetic aromas, hints of oak from the casks.

Taste: Full, acidic, with a rich balance on the palate and long and intense after-taste. Reminiscent of nuts and spices.

3.3. *Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)*

The raw material used to produce the vinegar is white wine or liqueur wine with the 'Condado de Huelva' designation of origin, whose area of production coincides exactly with the geographical area of the PDO 'Vinagre del Condado de Huelva'. Therefore the wine used comes exclusively from the defined geographical area for the vinegar.

3.4. Specific steps in production that must take place in the identified geographical area —

3.5. *Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc. of the product the registered name refers to* —

3.6. *Specific rules concerning labelling of the product the registered name refers to*

The labels and guarantee seals of protected products must be verified and registered by the Regulatory Board. All packaging used to market the vinegar must bear, in such a way that they cannot be reused, quality seals or numbered seals issued by the Regulatory Board or, where appropriate, numbered secondary labels, in accordance with the standards set by the Regulatory Board.

The Regulatory Board's actions regarding the use of these labels may never discriminate against any operator who complies with the specification.

4. **Concise definition of the geographical area**

The municipalities covered by the 'Vinagre del Condado de Huelva' PDO are Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor and Villarrasa. The area extends along the plain of the lower Guadalquivir and borders on the Doñana National Park.

5. **Link with the geographical area**

5.1. Specific nature of the geographical area

(a) Natural factor

The characteristics of 'Condado de Huelva' vinegars are a product above all of the natural environment in which they are produced and aged and they are influenced in a profound and unique way by the proximity of the Doñana National Park, which is considered to be one of the lungs of Europe. The Condado de Huelva area is known as the 'Entorno de Doñana' (the Doñana Region).

The Condado de Huelva lies in the Guadalquivir depression, situated in the south-east quadrant of the Province of Huelva, stretching from the foothills of the Sierra de Aracena to the coast and bordering on the Doñana National Park.

The landscape of the area in which the vinegar is produced and aged is flat or slightly undulating, with gradients nowhere exceeding 17 %, at altitudes increasing from 50 m to 180 m from south to north, with uniform soils because of the composition of the rich parent material.

The geographical location of the Condado de Huelva gives it a Mediterranean climate, although its exposure to the Atlantic, facilitated by the relief, brings oceanic influences. The climate is therefore relatively wet.

— The average maximum temperature is fairly stable at around 22,5 ºC.

— Average minimum temperatures range from 9,8 ºC to 11,9 ºC.

— The annual average temperature varies between 15,8 °C and 16,9 °C.

— Precipitation is variable, ranging from 810 mm to 716 mm.

— The area receives an annual average of between 3 000 and 3 100 hours of actual sunshine.

— Relative humidity ranges between 60 % and 80 %.

(b) Human factor

There are two types of vinegar produced in the Condado de Huelva:

The first, unaged 'Vinagre del Condado de Huelva', is obtained by acetous fermentation of a white wine or liqueur wine with the 'Condado de Huelva' designation of origin using the industrial method of submerged fermentation, which is based on the presence of a bacterial culture in the wine being processed into vinegar and involves constantly saturating the wine with fine air bubbles.

To obtain this type of vinegar, fermentation is carried out at a temperature of between 28 ºC and 33 ºC and aeration must be adequate in terms of both quality and quantity.

A second type, known as 'Vinagre Condado de Huelva Viejo', is classified in three subtypes depending on the type and length of ageing: 'Vinagre Solera', 'Vinagre Reserva' and 'Vinagre Añada'.

Both 'Vinagre Solera' and 'Vinagre Reserva' are aged using the traditional 'criaderas y soleras' system, which is a dynamic system in which American oak casks and vats are arranged in a series of cascades. This means that younger vinegars mix with older vinegars. The space created in the casks or vats is then replenished with the next oldest vinegar, and so on. In this way, a vinegar is obtained which is made up of various vintages of wine and is characterised by the uniformity of the final product. A unique feature of 'Condado de Huelva' vinegar is that, throughout the ageing process and until the final product is extracted, liqueur wine or quality liqueur wine with the 'Condado de Huelva' designation of origin is added to – or used to enrich – the vinegars, thereby facilitating oxidation during the ageing process, improving the bouquet of the vinegar through the formation of esters and feeding the acetic bacteria on the alcohol which comes from the liqueur wines in order to prevent the acetic acid already formed from degrading.

'Vinagre Solera' is aged for a minimum of six months in oak casks or vats, and 'Vinagre Reserva' for a minimum of twenty-four months.

In contrast to 'Vinagre Solera' and 'Vinagre Reserva', 'Vinagre Añada' is aged for a minimum period of thirty-six months using the traditional, static 'Añadas' method. Here the vinegar is aged in casks or vats to which only liqueur wine or quality liqueur wine may be added. These vinegars are made from wines of a single vintage, as no blending takes place, and the characteristics are inherent to the vintage in question. As with the system of '*criaderas y soleras*', the addition of liqueur wine and quality liqueur wine during ageing lends the final product unique characteristics.

The ageing rooms are designed to maintain a constant temperature of between 15 °C and 18 °C all year round, with the highest possible relative humidity (between 60 % and 80 %), good ventilation

and a suitable orientation. This is achieved by means of high ceilings and correctly orientated windows and by sprinkling the clay floors with water during periods of high temperatures, which is all intended to create the microclimate required to ensure the optimum ageing of our vinegars.

The casks and vats of American oak used in the Condado de Huelva play a fundamental role in improving the quality of the vinegars during the ageing process. The porosity of the oak allows the vinegar to come into contact with oxygen in the air, permitting oxidation, which promotes ageing.

During ageing, there are changes in the chemical composition of the aged vinegar, and these bring about changes in its characteristics. The processes involved are:

— evaporation,

— direct extraction from the wood,

— reactions between the components of the wood and the vinegar being aged,

— reactions between the components of the vinegar being aged,

— chemical processes such as oxidation and hydrolysis.

5.2. *Specificity of the product*

The vinegars covered by the 'Vinagre del Condado de Huelva' designation of origin are obtained by acetous fermentation of a wine with the 'Condado de Huelva' designation of origin and, depending on whether they are aged or not, can include 'Vinagre del Condado de Huelva' and 'Vinagre Viejo del Condado de Huelva'.

(a) 'Vinagre Condado de Huelva'

Vinegar produced by the acetous fermentation of a wine with the 'Condado de Huelva' designation of origin, with a residual alcohol content from the wine used that is not more than 1,5 % vol.

Organoleptic analysis

Appearance: Pale yellow to amber and light intensity.
Aroma: Acetic aromas with hints of wine.
Taste: Mild vinous flavour, well-balanced as regards acidity. Long finish with hints of stone fruit.

(b) 'Vinagre Condado de Huelva Viejo'

'Vinagre del Condado de Huelva' is aged in oak casks or vats, and is unique in that during the ageing process the vinegar is enriched with liqueur wines and quality liqueur wines with the 'Condado de Huelva' designation of origin, which endows them with some unique characteristics, with a residual alcohol content from these wines of not more than 3 % vol.

There are three subcategories of this vinegar, which differ in terms of the type and length of ageing.

Organoleptic analysis

1. Vinagre Solera
Appearance: Amber in colour with mahogany tones and medium intensity.
Aroma: Acetic aromas with hints of nuts.
Taste: Vinous flavour, full and balanced on the palate.

2. Vinagre Reserva
Appearance: Mahogany in colour with amber highlights and very high intensity.
Aroma: Strong aroma, with high acetic intensity and hints of raisined fruit.
Taste: Very acidic taste on the palate, dry or sweet.

3. Vinagre Añada

Appearance: Intense mahogany colour.
Aroma: Strong acetic aromas, hints of oak from the casks.
Taste: Full, acidic, with a rich balance on the palate and long and intense after-taste. Reminiscent of nuts and spices.

5.3. *Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product*

The distinguishing characteristics of 'Vinagre del Condado de Huelva' are mainly due to the raw material from which it is made, a wine with the 'Condado de Huelva' designation of origin, which owes its unique characteristics to the native Zalema variety of grape – which is native and exclusive to the defined geographical area – and to its production and ageing in the Condado de Huelva.

Additionally, thanks to the geographical location of the area covered by the designation of origin, oxidation is favoured by the high relative humidity, the mild temperatures and the higher oxygen content in the air on account of the proximity of the Atlantic Ocean and the Doñana National Park.

The flat or slightly undulating landscape facilitates the arrival of currents of air. The orientation and architecture of the ageing rooms allow good ventilation and favour the transfer of oxygen through the oak of the casks and vats.

The climatic conditions even allow the vinegar to be aged in the enclosed courtyards of the producers' facilities. The value of the parameters determines the characteristics of the vinegars.

— The residual alcohol content is the result of enriching the vinegars with liqueur wine or quality liqueur wine of the 'Condado de Huelva' designation of origin and may be up to 3 % vol. in the case of aged vinegars.

— The porosity of the wood used to make the casks and vats allows the vinegar to come into contact with oxygen, facilitating acetous fermentation and giving the aged vinegars a minimum volatile acid content of 70 g/l.

— During ageing, the volume of the vinegar is reduced by evaporation, which increases dry extract, which is further increased as substances are extracted from the wood and the components of the wood and vinegar react together.

— Sprinkling the clay floors with water is a practice used in the vinegar ageing rooms to control the relative humidity and the temperature and ensure that they remain stable throughout the ageing process, promoting the mellowing of the vinegars and reducing losses through evaporation.

— During ageing, the lignin content of the wood is reduced by a process of hydrolysis caused by the ethanol and the water. Hydrolysis is the principal route by which substances pass from the cask or vat to the vinegar, influencing the aroma and colour of the aged vinegars.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève de l'arrangement de Lisbonne — Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caracteres

«Vinagre del Condado de Huelva»
No UE: PDO-ES-0724

AOP (X) IGP ( )

1. Dénomination(s)

Vinagre del Condado de Huelva

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

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

Le «Vinagre del Condado de Huelva» est un vinaigre de vin obtenu par fermentation acétique d'un vin de l'appellation d'origine «Condado de Huelva».

Les caractéristiques physico-chimiques «Vinagre del Condado de Huelva» sont les suivantes:

1. Les valeurs résultant de l'examen analytique des vinaigres protégés soumis à un vieillissement doivent être comprises dans les limites suivantes:

a) acidité totale minimale en acide acétique de 70 g/l;
b) extrait sec soluble d'au moins 1,3 g par litre et par degré d'acide acétique;
c) teneur en cendres comprise entre 1 et 7 g/litre;
d) teneur en acétoïne au moins égale à 100 mg/l.

2. Les valeurs résultant de l'examen analytique des vinaigres protégés non soumis à un vieillissement doivent être comprises dans les limites suivantes:

a) acidité totale minimale en acide acétique de 60 g/l;
b) extrait sec soluble d'au moins 1,3 g par litre et par degré d'acide acétique,
c) teneur en acétoïne au moins égale à 35 mg/l.

Les caractéristiques organoleptiques du «Vinagre del Condado de Huelva» sont les suivantes:

1. «Vinagre Condado de Huelva».

Vinaigre de vin obtenu par fermentation acétique d'un vin de l'appellation d'origine «Condado de Huelva», dont la teneur résiduelle en alcool provenant du vin utilisé est limitée à 1,5 % vol.

Analyse organoleptique.

Phase visuelle: de couleur jaune pâle à légèrement ambrée.
Phase olfactive: arômes acétiques avec de légères notes de vin.
Phase gustative: léger goût de vin, équilibré en acidité. Arrière-goût persistant avec des notes de fruits à noyau.

2. «Vinagre Condado de Huelva Viejo».

«Vinagre del Condado de Huelva» vieilli en fûts ou en barriques de chêne, enrichi de «vinos generosos» et «vinos generosos de licor» de l'appellation d'origine «Condado de Huelva», dont la teneur résiduelle en alcool provenant de ces vins est limitée à 3 % vol.

On distingue trois sous-types selon le type de vieillissement et le temps de vieillissement.

2.1. Vinagre Solera.
«Vinagre del Condado de Huelva» vieilli selon la méthode traditionnelle dynamique durant une période d'au moins six mois.
Analyse organoleptique.
Phase visuelle: couleur ambre avec des nuances acajou, intensité moyenne.
Phase olfactive: arômes acétiques avec des notes de fruits secs.
Phase gustative: goût de vin, ample et équilibré en bouche.

2.2. Vinagre Reserva.
«Vinagre del Condado de Huelva» vieilli selon la méthode traditionnelle dynamique durant une période d'au moins deux ans.
Analyse organoleptique.
Phase visuelle: couleur acajou avec des reflets ambrés et une très forte intensité.
Phase olfactive: arôme fort à l’intensité acétique élevée, avec des notes de raisins passerillés.

Phase gustative: goût acide en bouche, sec ou doux.

2.3. Vinagre Añada.
«Vinagre del Condado de Huelva» soumis à un processus de vieillissement statique en barriques durant une période minimale de trois ans.
Analyse organoleptique.
Phase visuelle: couleur acajou intense.
Phase olfactive: arômes acétiques prononcés rappelant le bois de chêne des barriques.
Phase gustative: ample, acide, présentant un riche équilibre en bouche et un arrière-goût long et intense. Rappelle les fruits secs et les épices.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits
transformés)
La matière première utilisée dans l'élaboration du vinaigre est un vin blanc ou «generoso» de l'appellation d'origine «Condado de Huelva», dont l'aire de production coïncide exactement avec l'aire géographique de l'AOP «Vinagre del Condado de Huelva». Par conséquent, le vin utilisé provient exclusivement de l'aire géographique délimitée du vinaigre.

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

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence
—

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence
Les étiquettes et les vignettes de garantie des produits protégés seront vérifiées et enregistrées par le conseil régulateur.
Tous les types de conditionnements utilisés pour commercialiser les vinaigres doivent être munis de vignettes de garantie ou de cachets distinctifs numérotés délivrés par le conseil régulateur ou, le cas échéant, de contre-étiquettes numérotées, conformément aux normes établies par le conseil régulateur et toujours de façon que le dispositif utilisé ne puisse pas être réutilisé une fois rompu.

Les actions menées par le conseil régulateur en ce qui concerne l'utilisation de ces étiquettes ne seront nullement discriminatoires à l'égard de tout opérateur qui se conforme au cahier des charges.

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

Les municipalités visées par l'AOP «Vinagre del Condado de Huelva» sont les suivantes: Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor et Villarrasa, qui s'étendent dans la plaine du bas Guadalquivir et bordent le parc national de Doñana.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1 . Spécificité de l’aire géographique

a) Facteur naturel
Les vinaigres «Condado de Huelva» sont caractérisés essentiellement par le milieu naturel dans lequel ils sont produits et vieillissent, et sont influencés de façon notable et particulière par la proximité du parc national de Doñana, considéré comme l'un des poumons de l'Europe, la région du Condado de Huelva étant connue sous le nom d'«environs de Doñana».

Le «Condado de Huelva» fait partie de la vallée du fleuve Guadalquivir, située dans la partie sud-est de la province de Huelva, depuis les contreforts de la Sierra de Aracena jusqu'à la côte, à la limite du parc national de Doñana.
La zone de production et de vieillissement du vinaigre est formée par des terrains plats ou légèrement ondulés, dont l'inclinaison n'est jamais supérieure à 17 %, lesquels sont situés à des altitudes comprises entre 50 et 180 m du Nord au Sud et présentent des sols uniformes en raison de leur composition en «Larica madre».
La situation géographique du Condado de Huelva lui confère un climat méditerranéen, bien que son ouverture atlantique, facilitée par le relief, lui confère certaines caractéristiques océaniques. Cela explique l'humidité relative de son climat.

— La moyenne des maxima est assez stable à 22,5 °C.
— La moyenne des minima oscille entre 9,8 °C et 11,9 °C.
— La température moyenne annuelle se situe entre 15,8 °C et 16,9 °C.
— Le régime pluviométrique est variable et compris entre 810 mm et 716 mm.
— L'indice moyen d'insolation est de 3 000 à 3 100 heures d'ensoleillement effectif.
— L'humidité relative oscille entre 60 % et 80 %.

b) Facteur humain
Les vinaigres produits dans le «Condado de Huelva» sont de deux types:
un premier type, Vinagre del Condado de Huelva, non soumis au vieillissement, obtenu par fermentation acétique d'un vin blanc ou d'un «vino generoso» protégé par l'appellation d'origine «Condado de

Huelva» au moyen de la méthode industrielle de culture submergée et de la méthode traditionnelle de culture superficielle, fondée sur la présence de la culture bactérienne dans le vin pour acétifier.
Les conditions de fermentation appliquées pour obtenir le vinaigre de fermentation submergée comportent une température de fermentation comprise entre 28 °C et 33 °C et une aération adéquate tant en termes de qualité que de quantité.

Un deuxième type, le «Vinagre Condado de Huelva Viejo», se divise en trois sous-types en fonction de la durée et de la méthode de vieillissement utilisées: «Vinagre Solera», «Vinagre Reserva» et «Vinagre Añada».
Tant le «Vinagre Solera» que le Vinagre Reserva» sont vieillis au moyen de la méthode traditionnelle de «criaderas y soleras», qui est un système dynamique au cours duquel les fûts et les barriques en chêne américain sont disposés les uns sur les autres. Les vinaigres plus jeunes se mélangent aux plus âgés. Le vide qui se forme dans les fûts et les barriques est rempli par les vinaigres d'âge immédiatement inférieur, et ainsi de suite. De cette façon, on obtient un vinaigre issu de vins de différents millésimes, caractérisé par l'homogénéité du produit final. Une particularité du vinaigre «Condado de Huelva» consiste à ajouter aux vinaigres le «vino generoso» ou «generoso de licor» provenant de l'aire géographique de l'appellation d'origine «Condado de Huelva» ou à enrichir ces derniers avec ce vin tout au long du processus de vieillissement jusqu'à la «saca», ce qui facilite l'oxydation durant le processus de vieillissement, améliore le bouquet du vinaigre par la formation d'esters et nourrit les bactéries acétiques de l'alcool provenant de ces «vinos de licor», de sorte qu'ils ne dégradent pas l'acide acétique déjà formé.

La période minimale de vieillissement en fût ou en barrique en chêne est de six mois dans le cas du «Vinagre Solera», et de 24 mois dans le cas du «Vinagre Reserva».

Contrairement au «Vinagre Solera» et au «Vinagre Reserva», le «Vinagre Añada» vieillit de façon statique selon la méthode traditionnelle d'«Añadas» durant une période minimale de 36 mois. Le vinaigre vieillit de façon statique dans les fûts et les barriques. Seuls du «vino generoso» ou «vino generoso de licor» peuvent être ajoutés au cours du processus de vieillissement. Ces vinaigres proviennent de vins d'un seul millésime étant donné qu'aucun mélange n'est effectué, et les caractéristiques sont propres au millésime en question. Tout comme dans le système de «criaderas et soleras», l'addition du «vino generoso» et «vino generoso de licor» au cours du processus de vieillissement confère au produit final des caractéristiques particulières qui le rendent unique.

L'architecture des caves où s'effectue le vieillissement est aménagée de manière à maintenir une température constante de 15 à 18 °C tout au long de l'année, une humidité relative la plus élevée possible (entre 60 % et 80 %), une bonne ventilation et une orientation adéquate, au moyen de plafonds élevés, de fenêtres correctement orientées et de l'irrigation des sols en «albero» les jours de grande chaleur. Tous ces facteurs permettent de créer les conditions nécessaires au vieillissement optimal de nos vinaigres.

Les fûts et barriques en chêne américain utilisées dans le Condado de Huelva remplissent un rôle central dans l'amélioration de la qualité des vinaigres durant le vieillissement. La porosité du chêne est idéale pour permettre au vinaigre d'entrer en contact avec l'oxygène présent dans l'air et faciliter ainsi l'oxydation qui favorise le vieillissement.

Au cours du vieillissement, des changements se produisent dans la composition chimique du vinaigre vieilli, lesquels vont déterminer les modifications des caractéristiques. Parmi les phénomènes observés on compte:
— l'évaporation,
— l'extraction directe du bois,
— la réaction entre les composantes du bois et le vinaigre en phase de vieillissement,
— les réactions entre les composantes du vinaigre en phase de vieillissement,
— les processus chimiques tels que l'oxydation et l'hydrolyse.

5.2. Spécificité du produit

Les vinaigres protégés par l'appellation d'origine «Vinagre del Condado de Huelva» sont issus de la fermentation acétique d'un vin de l'appellation d'origine Condado de Huelva et, selon qu'ils sont soumis ou non au viellissement, ils se classent en tant que Vinagres Condado de Huelva ou Vinagres Viejos Condado de Huelva.

a) Vinagre Condado de Huelva
Vinaigre de vin obtenu par fermentation acétique d'un vin de l'appellation d'origine «Condado de Huelva», dont la teneur résiduelle en alcool provenant du vin utilisé est limitée à 1,5 % vol.
Analyse organoleptique:
Phase visuelle: de couleur jaune pâle à légèrement ambrée.
Phase olfactive: arômes acétiques avec de légères notes de vin.
Phase gustative: léger goût de vin, équilibré en acidité. Arrière-goût persistant avec des notes de fruits à noyau.

b) Vinagre Condado de Huelva Viejo
Le «Vinagre del Condado de Huelva», vieilli en fûts ou en barriques en chêne, est le résultat d'une pratique particulière d'enrichissement au moyen de «vinos generosos» et «vinos generosos de licor» protégés par l'appellation d'origine «Condado de Huelva» au cours du processus de vieillissement, qui leur confère des caractéristiques uniques et une teneur résiduelle en alcool provenant de ces vins limitée à 3 % vol.
On distingue trois sous-types selon le type de vieillissement et le temps de vieillissement.

Analyse organoleptique:
1. Vinagre Solera.
Phase visuelle: couleur ambre avec des nuances acajou, intensité moyenne.
Phase olfactive: arômes acétiques avec des notes de fruits secs.
Phase gustative: goût de vin, ample et équilibré en bouche.

2. Vinagre Reserva.
Phase visuelle: couleur acajou avec des reflets ambrés et une très forte intensité.
Phase olfactive: arôme fort à l'intensité acétique élevée, avec des notes de raisins passerillés.
Phase gustative: goût acide en bouche, sec ou doux.

3. Vinagre Añada.
Phase visuelle: couleur acajou intense.
Phase olfactive: arômes acétiques prononcés rappelant le bois de chêne des barriques.
Phase gustative: ample, acide, présentant un riche équilibre en bouche et un arrière-goût long et intense. Rappelle les fruits secs et les épices.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Les caractéristiques permettant de distinguer le «Vinagre del Condado de Huelva» tiennent essentiellement à la matière première dont ils proviennent, un vin protégé par l'appellation d'origine «Condado de Huelva», qui doit ses caractéristiques particulières à la variété autochtone «Zalema», propre à l'aire géographique délimitée et exclusive à celle-ci, ainsi qu'à son élaboration et à son vieillissement dans le Condado de Huelva.
D'autre part, en raison de la situation géographique de la zone couverte par l'appellation d'origine, le processus d'oxydation est facilité par une humidité relative élevée, des températures douces et une teneur en oxygène dans l'air plus élevée en raison de la proximité avec l'océan atlantique et le parc national de Doñana.
L'orographie, caractérisée par des terrains plats ou légèrement ondulés, facilite l'arrivée de ces courants d'air. L'orientation et l'architecture des caves permettent une ventilation efficace, laquelle facilite la pénétration de l'oxygène à travers le bois des fûts et des barriques en chêne.
Ces conditions climatiques permettent même le vieillissement du vinaigre dans les cours confinées des caves à vin.
Les caractéristiques des vinaigres sont définies en fonction des valeurs des paramètres.
— La teneur en alcool résiduel est due à l'enrichissement des vinaigres au moyen de «vino generoso» et «vino generoso de licor» de l'appellation d'origine «Condado de Huelva», et peut atteindre 3 % vol. pour les vinaigres soumis au vieillissement.
— La porosité du bois utilisé dans la fabrication des fûts et des barriques est idéale pour favoriser le contact du vinaigre avec l'oxygène et faciliter de cette manière la fermentation acétique, dont le résultat

est une teneur minimale en acidité volatile de 70 g/l pour les vinaigres soumis au processus de vieillissement.

— Les vinaigres soumis au processus de vieillissement se réduisent compte tenu de l'évaporation, ce qui augmente l'extrait sec, qui est favorisé par la quantité de substances extraites du bois et par la réaction des composantes du bois et du vinaigre à vieillir.

— L'irrigation des sols en «albero» est une pratique utilisée dans les caves de vieillissement du vinaigre qui permet de contrôler les conditions environnementales d'humidité relative et de température; elle les rend stables tout au long du processus de vieillissement, favorise le vieillissement des vinaigres et réduit les pertes par évaporation.

— Au cours du vieillissement, une dégradation de la lignine du bois due à l'hydrolyse produite par l'éthanol et l'eau est observée. C'est principalement l'hydrolyse qui permet l'échange de substances entre le fût ou la barrique et le vinaigre et elle influence l'arôme et la couleur des vinaigres soumis à la maturation.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características.

« Vinagre del Condado de Huelva»
Nº UE: PDO-ES-0724
DOP (X) IGP ()

1. Nombre
Vinagre del Condado de Huelva

2. Estado miembro o tercer país
España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto
Clase 1.8, «Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)».

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1
El «Vinagre del Condado de Huelva» es un vinagre de vino, procedente de la fermentación acética de un vino de la Denominación de Origen «Condado de Huelva».

Las características físico-químicas del «Vinagre del Condado de Huelva» se definen a continuación:
1. Los valores resultantes del examen analítico de los vinagres protegidos sometidos a envejecimiento deberán estar incluidos dentro de los siguientes límites:
a) Acidez total mínima en acético de 70 g/l.
b) El extracto seco soluble no será inferior a 1,30 gramos por litro y grado de ácido acético.
c) Contenido de cenizas comprendido entre un 1 g/l hasta un máximo de 7 g/l.
d) El contenido de acetoína no será inferior a 100 mg/l.

2. Los valores resultantes del examen analítico de los vinagres protegidos no sometidos a envejecimiento deberán estar incluidos dentro de los siguientes límites:
a) Acidez total mínima en acético de 60 g/l.
b) El extracto seco soluble no será inferior a 1,30 g/l y grado de ácido acético.
c) El contenido de acetoína no será inferior a 35 mg/l.

Las características organolépticas del «Vinagre del Condado de Huelva» se definen a continuación:

1. «Vinagre Condado de Huelva».

Vinagre procedente de la fermentación acética de un vino de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», con un residual en alcohol de procedencia del vino utilizado no superior al 1,5% vol.
— Análisis organoléptico.
Vista: Color de amarillo pálido a ámbar de intensidad ligera.
Nariz: Aromas acéticos con ligeras notas de vino.
Boca: Sabor vinoso suave, equilibrado en acidez. Final de boca largo con recuerdos a fruta de hueso.

2. «Vinagre Condado de Huelva Viejo».

«Vinagre del Condado de Huelva» envejecido en botas o bocoyes de roble, enriquecido con vinos generosos y generosos de licor de la Denominación de Origen Condado de Huelva, con un residual de alcohol, procedentes de estos vinos, no superior al 3% vol.

Dependiendo del tipo de envejecimiento y el tiempo se distinguen tres subtipos.

2.1. Vinagre Solera.
Es un «Vinagre del Condado de Huelva» envejecido por el tradicional método dinámico, durante un periodo de tiempo no inferior a seis meses.
— Análisis organoléptico.
Vista: Color ámbar con tonos caobas, intensidad media.
Nariz: Aromas acéticos con notas a frutos secos.
Boca: Sabor vinoso, amplio y equilibrado en boca.

2.2. Vinagre Reserva.
Es un «Vinagre del Condado de Huelva» envejecido por el tradicional método dinámico, durante un periodo de tiempo no inferior a dos años.
— Análisis organoléptico.
Vista: Color caoba con reflejos ambarinos e intensidad muy alta.
Nariz: Aroma fuerte con intensidad acética alta, y recuerdos a fruta pasificada.
Boca: Sabor ácido en boca, seco o dulce.
2.3. Vinagre Añada.
Es un «Vinagre del Condado de Huelva» de envejecimiento estático en madera durante un periodo de tiempo no inferior a tres años.
— Análisis organoléptico.
Vista: Color caoba intenso.
Nariz: Aromas acéticos fuertes con recuerdos a la madera de roble que los cobija.
Boca: Amplio, ácido, con un rico equilibrio en boca y post-gusto largo e intenso. Recuerda a frutos secos y especias.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Para la elaboración del vinagre, la materia prima será un vino blanco o generoso de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», cuya zona de producción coincide exactamente con la zona geográfica de la DOP «Vinagre del Condado de Huelva». Por tanto dicho vino utilizado proviene exclusivamente del área geográfica definida del vinagre.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida
—
3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado
—
3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado
Las etiquetas y las precintas de garantía de los productos protegidos deberán ser verificadas y registradas por el Consejo Regulador.
Cualquiera que sea el tipo de envase en el que se expidan los vinagres para el consumo irá provisto de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por el Consejo Regulador o bien, en su caso, de contraetiquetas numeradas de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que el dispositivo no permita una segunda utilización.
Las actuaciones del Consejo Regulador en lo concerniente al uso de estas etiquetas no serán en ningún caso discriminatorias respecto a cualquier operador que cumpla el pliego de condiciones.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Los términos municipales acogidos a la D.O.P. «Vinagre del Condado de Huelva» son Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del ondado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa, extendiéndose por la llanura del bajo Guadalquivir lindando con el Parque Nacional de Doñana.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:
a) Factor natural
Los vinagres del Condado de Huelva se caracterizan fundamentalmente por el medio natural donde se producen y envejecen, influenciados de forma notable y singular por la proximidad al Parque Nacional de Doñana, considerado como uno de los pulmones de Europa, y siendo la zona del Condado de Huelva denominada «Entorno de Doñana».
El Condado de Huelva, pertenece a la depresión del Guadalquivir, situada en el cuadrante Suroriental de la provincia de Huelva, desde las estribaciones de la Sierra de Aracena hasta la costa, lindando con el Parque Nacional de Doñana.
La zona de producción y envejecimiento del vinagre se extiende sobre terrenos llanos o ligeramente ondulados, con pendientes nunca superiores al 17 %, entre altitudes comprendidas entre los 50 y los 180

m de Sur a Norte, existiendo uniformidad en los suelos como consecuencia de la composición Larica madre.

La situación geográfica del Condado de Huelva justifica su pertenencia al ámbito climático mediterráneo, si bien su apertura atlántica, facilitada por la disposición del relieve, le agrega matices oceánicos. Por tal motivo su clima es relativamente húmedo.

— La media de las temperaturas máximas es bastante estable, 22,5 °C.
— La media de las temperaturas mínimas oscila entre 9,8 °C y 11,9 °C.
— La temperatura media anual oscila entre los 15,8 °C y 16,9 °C.
— El régimen pluviométrico es variable, oscilando entre 810 mm y los 716 mm.
— El índice de insolación medio es de 3 000 a 3 100 horas de sol efectivo.
— La humedad relativa oscila entre el 60 % y el 80 %.

b) Factor humano

Los vinagres producidos en el Condado de Huelva se engloban en dos tipos:

Un primer tipo, Vinagre del Condado de Huelva, sin envejecimiento, que procede de la fermentación acética de un vino blanco o generoso de la Denominación de Origen «Condado de Huelva» mediante el método industrial de cultivo sumergido y el método tradicional de cultivo superficial que se basa en la presencia del cultivo bacteriano en el vino para acetificar.

Las condiciones de fermentación aplicadas para obtener el vinagre de fermentación sumergida son de una temperatura de fermentación comprendida en el intervalo de 28- 33 °C y una aireación adecuada tanto en calidad como en cantidad.

Un segundo tipo, denominado «Vinagre Condado de Huelva Viejo», que a su vez, dependiendo del tiempo y del método utilizado para el envejecimiento se clasifica en tres subtipos, «Vinagre Solera», «Vinagre Reserva» y «Vinagre Añada».

Tanto el «Vinagre Solera» como el «Vinagre Reserva» se envejecen por el tradicional sistema de criaderas y soleras, siendo éste un sistema dinámico, donde las botas o bocoyes de roble americano se disponen en cachones. Los vinagres de menor vejez se van mezclando con los de mayor vejez. El vacío que se produce en las botas o bocoyes se repone con los vinagres de vejez inmediatamente inferior, y así sucesivamente. De esta manera se obtiene un vinagre procedente de varias añadas de vinos, que se caracterizan por la homogeneidad en el producto final. En el Condado de Huelva como singularidad durante todo el envejecimiento hasta la «saca» del producto terminado se adiciona o enriquece a los vinagres con vino el tipo de vino Generoso o Generoso de Licor de la de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», consiguiendo de esta manera que se facilite la oxidación durante el proceso de envejecimiento, mejorando el buqué del vinagre por formación de esteres y nutriendo a las bacterias acéticas del alcohol procedente de estos vinos de licor, de forma que no degraden el ácido acético ya formado.

Para el «Vinagre Solera» el tiempo mínimo de envejecimiento en las botas o bocoyes de roble es de seis meses, y para el «Vinagre Reserva» es de veinticuatro meses.

El «Vinagre Añada» a diferencia del «Vinagre Solera» y «Vinagre Reserva» se envejece de forma estática por el tradicional método de “Añadas” durante un periodo mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses. Aquí se deja el vinagre en envejecimiento de forma estática en las botas o bocoyes, pudiendo adicionar, solo, vino Generoso o Generoso de licor durante el proceso de envejecimiento. Estos vinagres proceden de vinos de una sola añada, ya que no se realizan mezclas, y las características

son intrínsecas de la añada en cuestión. Al igual que en sistema de criaderas y soleras, la adición del vino generoso y generoso de licor durante el envejecimiento, proporciona al producto final unas características singulares que los hace únicos.
La arquitectura de las bodegas, donde se realiza el envejecimiento está acondicionada para mantener una temperatura constante entre 15-18 °C durante todo el año, una humedad relativa lo más alta posible, entre el 60 % y 80 % una buena ventilación y una orientación adecuada, consiguiéndose todo ello con techos altos, ventanas bien orientadas y un regado de los suelos de albero en las fechas de altas temperaturas, encaminado todo ello a establecer el microclima exigido para el desarrollo óptimo del envejecimiento de nuestros vinagres.
Las botas y bocoyes de roble americano utilizadas en el Condado de Huelva desempeña un papel fundamental en la mejora cualitativa de los vinagres durante el envejecimiento. La porosidad del roble es la adecuada para permitir el contacto del vinagre con el oxígeno del aire, facilitando la oxidación que favorece el añejamiento.
Durante el envejecimiento se producen cambios en la composición química del vinagre envejecido que van a determinar los cambios en las características. Los fenómenos implicados incluyen:
— evaporación;
— extracción directa de la madera;
— reacción entre los componentes de la madera y el vinagre a envejecer;
— reacciones entre los compuestos de vinagre a envejecer;
— procesos químicos como oxidación e hidrólisis.

5.2. Carácter específico del producto:

Los vinagres amparados por la Denominación de Origen Vinagre del Condado de Huelva proceden de la fermentación acética de un vino de la Denominación de Origen Condado de Huelva, que dependiendo si son o no sometidos a envejecimiento pueden englobarse en Vinagres Condado de Huelva y Vinagres Viejos Condado de Huelva.

a) Vinagre Condado de Huelva
Vinagre procedente de la fermentación acética de un vino de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», con un residual en alcohol de procedencia del vino utilizado no superior al 1,5% vol.
Análisis organoléptico:
Vista: Color de amarillo pálido a ámbar de intensidad ligera.
Nariz: Aromas acéticos con ligeras notas de vino.
Boca: Sabor vinoso suave, equilibrado en acidez. Final de boca largo con recuerdos a fruta de hueso.

b) Vinagre Condado de Huelva Viejo
«Vinagre del Condado de Huelva» envejecido en botas o bocoyes de roble, presentando como práctica singular el enriquecimiento con vinos generosos y generosos de licor de la Denominación de Origen «Condado de Huelva» durante el proceso de envejecimiento, confiriéndoles unas características que los hace únicos, con un residual de alcohol, procedentes de estos vinos, no superior al 3% vol.

Dependiendo del tipo de envejecimiento y el tiempo se distinguen tres subtipos.
Análisis organoléptico:

1. Vinagre Solera.
Vista: Color ámbar con tonos caobas, intensidad media.
Nariz: Aromas acéticos con notas a frutos secos.
Boca: Sabor vinoso, amplio y equilibrado en boca.
2. Vinagre Reserva.
Vista: Color caoba con reflejos ambarinos e intensidad muy alta.
Nariz: Aroma fuerte con intensidad acética alta, y recuerdos a fruta pasificada.
Boca: Sabor ácido en boca, seco o dulce.
3. Vinagre Añada.
Vista: Color caoba intenso.
Nariz: Aromas acéticos fuertes con recuerdos a la madera de roble que los cobija.
Boca: Amplio, ácido, con un rico equilibrio en boca y post-gusto largo e intenso. Recuerda a frutos secos y especias.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto.
Las características diferenciales del «Vinagre del Condado de Huelva», se deben principalmente a la materia prima de la que procede, un vino con Denominación de Origen «Condado de Huelva», que debe sus características singulares a la variedad autóctona «Zalema», propia y exclusiva de la zona geográfica delimitada, así como a su elaboración y envejecimiento en el Condado de Huelva.
Por otro lado, gracias a la situación geográfica en la que se encuentra situada la zona acogida a la Denominación de Origen, el proceso de oxidación se ve favorecido por la alta humedad relativa, las suaves temperaturas y un mayor contenido de oxígeno en el aire, debido a la proximidad del Océano Atlántico y al Parque Nacional de Doñana.
La orografía de terrenos llanos, o ligeramente ondulados, facilita la llegada de estas corrientes de aire. La orientación y la arquitectura de las bodegas permite que haya una buena ventilación, favoreciendo la transferencia de oxígeno a través de la madera de las botas o bocoyes de roble.
Estas condiciones climatológicas incluso hacen que sea posible el envejecimiento del vinagre en los patios confinados en las instalaciones bodegueras.

Las características de los vinagres se definen por el valor de los parámetros.
— El contenido en alcohol residual se debe al enriquecimiento de los vinagres con el tipo de vino Generoso y Generoso de Licor de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», pudiendo llegar la concentración hasta el 3% vol para los vinagres sometidos a envejecimiento.
— La porosidad de la madera utilizada en la fabricación de las botas o bocoyes es la adecuada para favorecer el contacto del vinagre con el oxígeno, facilitando la fermentación acética, produciéndose un contenido mínimo en acidez volátil de 70 g/l para los vinagres sometidos a envejecimiento.
— Los vinagres sometidos a envejecimiento se ven mermados como consecuencia de la evaporación, y esto hace que tenga lugar un aumento del extracto seco, siendo a su vez favorecido por la cantidad de sustancias extraídas de la madera y por la reacción de los componentes de la madera y del vinagre a envejecer.

— El riego de los suelos de albero es una práctica utilizada en las bodegas de envejecimiento de vinagre, que permite controlar las condiciones ambientales de humedad relativa y temperatura, haciéndolas estables durante todo el proceso de envejecimiento, favoreciendo el añejamiento de los vinagres y disminuyendo las mermas por evaporación.

— Durante el envejecimiento, se produce una degradación de la lignina de la madera debida a la hidrólisis producida por el etanol y agua. La hidrólisis es la vía principal de cesión de sustancias de la bota o bocoy al vinagre, influyendo en el aroma y el color de los vinagres sometidos a maduración.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1373

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Bleu de Gex Haut-Jura / Bleu de Septmoncel

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Department: Ain, Jura. France.

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

1. European Commission. Commission Regulation (EC) N° 1107/96 of June 12, 1996 published on June 21, 1996 in the OJEU N° L 148/1

PDO-FR-0109

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1373

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Bleu de Gex Haut-Jura / Bleu de Septmoncel

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Ain, Jura. France.

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

1. Commission européenne
Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 publié le 21 juin 1996 au JOCE N° L 148/1

PDO-FR-0109

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1373

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bleu de Gex Haut-Jura / Bleu de Septmoncel

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Ain, Jura. Francia.

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

1. Comisión Europea: Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, publicado el 21 de junio de 1996 en el DOUE L-148/1

PDO-FR-0109

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

« Bleu de Gex Haut-Jura / Bleu de Septmoncel »

Owing to its geographical location, the mountainous region of Haut-Jura is naturally suited to agriculture: the grazing land is an important factor in cheese production.

The grass grown in the mountains is considered a genuine part of the local plant heritage. The low-intensity agricultural practices in the Haut-Jura have made it possible to keep a rich and diverse flora: there are as many as 70 different species in the hay meadows and pastures and this gives taste to the cheese. In order to use this resource sustainably, breeders let their animals graze as much as possible, making best use of the pasture and hay that alternate in some parcels. Regular clearance maintains the biodiversity of the resource and also helps maintain the landscape.

In this region, where meadows alternate with woods and combes, the extremely wide variety of perfumed flora gives the milk of cows of the Montbéliarde and French Simmental breed, which are particularly well adapted to the geographical area, a specific taste, preserved by using the milk raw. The predominance of grass and the efforts made to limit inputs in the feed of the animals have led to the production of milk that has a balanced fat and protein content but a limited richness.

As in all mountainous regions, it is appropriate to make cheeses that are as large as possible. The relative poorness of the milk and the rustic nature of the cheesemaking equipment used certainly formed the basis for producing blue cheese: owing to the altitude, the milk arrives at the place of production at a temperature that is often below 30 °C, which is a problem for the cohesion of the curds. This difficulty was overcome by stirring the curds in a vat and stopping just before a coating forms on the grains of curd, resulting in the grains coming delicately together in the mould. The manual moulding phase allows the cheesemaker to demonstrate his skills. Using a cloth in the mould improves the draining of the whey on the surface of the cheese and contributes to the appearance of the rind. As there is no pressing, additional straining is carried out by keeping the product in salt for several days. Pricking brings air into the cheese and enables the formation of blue mould.

The round shape and the weight/diameter ratio are a good compromise between surface area and volume and make it possible to preserve the cheese well, which is essential in mountainous areas.

The rounded corners of the cheese are created by the shape of the tubs where the product is salted. This is different from the classical moulding-removal method linked to the proteolysis of the paste.

The technique used to make 'Bleu de Gex Haut-Jura'/'Bleu de Septmoncel' enables rapid ripening in relation to the volume of each cheese. Therefore, at the time of consumption the cheese has a balanced appearance and taste.

The cellars, which are naturally dry because of the chalky subsoils and the relatively short ripening period (considering the cheese's size), mean that 'Bleu de Gex Haut-Jura' or 'Bleu de Septmoncel' will not become covered with surface moulds, which are usually white or grey, and the imprint of the moulding cloth will remain visible until the end of the ripening process. The dry rind is also partly the result of the salting method used.

Ripening the cheese on a wooden board creates aerobic areas during the period when the cheese is in contact with the board. These areas promote the growth of bacteria, which cause reddish to brownish spots to appear on the rind. Turning the cheese regularly in the cellar and using spruce wood limit this phenomenon. Indeed, owing to its porosity, spruce wood is better than other wood species for regulating the cheese's surface moisture.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Bleu de Gex Haut-Jura / Bleu de Septmoncel »

De par sa situation géographique, le Haut-Jura, pays de montagne, conserve une vocation agricole naturelle: une vocation herbagère utilisée pour la production fromagère.

L'herbe produite en montagne est considérée comme un véritable patrimoine floristique. Dans le Haut-Jura, les pratiques agricoles peu intensives ont permis de garder une flore riche et diversifiée: pas moins de 70 espèces différentes dans les prés de fauche et les pâtures, ce qui permet de donner du goût au fromage. Pour une utilisation durable de cette ressource, les éleveurs font pâturer les animaux au maximum, jouant sur l'alternance pâture/fauche de certaines parcelles. Un nettoyage régulier entretient la biodiversité de la ressource et participe également au maintien du paysage.

Dans cette région où alternent les prés, les bois et les combes, la flore extrêmement variée et parfumée donne au lait de vache, de races Montbéliarde et Simmental française particulièrement adaptées à l'aire géographique, une saveur spécifique préservée par l'usage du lait cru. La prédominance de l'herbe et le souci de limiter les intrants pour l'alimentation des animaux a conduit à la production d'un lait équilibré entre matières grasses et protéiques mais avec une richesse limitée.

Comme dans tous les pays de montagne, il convient de réaliser des fromages ayant un format le plus important possible. La relative pauvreté du lait, la rusticité des ustensiles de fromagerie ont certainement été à l'origine d'une fabrication de bleu: du fait de l'altitude, le lait arrive sur le lieu de fabrication à une température souvent inférieure à 30 °C, entraînant des difficultés de cohésion du caillé. Cette difficulté était compensée par un brassage en cuve du caillé, à la limite du coiffage du grain, rendant la cohésion des grains dans le moule délicate. L'opération manuelle du moulage permet au fromager d'exprimer son savoir-faire. L'usage d'une toile dans le moule améliore le drainage du lactosérum en surface du fromage, préparant ainsi l'aspect de la croûte. Faute d'un pressage, le complément d'égouttage est obtenu par maintien au sel pendant plusieurs jours. Le piquage, en amenant de l'air au sein du fromage permet le développement du bleu.

La forme ronde et le rapport poids/diamètre correspondent à un bon compromis entre surface et volume permettant ainsi une bonne conservation indispensable en montagne.

Les angles arrondis des fromages sont le fait de la forme des cuveaux dans lesquels a eu lieu le salage. Il convient de les distinguer d'un détalonnage classique lié à la protéolyse de la pâte.

La technologie du «Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel» permet un affinage rapide par rapport au volume de chaque fromage. Au moment de sa consommation, ce fromage présentera donc un équilibre d'aspect et de goûts.

Les caves naturellement sèches du fait du sous-sol calcaire, et la relativement courte durée d'affinage (pour la taille du fromage) font que le «Bleu de Gex Haut-Jura» ou «Bleu de Septmoncel» ne connaîtra pas un fort développement de moisissures superficielles, généralement blanches ou grises, laissant apparaître jusqu'à la fin de l'affinage la trame de la toile de moulage. Cette croûte sèche est aussi en partie le fait de la technique de salage.

L'affinage sur planche de bois va créer des zones d'aérobie pendant le temps de contact du fromage avec la planche. Ces zones seront favorables à des bactéries qui coloreront la croûte de tâches rougeâtres à brunâtres. Les retournements réguliers en cave et l'utilisation de bois d'épicéa limiteront ce phénomène. En effet, l'épicéa du fait de sa porosité, régule mieux qu'une autre essence de bois l'humidité de la surface du fromage.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

« Bleu de Gex Haut-Jura / Bleu de Septmoncel »

Por su situación geográfica, el Alto Jura, zona de montaña, conserva una vocación agrícola natural: una vocación de praticultura utilizada para la producción de queso.

La hierba producida en la montaña se considera un verdadero patrimonio florístico. En el Alto Jura, las prácticas agrícolas poco intensivas han permitido conservar una flora rica y diversificada: no menos de setenta especies diferentes en los prados de siega y los pastizales, lo que permite dar gusto al queso. Para lograr una utilización sostenible de este recurso, los ganaderos dejan pacer a los animales al máximo, jugando con la alternancia pasto/siega de algunas parcelas. Una limpieza periódica mantiene la biodiversidad de los recursos y participa también en el mantenimiento del paisaje.

En esta región, en la que alteran los prados, los bosques y los barrancos, la flora, extremadamente variada y perfumada, le da a la leche de vaca, procedente de animales de las razas Montbéliarde y Simmental francesa, especialmente adaptadas a la zona geográfica, un sabor específico que se mantiene gracias a la utilización de la leche cruda. El predominio de la hierba y la preocupación de limitar los insumos para la alimentación de los animales ha dado lugar a la producción de una leche que guarda un equilibrio entre materias grasas y proteicas, pero con una riqueza limitada.

Como en todas las zonas de montaña, es conveniente elaborar quesos con el mayor formato posible. La relativa pobreza de la leche y la rusticidad de los instrumentos para la elaboración de los quesos están sin duda en el origen de la fabricación de este producto azul: debido a la altitud, la leche llega al lugar de fabricación a una temperatura con frecuencia inferior a 30 °C, lo que dificulta la cohesión de la cuajada. Esta dificultad se compensaba mediante un removido de la cuajada en la cuba, en el límite del endurecimiento del grano, lo que hacía que la cohesión de los granos en el molde resultase delicada. La operación manual del moldeado permite al quesero expresar su arte. El empleo de una tela en el molde mejora el drenaje del lactosuero en la superficie del queso, lo que prepara así el aspecto de la corteza. A falta de prensado, el desuerado se completa manteniendo la cuajada en sal durante varios días. La perforación, al aportar aire al interior del queso, permite la aparición del color azul.

La forma redonda y la relación entre el peso y el diámetro corresponden a un buen compromiso entre la superficie y el volumen, lo que permite así una buena conservación, indispensable en la montaña.

Los ángulos redondeados de los quesos son el resultado de la forma de las cubetas en las que se realiza el salado. Conviene distinguirlos de la falta de canto clásica debida a la proteólisis de la pasta.

La tecnología del «Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel» permite una maduración rápida con relación al volumen de cada queso. En el momento de su consumo, este queso presentará, pues, un equilibrio de aspecto y de gusto.

Las bodegas, secas por naturaleza debido al subsuelo calcáreo, y el periodo de maduración relativamente corto (para el tamaño del queso) hacen que el «Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel» no sufra un desarrollo acentuado de mohos superficiales, en general blancos o grises, y que deje aparecer hasta el término de ese periodo la trama de la tela de moldeado. La corteza seca es también en parte el resultado de la técnica de salado.

La maduración en plancha de madera crea zonas aeróbicas durante el tiempo de contacto del queso con la plancha. Estas zonas serán favorables al desarrollo de bacterias que colorearán la corteza de manchas rojizas a parduscas. Este fenómeno se limita dando la vuelta periódicamente a los quesos en la bodega y utilizando madera de pícea. La pícea, por su porosidad, regula mejor que cualquier otra especie de madera la humedad de la superficie del queso.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1374

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Coteaux Bourguignons

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Rhône, Yonne, Saône-et-Loire, Côte-d'Or. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0931

December 16, 2011

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1374

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Coteaux Bourguignons

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements: Rhône, Yonne, Saône-et-Loire, Côte-d'Or. France.

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

1. Commission européenne.
Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 [du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0931

16.12.2011

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1374

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Coteaux Bourguignons

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Ródano, Yonne, Saona y Loira, Côte-d'Or. Francia.

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

1. Comisión Europea, Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0931

16.12.2011

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

« Coteaux Bourguignons »

« Bourgogne » is a northern vineyard where the vine is subject to strong climatic constraints. The implantation is therefore limited to the most favourable situations, characterised by reliefs benefiting from mesoclimate, both warmer and drier than the regional climate, and draining soils, capable of evacuating excess water, while benefiting from good fertility and rapid warming.

Within these privileged sites, the plots of land delimited for the harvest of grapes intended for the production of wines with the "Coteaux Bourguignons" appellation of origin, occupy all the situations and extend to the suitable places for preserving a certain coolness, in particular, foothills with relatively heavy soils or plateaus and slopes with a cool, well-ventilated climate.

With the exception of the N Caesar variety, about which little is known, all the other grape varieties are probably indigenous and closely related (Pinot family), selected and adapted to local conditions since the Middle Ages.

The grape varieties, particularly well adapted to the soil and climate conditions of the geographical area, combine with the diversity of natural conditions to provide a wide range of white, red and rosé wines that share the characteristics of northern wines, such as freshness and fruitiness, giving them a certain elegance.

The "Coteaux Bourguignons" appear as an important component of Bourgogne wine production. They are wines to be drunk young, in order to appreciate their fruity identity, not destined to be kept, but which express characteristics of the region, reflecting the climate, the indigenous grape varieties and the local know-how.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Coteaux Bourguignons »

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, caractérisées par des reliefs bénéficiant à la fois 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.

Au sein de ces sites privilégiés, les parcelles délimitées pour la récolte des raisins destinés à la production de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons », occupent toutes les situations et s'étendent jusqu'aux sites aptes à la préservation d'une certaine fraîcheur, en particulier, piémonts aux sols relativement lourds ou plateaux et revers au climat frais et bien aéré.

A l'exception du cépage césar N dont on sait peu de choses, tous les autres cépages sont probablement autochtones et étroitement apparentés (famille des « pinots »), sélectionnés et adaptés aux conditions locales depuis le Moyen-Âge.
L'encépagement, particulièrement adapté aux conditions pédo-climatiques de la zone géographique, se combine à la diversité des conditions naturelles pour fournir une large palette de vins blancs, rouges et rosés partageant des caractères de vins septentrionaux, comme la fraîcheur et le fruité, leur conférant une élégance certaine.

Les « Coteaux Bourguignons » apparaissent comme une composante importante de la production viticole bourguignonne. Il s'agit de vins à boire dans leur jeunesse, afin d'apprécier leur identité fruitée, non destinés à la garde mais qui expriment des caractéristiques propres à la région, reflet à la fois du climat, de l'encépagement autochtone et des savoir-faire locaux.

“Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

“Coteaux Bourguignons”

“Bourgogne” es un viñedo septentrional donde la vid está sometida a fuertes limitaciones climáticas. Por ello, la implantación se limita a las situaciones más favorables, caracterizadas por relieves que se benefician a la vez de un mesoclima más cálido y más seco 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 calentamiento rápido.

En estos lugares privilegiados, las parcelas delimitadas para la cosecha de uvas destinadas a la producción de vinos con denominación de origen "Coteaux Bourguignons " ocupan todas las situaciones y se extienden a los sitios adecuados para conservar un cierto frescor, en particular, las estribaciones con suelos relativamente pesados, o las mesetas y los dorsos de cuesta con un clima fresco y bien ventilado.

A excepción de la variedad N Caesar, de la que se sabe poco, todas las demás son probablemente autóctonas y estrechamente emparentadas (familia de los “ Pinot”), seleccionadas y adaptadas a las condiciones locales desde la Edad Media.

Las variedades de vid están especialmente bien adaptadas a las condiciones edafoclimáticas de la zona geográfica, y se combinan con la diversidad de condiciones naturales para proporcionar una amplia gama de vinos blancos, tintos y rosados que comparten las características de los vinos del norte, como la frescura y el afrutado, que les confieren elegancia segura.

Los "Coteaux Bourguignons" aparecen como un componente importante de la producción vinícola de Bourgogne (Borgoña). Son vinos que deben beberse jóvenes, para apreciar su identidad afrutada, no destinados a envejecer pero que expresan las características de la región, que reflejan el clima, las variedades de uva autóctonas y los saber-hacer locales.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1375

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Coteaux Varois en Provence

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Department: Var. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0725

November 15, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1375

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Coteaux Varois en Provence

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Département : Var. France.

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

1. Commission européenne.
Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 [du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0725

15.11.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1375

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Coteaux Varois en Provence

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamento: Var. Francia.

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

1. Comisión Europea, Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0725

15.11.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Coteaux Varois en Provence'

The Mediterranean climate with a continental influence, which is cooler than in coastal areas, combined with stony clay-limestone soils with a balanced water regime that easily warm up, promotes the ripening of grapes and polyphenols by limiting water stress. The alternation of cool nights and hot days, specific to this geographical area during the summer season, helps to improve the quality and ripening of polyphenols, particularly during the period preceding the harvest. This polyphenolic characteristic is one of the reasons why the red wines have such rich and fine tannins.

The vineyards are under the influence of the Mistral, a violent, cold and dry northern wind, which cleans it throughout its growing cycle by limiting the development of cryptogamic diseases, particularly after the frequent storms in August.

All of these characteristics encourage the production of a ripe and concentrated harvest that is healthy, producing fruity and complex wines with a pleasant and characteristic balance between roundness and vivacity.

The popularity and reputation of wines with the controlled designation of origin 'Coteaux Varois en Provence' are increasing, at the heart of Provence, thanks to the dynamism of the producers who benefit from a 'House of Wines' based in the former abbey of La Celle, a place of peace and retreat. Bordered by a cypress alley, its walled garden has been turned into a French vineyard with a collection of more than 80 grape varieties from the Provence region.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Coteaux Varois en Provence »

Le climat méditerranéen à influence continentale, plus frais que dans les zones littorales, associé à des sols argilo-calcaires caillouteux à régime hydrique équilibré qui se réchauffent facilement, favorise la bonne maturité des raisins et des polyphénols, par limitation des stress hydriques. L'alternance de nuits fraîches et de journées chaudes, particulière à cette zone géographique durant la saison estivale, contribue à renforcer la qualité et la maturation des polyphénols notamment durant la période qui précède la vendange. Cette caractéristique polyphénolique est notamment à l'origine de la richesse et de la finesse des tanins des vins rouges.

Le vignoble est sous l'influence du Mistral, vent du nord violent, froid et sec, qui l'assainit tout au long de son cycle végétatif en limitant le développement des maladies cryptogamiques, notamment après les fréquents orages du mois d'août.

L'ensemble de ces caractéristiques favorisent l'obtention d'une vendange bien mûre et concentrée, saine, à l'origine de vins fruités et complexes avec un équilibre agréable et caractéristique, entre rondeur et vivacité.

La notoriété et la réputation des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux Varois en Provence» progressent, au cœur de la Provence, grâce au dynamisme des producteurs qui bénéficient d'une Maison des vins abritée par l'ancienne abbaye de La Celle, lieu de quiétude et de retraite. Bordée par une allée de cyprès, son clos a été aménagé en plantation à la française et présente une collection de plus de 80 cépages de la région provençale.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

" Coteaux Varois en Provence "

El clima mediterráneo de influencia continental, más fresco que en las zonas litorales, asociado a suelos arcillo-calcáreos pedregosos con un régimen hídrico equilibrado y que se calientan fácilmente, favorece la buena madurez de las uvas y de los polifenoles, limitando el estrés hídrico. La alternancia de noches frescas y jornadas cálidas, propia de esta zona geográfica durante la temporada estival, contribuye a reforzar la calidad y maduración de los polifenoles, especialmente durante el período anterior a la vendimia. Esta característica relativa a los polifenoles es causa de la riqueza y finura de los taninos de los vinos tintos.

El viñedo está bajo la influencia del mistral, viento del norte violento, frío y seco, que lo sanea a lo largo de todo su ciclo vegetativo y limita el desarrollo de las enfermedades criptogámicas, especialmente tras las frecuentes tormentas del mes de agosto.

El conjunto de estas características favorece la obtención de una cosecha bien madura y concentrada, sana, que produce vinos afrutados y complejos con un equilibrio agradable y característico entre redondez y vivacidad.

La notoriedad y la reputación de los vinos de la denominación de origen controlada «Coteaux Varois en Provence» crecen, en el corazón de la Provenza, gracias al dinamismo de los productores, que se benefician de una Maison des vins (Casa de los Vinos) sita en la antigua abadía de La Celle, lugar de serenidad y retiro. Rodeado por una avenida de cipreses, su viñedo ha sido plantado a la francesa y contiene una colección de más de 80 variedades de vid de la Provenza.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1376

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Dinde de Bresse

GOOD(S)

1. **Poultry**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Ain, Jura, Saône-et-Loire. France.

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

1. European Commission.
Commission Regulation (EC) N° 1107/96 of June 12, 1996, published on June 21, 1996 in the OJEU L 148/1.

PDO-FR-0144

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1376

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Dinde de Bresse

PRODUIT(S)

1. **Volaille**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Ain, Jura, Saône-et-Loire. France.

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

1. Commission européenne.
Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, publié le 21 juin 1996 au JOUE N° L 148/1.

PDO-FR-0144

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1376

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Dinde de Bresse

PRODUCTO(S)

1. **Aves de corral**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Ain, Jura, Saona y Loira. Francia.

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

1. Comisión Europea.
Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, publicado el 21 de junio de 1996 en el DOUE L 148/1.

PDO-FR-0144

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

« Dinde de Bresse »

The culture of mixed farming in Bresse, which is a direct result of the landscape, is the main reason for the development of turkey rearing in Bresse. The hedges, bushes and woods bordering the farms protect the turkeys from the wind and provide a biodiversity pool for feeding them. The humidity of the soil encourages the proliferation of molluscs, worms and other larvae which become part of the feed of the turkeys grazing on the land and provide them with the proteins which are good for slow growth and the development of a well-developed breast. The decalcified soil contributes to a smaller skeleton and bones in the turkeys.

Rearing methods are based on selecting turkeys which have a particular set of characteristics (white skin and flesh) and on traditional feeding methods through free-range grazing (earthworms, grass, etc.). This feed is then supplemented with cereals grown in the geographical area and dairy products (diluted milk, whey, powdered milk, buttermilk, etc.). These feeding conditions, i.e. the fact that the turkeys have access to grass and can exercise their muscles in the space provided, will influence the contractile properties of the muscles and the type and number of proteins and enzymes present in the muscles. The energy metabolism of the muscles has a major influence on the texture of the meat of 'Dinde de Bresse'. In addition, the high nutritional content of maize, which is an important part of the diet of the turkeys, leads to 'fat' poultry.

During the final fattening stage, the turkeys are moved indoors so that the fattening over a minimum three-week period takes place away from light. During this period, the farmers are particularly attentive to the preparation of the feed, in particular, they alternate raw cereal grains with cooked cereal grains, rice or potatoes, which, when mixed with dairy products, produce an appetising wet mash for the turkeys.

After several weeks on this special diet, and because the turkeys are allowed to reach a higher age before slaughter, the farmers obtain turkeys with full physiological maturity and with intramuscular

fat and a thick layer of fat all over. Moreover, reducing the muscular activity of the turkeys during the period just before slaughter plays an important part in the ability of the muscles to retain water. The distribution of fat in the muscles and the ability of the muscles to retain water will affect the juiciness and tenderness of the meat; these qualities will be heightened when the meat is cooked. The presence of elements which influence flavour, i.e. water-soluble elements and lipids, will also guarantee that the chemical reactions during cooking will produce meat with a good flavour.

During slaughter, in order not to damage the skin and to preserve the feathers at the base of the neck, the operator will take great care with the slaughter and plucking (through complete bleeding so that the turkeys are pure white and careful plucking to avoid broken skin). In short, the turkeys which are sold with a ring of feathers around the neck must be carefully prepared. Some turkeys are trimmed in the 'Bresse tradition' (feet and wings pressed against the body) and wrapped tightly in sown cloth to spread the turkey fat evenly. These gourmet products will be sold following the 'glorieuses', four poultry fairs which have been organised every year in December since 1862 in the Bresse region. The fairs shows how proud farmers are of their products and how they put their heart into their prestigious line of work.

'Dinde de Bresse' has strong roots in the local gastronomy and is cooked and promoted by top French chefs who appreciate its excellent flavour.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Dinde de Bresse »

La polyculture bressane, induite directement par la physionomie de son milieu naturel, est le facteur déterminant à l'origine de l'élevage de dindes en Bresse. Les haies, buissons et bois avoisinant la ferme protègent les animaux du vent et constituent une réserve de biodiversité pour les nourrir. L'humidité du sol est propice au développement de mollusques, vers et autres larves qui nourrissent les dindes sur les parcours en lui apportant les protéines utiles à sa croissance lente et à la formation de filets développés. Le sol qui est décalcifié, favorise la réduction du squelette de l'animal et ses os fins.

Les pratiques d'élevage reposent sur une sélection d'animaux répondant à des caractéristiques spécifiques (peau et chair blanches) et sur un régime alimentaire ancestral basé sur une alimentation autonome des dindes sur les parcours herbeux (vers de terre, herbe ...). Cette alimentation est complétée de céréales issues de l'aire d'appellation et de produits laitiers (lait dilué, petit lait, lait en poudre, babeurre ...). Ces conditions d'alimentation, en particulier l'accès à l'herbe et l'exercice musculaire rendu possible par l'espace dont dispose l'animal, va influencer les propriétés contractiles musculaires et la teneur du muscle en certaines protéines et enzymes. Ce métabolisme énergétique du muscle est largement impliqué dans la texture de la viande de la «Dinde de Bresse». De plus, les qualités nutritionnelles du maïs qui tient une part importante de l'alimentation permettent une production de volailles «grasses».

Lors de l'engraissement final, les dindes sont mises en bâtiment de sorte que l'engraissement dure 3 semaines minimum à l'abri de la lumière. Pendant cette période, les éleveurs apportent un soin particulier à la préparation de l'alimentation notamment en alternant grains crus et grains cuits de céréales, du riz ou des pommes de terre qui, incorporés à des produits laitiers, fourniront aux dindes une pâtée appétente.

Après plusieurs semaines de ce régime particulier et un âge d'abattage tardif, les éleveurs obtiennent des dindes à complète maturité physiologique, qui outre la graisse intramusculaire, possèdent une épaisse couche de graisse en couverture. Par ailleurs, la diminution de l'activité musculaire des dindes durant cette période préalable à l'abattage joue un rôle important dans la capacité de rétention d'eau des muscles. La répartition de la graisse qui infiltre le muscle ainsi que la faculté du muscle à retenir l'eau vont conditionner la jutosité et le moelleux de la chair et révéleront ces particularités qualitatives après cuisson. En outre, la teneur en composés précurseurs de la flaveur à savoir les composants hydrosolubles et les lipides, garantit lors de la cuisson, par le biais de réactions chimiques, l'obtention d'une viande d'une bonne sapidité.

Au moment de l'abattage, de façon à ne pas meurtrir la peau et à conserver une parure de plumes à la base du cou, l'opérateur va apporter un soin très délicat aux opérations d'abattage et de plumaison (saignée complète pour obtenir des animaux d'une belle blancheur, plumaison soignée pour éviter les écorchures). Enfin, une attention particulière est apportée à la préparation des dindes dont la collerette de plume sera conservée sur le cou. Certaines pièces sont parées à la «mode bressanne» (pattes et ailes collées au corps) dans une toile cousue afin de bien répartir les graisses de l'animal. Ce sont des produits d'élite qui seront vendus à la suite des quatre concours de volailles, les «glorieuses», organisés chaque année au mois de décembre et ce depuis 1862. Ces concours démontrent à quel point les éleveurs sont fiers de leur produit et font preuve d'un profond attachement à cette activité de prestige.

La «Dinde de Bresse», fortement ancrée dans la gastronomie locale, est cuisinée et promue par les plus grands chefs français qui apprécient ses qualités gustatives.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

« Dinde de Bresse »

El policultivo de Bresse, consecuencia directa de la fisonomía de su entorno natural, es el factor determinante que condiciona la cría de pavos en Bresse. Los setos, matorrales y bosques cercanos a la explotación protegen a los animales del viento y constituyen una reserva de biodiversidad para alimentarlos. La humedad del suelo es propicia para el desarrollo de moluscos, gusanos y otras larvas que alimentan a los pavos en los pastaderos aportándoles las proteínas útiles para su crecimiento lento y para la formación de filetes desarrollados. El suelo, descalcificado, favorece la reducción del esqueleto del animal y sus huesos finos.

Las prácticas de cría se basan en una selección de animales con características específicas (piel y carne blancas) y en una dieta ancestral basada en una alimentación autónoma de los pavos en los pastaderos de hierba (lombrices de tierra, hierba...). Esta alimentación se complementa con cereales procedentes de la zona de denominación y con productos lácteos (leche diluida, lactosuero, leche en polvo, suero, etc.). Estas condiciones de alimentación, en particular el acceso a la hierba y el ejercicio muscular posible gracias al espacio del que disponen los animales, van a influir en las propiedades contráctiles musculares y en el contenido del músculo en determinadas proteínas y enzimas. Este metabolismo energético del músculo está muy implicado en la textura de la carne del «Dinde de Bresse». Además, la calidad nutricional del maíz, que ocupa una parte importante de la dieta, permiten una producción de aves de corral «gordas».

Durante la fase de engorde final, los pavos se estabulan de forma que el engorde dura tres semanas mínimo al abrigo de la luz. Durante este período, los criadores prestan atención especial a la preparación de la alimentación, en particular, utilizando alternativamente granos crudos y granos cocidos de cereales, arroz o patatas que, incorporados a los productos lácteos, ofrecen un cebo apetitoso a los pavos.

Tras varias semanas con este régimen especial y una edad de sacrificio tardía, los criadores obtienen pavos en plena madurez fisiológica, que además de la grasa intramuscular, poseen una espesa capa de grasa de cobertura. Por otra parte, la disminución de la actividad muscular de los pavos durante dicho período previo al sacrificio desempeña un papel importante en la capacidad de retención de agua de los músculos. La distribución de la grasa infiltrada en el músculo y la facultad del músculo para retener el agua condicionan la jugosidad y la blandura de la carne y revelan estas particularidades cualitativas después de la cocción. Además, el contenido en compuestos precursores del aroma es decir, los componentes hidrosolubles y los lípidos, garantiza durante la cocción, mediante reacciones químicas, la obtención de una carne con un buen sabor.

En el momento del sacrificio, con objeto de no dañar la piel y conservar un adorno de plumas en la base del cuello, el operador presta una atención muy delicada a las operaciones de sacrificio y desplume (sangrado completo para obtener animales muy blancos, desplume cuidadoso para evitar excoriaciones). Por último, se presta una atención especial a la preparación de los pavos cuyo collar de plumas se conservará en el cuello. Determinadas piezas se preparan a la «moda de Bresse» (patas y alas pegadas al cuerpo) en una tela cosida para repartir homogéneamente la grasa del animal. Se trata de productos de lujo que se venderán tras la celebración de los cuatro concursos de aves de corral, las «glorieuses», organizados cada año en el mes de diciembre desde 1862. Estos concursos demuestran hasta qué punto los criadores están orgullosos de su producto y reflejan el profundo compromiso en favor de esta actividad de prestigio.

El «Dinde de Bresse», muy enraizado en la gastronomía local, es cocinado y fomentado por los más afamados cocineros franceses que aprecian sus cualidades gustativas.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

GI-1377

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Fine de Bourgogne

GOOD(S)

1. **Spirit**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Côte-d'Or, Rhône, Saône-et-Loire, Yonne. France.

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

1. European Commission. Article 37 of European Parliament and Council Regulation (EU) 2019/787 of April 17, 2019 published on May 17, 2019 in the OJEU L130/1.

PGI-FR-01834

February 13, 2008

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1377

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Fine de Bourgogne

PRODUIT(S)

1. **Boisson spiritueuse**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Côte-d'Or, Rhône, Saône-et-Loire, Yonne. France.

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

1. Commission européenne.
Article 37 du Règlement (UE) 2019/787 [du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 publié le 17 mai 2019 au JOUE L 130/1.

PGI-FR-01834

13.02.2008

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1377

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Fine de Bourgogne

PRODUCTO(S)

1. **Bebida espirituosa**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Côte-d'Or, Ródano, Saona y Loira, Yonne. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 37 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de abril de 2019, publicado el 17 de mayo de 2019 en el DOUE L130/1.

PGI-FR-01834

13.02.2008

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

Fine de Bourgogne

One of the specificities of the Bourgogne terroir is the production within the same area of wines and brandies of great typicity. This situation does not enable the distillation of large quantities of wines made for this purpose, as is the case in the major regions renowned for their eaux-de-vie. On the other hand, to cope with this shortage, Bourgogne professionals have favoured those wines that are rich in fine lees from the racking.

This practice has gradually become established because the presence of these fine lees is a quality factor, beneficial to obtaining very elegant eaux-de-vie. As a result, the distillation of wine spirits has always continued alongside the production of wine and marc brandy.

The combination of these three products is probably not found at such a high level of quality in any other French region.

If the presence of the lees and the care taken to keep them in the vats after racking, protected from air and light, contributes to the optimal quality of the products, the grapes, under the influence of all the factors of the Bourgogne terroir (physical, biological and human environment), influence the specificity of the eaux-de-vie, as the finesse of the tannins, the aromatic complexity and the freshness of Bourgogne wines can be found in the distillates.

Distillation know-how, adapted to equipment whose design has been defined for more than a century, is passed down from generation to generation. They are based on the knowledge of the raw materials used, on the mastery of the operation of traditional copper and pot stills in winter. Because of their simplicity, these stills require a high quality raw material, but because of their low capacity, they allow for very precise monitoring of the quality of the distillates and the adjustment of the temperature and

flow rate parameters. This interaction between the quality of the wines, the equipment and the know-how is a determining factor in the quality of the distillates.

Lastly, ageing, notably thanks to the continental climate of Bourgogne which favours a relatively small decrease in alcoholic strength, thanks to the development of oxidation reactions due to the large surface area of exchange of the eau-de-vie in the cask with the air and the low use of new wood, which makes it possible to preserve some of the fruity and floral aromas of the new eaux-de-vie, undoubtedly contributes to the final quality of the "Fine de Bourgogne".

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Fine de Bourgogne

Une des spécificités du terroir de Bourgogne est la production au sein de la même aire de vins et d'eaux-de-vie de vins de grande typicité. Cette situation ne permet pas de distiller de grandes quantités de vins élaborés pour cette fin, tel qu'il est pratiqué dans les grandes régions réputées pour leurs eaux-de-vie. Par contre, pour faire face à cette pénurie, les professionnels bourguignons ont privilégié les vins riches en lies fines issues des soutirages. Cette pratique s'est peu à peu installée car la présence de ces lies fines est un facteur de qualité, bénéfique à l'obtention d'eaux-de-vie très élégantes. De ce fait, la distillation d'eaux-de-vie de vin a toujours perduré aux côté s de la production des vins et de l'eau-de-vie de marc.

L'association de ces trois produits ne se retrouvant à un tel niveau qualitatif, sans doute, dans aucune autre région française.

Si la présence des lies et le soin apporté à leur conservation dans les cuves après soutirage, à l'abri de l'air et de la lumière, contribue à la qualité optimale des produits, les raisins, sous l'influence de l'ensemble des facteurs du terroir bourguignon (milieu physique, biologique et humain), agissent sur la spécificité des eaux-de-vie car la finesse des tanins, la complexité aromatique et la fraîcheur des vins bourguignons se retrouvent dans les distillats.

Les savoir-faire de distillation, adaptés à des matériels dont la conception est définie depuis plus d'un siècle, se transmettent de génération en génération. Ils reposent sur la connaissance des matières premières mises en œuvre, sur la maîtrise du fonctionnement en hiver des alambics traditionnels à vases et en cuivre. Ces alambics nécessitent du fait de leur simplicité une matière première de grande qualité mais permettent du fait de leur faible capacité un suivi très précis de la q ualité des distillats et le réglage en conséquence des paramètres de température et de débit. Cette interaction entre la qualité des vins, les matériels et les savoir-faire est déterminante dans la qualité des distillats.

En dernier lieu, le vieillissement, notamment grâce à l'ambiance climatique continentale de la Bourgogne qui favorise une diminution relativement faible du titre alcoométrique, grâce au développement des réactions d'oxydation du fait des importantes surfaces d'échange avec l'air de l'eau-de-vie dans la futaille et à la faible utilisation de bois neuf qui permet de préserver une part des arômes fruités et floraux des eaux-de-vie nouvelles, participe incontestablement à la qualité finale de la « Fine de Bourgogne ».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Fine de Bourgogne

Una de las especificidades del terruño de "Bourgogne" es la producción en la misma zona de vinos y aguardientes de gran tipicidad. Esta situación no permite la destilación de grandes cantidades de vinos elaborados con este fin, como ocurre en las principales regiones conocidas por sus regiones famosas por sus aguardientes. Por otra parte, para hacer frente a esta escasez, los profesionales borgoñones han privilegiado los vinos ricos en unas lías finas extracto por trasiego. Esta práctica se ha ido imponiendo poco a poco porque la presencia de estas lías finas es un factor de calidad, beneficioso para obtener aguardientes muy elegantes. Por ello, la destilación de aguardientes de vino siempre se ha llevado a cabo paralelamente a la producción de vino y de aguardiente de orujo.

La combinación de estos tres productos probablemente no se encuentre con un nivel de calidad tan alto en ninguna otra región francesa.

Si la presencia de las lías y el cuidado puesto en mantenerlas en las cubas después del trasiego, protegido del aire y la luz, contribuye a la óptima calidad de los productos, las uvas, bajo la influencia de todos los factores del terruño borgoñón (medio físico, biológico y humano), influyen en la especificidad de los aguardientes, como la finura de los taninos, la complejidad aromática y la frescura de los vinos de "Bourgogne" se encuentran en los destilados.

Los conocimientos técnicos de destilación, adaptados a equipos cuya concepción es definida desde más de un siglo, se transmiten de generación en generación. Se basan en el conocimiento de las materias primas utilizadas, en el dominio de la operación en invierno de alambiques tradicionales de cobre y olla. Debido a su simplicidad, estos alambiques requieren una materia prima de alta calidad, pero debido a su baja capacidad, permiten un control muy preciso de la calidad de los destilados y el ajuste de los parámetros de temperatura y caudal. Esta interacción entre la calidad de los vinos, el equipamiento y el saber-hacer es determinante para la calidad de los destilados.

Por último, el envejecimiento, en particular gracias al clima continental de "Bourgogne", que favorece una disminución relativamente pequeña del grado alcohólico, gracias al desarrollo de

reacciones de oxidación debido a la gran superficie de intercambio con el aire del aguardiente en la barrica y el escaso uso de madera nueva, lo que permite para preservar una parte de los aromas afrutados y florales de los nuevos aguardientes, contribuye sin duda a la calidad final del "Fine de Bourgogne".

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1378

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Fronton

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0595

November 15, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1378

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Fronton

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne. France.

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

1. Commission européenne.
Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 [du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0595

15.11.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1378

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Fronton

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alto Garona, Tarn y Garona. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0595

15.11.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Fronton'

Appreciated for its aromatic qualities, the négrette N grape variety was once widely cultivated in the southwest. A naturally vigorous and fertile variety, the fine skin of its grapes and the compactness of its bunches make it highly susceptible to powdery mildew, grey rot and mites.

Abandoned in most regions due to the difficulties encountered in its cultivation, the négrette N variety finds an ecological niche in the Fronton region with poor, acidic soils rich in metal oxides, which give it an average vigour and ensures a natural regulation of the yields with an optimal maturity, an intense and complex aromatic expression, with a great finesse of the tannins.

The Frontonnais winegrowers have mastered this emblematic grape variety by adapting their know-how, in particular by pruning methods that allow a good distribution of the bunches and clonal selection, and thus maintain its cultivation.

The pedo-climatic conditions of the Frontonnais are particularly well adapted to the vine, and in particular to the négrette N grape variety. The oceanic climate brings a humid influence in the spring which, associated with a clear rise in temperature, ensures good vegetative growth of the vine. The mild winter limits the risk of heavy frosts. The Mediterranean influence brings, during the summer, a dry heat and sunshine 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 dries 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.

Reflecting the customs and knowledge of the environment, the delimited parcel area favours well-drained soils that are easily heated. The soils are rich in sand and gravel, with a variable content of silt and clay. The cold and frosty situations as well as the most fertile soils are excluded.

Appellation d'origine contrôlée since 1975, the human community maintains the the reputation of Fronton wines thanks to its dynamism, its know-how and its attachment to the négrette N grape variety.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Fronton »

Appréciée pour ses qualités aromatiques, le cépage négrette N était autrefois largement cultivé dans le grand sud-ouest. Cépage naturellement vigoureux et fertile, la pellicule fine de ses grains et la compacité de ses grappes lui confèrent une sensibilité importante à l'oïdium, à la pourriture grise et aux acariens. Abandonné dans la plupart des régions compte tenu des difficultés rencontrées pour sa culture, le cépage négrette N trouve dans la région de Fronton une niche écologique avec des sols pauvres, acides et riches en oxydes métalliques, qui lui confèrent une vigueur moyenne et assurent une régulation naturelle des rendements avec une maturité optimale, une expression aromatique intense, complexe, avec une grande finesse des tannins.

Les vignerons frontonnais ont su maîtriser ce cépage emblématique, en adaptant leur savoir-faire, notamment par des modes de taille permettant une bonne répartition des grappes et la sélection clonale, et ainsi en maintenir la culture. Les conditions pédo-climatiques du Frontonnais sont particulièrement bien adaptées à la vigne, et notamment au cépage négrette N. Le climat océanique amène une influence humide au printemps qui, associée à une nette élévation des températures, assure une bonne croissance végétative de la vigne. La douceur hivernale limite les risques de forte gelée. L'influence méditerranéenne apporte pendant l'été, une chaleur sèche et un ensoleillement favorables 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.

Traduisant les usages et la connaissance du milieu, l'aire parcellaire délimitée privilégie les sols bien drainés et se réchauffant facilement. Les sols sont riches en sables et en graviers, avec une teneur variable en limons et en argile. Les situations froides et gélives ainsi que les terrains les plus fertiles sont exclus. Appellation d'origine contrôlée depuis 1975, la communauté humaine entretient la notoriété et la réputation des vins de « Fronton » grâce à son dynamisme, à son savoir-faire et à son attachement au cépage négrette N.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

"Fronton"

Apreciada por sus cualidades aromáticas, la variedad de uva négrette N era antiguamente ampliamente cultivada en el suroeste. Una variedad naturalmente vigorosa y fértil, la fina piel de sus uvas y la compacidad de sus racimos la hacen muy susceptible al oídio, la podredumbre gris y los ácaros. Abandonada en la mayoría de las regiones debido a las dificultades encontradas en su cultivo, la variedad négrette N encuentra un nicho ecológico en la región de Fronton, con suelos pobres, ácidos y ricos en óxidos metálicos, que le confieren un vigor medio y garantiza una regulación natural de los rendimientos con una madurez óptima, una expresión aromática intensa y compleja, con una gran finura de los taninos.

Los viticultores de Frontonnais han dominado esta emblemática variedad de uva adaptando su saber-hacer, en particular mediante métodos de poda que permitan una buena distribución de los racimos y la selección clonal, y así mantener su cultivo. Las condiciones edafoclimáticas del Frontonnais se adaptan especialmente bien a la vid, y en particular, a la variedad de uva négrette N. El clima oceánico trae una influencia húmeda en primavera que, asociada a un claro aumento de las temperaturas, garantiza un buen crecimiento vegetativo de la vid. La suavidad del invierno limita el riesgo de fuertes heladas. La influencia mediterránea aporta durante el verano, un calor seco y una insolación favorables a la maduración regular y óptima de las uvas, con un estrés hídrico estival moderado, que garantiza una buena maduración de las uvas. El viento de Autan influye en el comportamiento del viñedo a lo largo de todo su ciclo vegetativo, en particular acelerando el brote, la floración y el envero. Puede soplar con fuerza al final del verano, favoreciendo la maduración de la uva y seca las viñas tras las tormentas de agosto, limitando así el desarrollo de enfermedades fúngicas. La llegada tardía de los primeros fríos permite que la madera madure bien.

Reflejando las costumbres y el conocimiento del medio, la zona parcelada delimitada favorece los suelos bien drenados que se calientan fácilmente. Los suelos son ricos en arena y grava, con un contenido variable de limo y arcilla. Se excluyen las situaciones frías y heladas, así como los suelos más fértiles. Denominación de Origen Protegida desde 1975, la comunidad humana mantiene la reputación de los vinos de Frontón gracias a su dinamismo, su saber-hacer y su apego a la variedad de uva négrette N.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1379

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Irancy

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Department: Yonne. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0591

December 31, 1982

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1379

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Irancy

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Département : Yonne. France.

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

1. Commission européenne.
Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 [du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0591

31.12.1982

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1379

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Irancy

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamento: Yonne. Francia.

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

1. Comisión Europea, Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0591

31.12.1982

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

« Irancy »

Nestled in the heart of an amphitheatre of vine-covered hills, the village of Irancy has an undivided vocation for wine production.

The marl series, which forms the substratum of the slopes with very chalky soils, and the slopes allowing optimal drainage, make up a site with environmental characteristics particularly well suited to the production of a red wine with a strong personality. The cirque cut into the "Côte des Bars" is indeed particularly well protected from the cold northern winds and the vigorous topography offers stony soils with good thermal capacity and efficient drainage.

The pinot noir N, the main grape variety of the vineyard, expresses itself here in a very northern register, with a freshness and fruitiness that ensure it a special place in the palette of Bourgogne wines. The climate in the geographical area is characterised by a relative dryness combined with a freshness which is expressed in the wines by a fairly light tannic structure, but balanced by acidity.

The producers of "Irancy" have been able to take advantage of these environmental particularities and, over the generations, have passed on specific know-how, adapted to obtaining grapes with a high degree of maturity, and wines combining concentration and freshness, fruitiness and ageing potential.

The presence of the Caesar N grape variety, which is part of the historical heritage of Irancy, gives certain wines a more massive character. This specificity has contributed, in particular, to the reputation of certain "crus", such as the "Palotte" lieudit, of which Jullien said, in 1816, that they could appear in the "1st class", adding "they are usually only good for bottling after four years, by which time they have lost much of their colour and acquired finesse and bouquet".
We can recognize in this speech the influence of the Cesar N grape variety, particularly implanted in the "Palotte" area, bringing a certain hardness to young wines, but ensuring them a considerable longevity.

The "Irancy" appellation d'origine contrôlée can boast a long history in which the vine plays a major role. The village's architecture is still marked by this past, and offers a new, dynamic face, still linked to the vine.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Irancy »

Niché au cœur d'un amphithéâtre de collines couvertes de vignes, le village d'Irancy affirme une vocation viticole sans partage.

La série marneuse, qui forme le substrat des versants aux sols très calcaires, et les pentes permettant un ressuyage optimal, composent un site aux caractéristiques environnementales particulièrement bien adaptées à la production d'un vin rouge de forte personnalité. Le cirque découpé dans la « Côte des Bars » est en effet particulièrement bien protégé des vents froids du nord et la topographie vigoureuse offre des sols caillouteux aux bonnes capacités thermiques et au drainage efficace.

Le cépage pinot noir N, cépage principal du vignoble, s'exprime ici dans un registre bien septentrional, avec de la fraîcheur et un fruité qui lui assurent une place à part dans la palette des vins de Bourgogne. Le climat régnant sur la zone géographique se caractérise par une relative sécheresse combinée à une fraîcheur qui s'expriment, dans les vins, par une structure tannique assez légère, mais équilibrée par l'acidité.

Les producteurs d'« Irancy » ont su tirer parti de ces particularités environnementales et se transmettent, au fil des générations, des savoir-faire spécifiques, adaptés à l'obtention de vendanges à la maturité poussée, et de vins combinant concentration et fraîcheur, fruité et aptitude à la conservation.

La présence du cépage césar N, qui fait partie du patrimoine historique d'« Irancy », apporte à certains vins un caractère plus massif. Cette spécificité a contribué, en particulier, à faire connaître certains «crus », comme le lieudit « Palotte », dont Jullien dit, en 1816, qu'ils pourraient figurer en «1 ère classe », ajoutant « ils ne sont ordinairement bons à mettre en bouteille qu'au bout de

quatre ans, époque à laquelle ils ont perdu beaucoup de leur couleur et acquis de la finesse et du bouquet ».

On reconnaît dans ce discours, l'influence du cépage césar N, particulièrement implanté dans le lieudit « Palotte », apportant une certaine dureté aux vins jeunes, mais leur assurant une considérable longévité.

L'appellation d'origine contrôlée « Irancy » peut s'enorgueillir d'une histoire longue où la vigne joue un rôle majeur. Le village est toujours marqué, dans son architecture, par ce passé, et offre un nouveau visage, dynamique, toujours lié à la vigne.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

IRANCY

Enclavado en el corazón de un anfiteatro de colinas cubiertas de viñedos, el pueblo de Irancy tiene una vocación vinícola indivisible.

La serie de margas que forma el sustrato de las laderas con suelos muy calcáreos y las pendientes que permiten un drenaje óptimo conforman un emplazamiento con características medioambientales particularmente bien adaptadas a la producción de un vino tinto de fuerte personalidad. En efecto, el circo cortado en la "Côte des Bars" está particularmente bien protegido de los vientos fríos del norte y la topografía vigorosa ofrece suelos pedregosos con buena capacidad térmica y drenaje eficaz.

La pinot noir N, variedad principal del viñedo, se expresa aquí en un registro muy septentrional, con una frescura y un afrutado que le aseguran un lugar especial en la paleta de los vinos de Bourgogne. El clima de la zona geográfica se caracteriza por una relativa sequedad combinada con una frescura que se expresa en los vinos mediante una estructura tánica bastante ligera, pero equilibrada por la acidez.

Los productores de "Irancy" han sabido aprovechar estas particularidades medioambientales y, a lo largo de las generaciones, han transmitido un saber hacer específico, adaptado a la obtención de uvas con un alto grado de madurez, y de vinos que combinan concentración y frescura, frutosidad y potencial de envejecimiento.

La presencia de la variedad de uva Caesar N, que forma parte del patrimonio histórico de Irancy, confiere a determinados vinos un carácter más masivo. Esta especificidad ha contribuido, en particular, a la reputación de ciertos "crus", como el lieudit "Palotte", del que Jullien dijo, en 1816, que podía figurar en la "1ª clase", añadiendo "no suelen ser buenos para el embotellado más que al cabo de cuatro años, momento en el que han perdido gran parte de su color y adquirido finura y bouquet".
Podemos reconocer en este discurso la influencia de la variedad de uva Cesar N, particularmente implantada en la zona de "Palotte", aportando cierta dureza a los vinos jóvenes, pero asegurándoles una longevidad considerable.

La denominación de origen controlada "Irancy" puede presumir de una larga historia en la que la vid desempeña un papel primordial. La arquitectura del pueblo sigue marcada por este pasado, y ofrece una cara nueva y dinámica, aún vinculada a la vid.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1380

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Languedoc

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0922

September 18, 1973

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1380

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Languedoc

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales. France.

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

1. Commission européenne.
Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 [du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0922

18.09.1973

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1380

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Languedoc

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Aude, Gard, Hérault, Pirineos Orientales. Francia.

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

1. Comisión Europea, Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0922

18.09.1973

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

« Languedoc »

Since the beginning of winegrowing in the Languedoc region, vines have always been grown on the dry, stony hillsides.

Since Roman times, the vagaries of history, the influence of monasteries and abbeys, the economic constraints of hillside vineyards and the changes in population groups have all contributed to the diversity and development of the products, leading, over time, to the production of sweet wines, fortified wines, red and white dry wines and table grapes, all of which require the grapes to be fully ripe.

Thus, over the generations, a whole range of specific locations have emerged that are recognised for the quality and originality of their wines.

Vines have been grown on the sunny hillsides between Collioure and the gates of Nîmes for over 2 000 years, and there are numerous accounts attesting to the quality and character of the wines produced.

Over the course of their history, the wines coming from these hillsides have enjoyed a reputation that was often built on that of the abbeys (Caunes-Minervois, Valmagne, Lagrasse, Fontfroide, etc.). Thus, Saint-Saturnin and Cabrières owe their origins to a companion of Saint Benedict of Aniane. Montpeyroux was a residence owned by the bishops of Montpellier from the 14th century onwards, and provided them with highly esteemed wines. The same is true of Saint Aignan (Saint-Chinian), as Jean Clavel wrote in his book Histoire et Avenir des vins en Languedoc [The history and future of wine in the Languedoc] (Edition Privat, 1985).

In a report to the King in 1788, the intendant, Baron de Ballainvilliers, wrote as follows: ‘These are all wines with a designation, which, under the generic name vins de Narbonne, were quite rightly held in high regard outside the province and outside France, in particular the wines of Lapalme, Leucate, Fitou ...’

In 1816, in Topographie de tous les vignobles connus [Topography of all the Known Vineyards], André Jullien highlighted the specific quality that the wines have on account of their place of origin and mentioned the vineyards located to the north of the river Têt, as far as Espira-de-l’Agly and Rivesaltes, and the wines of Saint-Christol, Saint-Georges d’Orques and Saint-Drézéry: ‘The wines have a pleasant, clean taste, are full-bodied and spirituous, and are very distinguished after five or six years of ageing’.

That specific quality attributable to the wines' place of origin is achieved because the demarcated parcel area for harvesting the grapes comprises parcels with soils that do not restrict root growth and are capable of providing the plants with a moderate and regular water supply so that they can withstand the hot, dry summers. The area consists of parcels with good exposure, stretching from the sea to an altitude of 400 m.

Most of the parcels are located on hillsides close to the sea or on the steeper slopes of the submontane zone, sometimes arranged in terraces.

The surface area of this precisely demarcated area accounts for less than a third of the total area of the region's vineyards, and the wine that is produced there accounts for less than 15 % of the volume produced in the region.

The choice of vine varieties and planting location has been determined by the climate and the type of soil. The varieties have a fairly long growth cycle and sufficient resistance to drought and heat and thrive in high cumulative temperatures. Yield management, resulting in moderate yields, ensures that the harvest is fully ripe before the autumn rains come, and the wind helps to keep the grapes healthy.

The specific hot, dry Mediterranean climate allows ripe tannins to develop in the red wines and brings out the characteristic roundness of the rosé and white wines.

After the Second World War, many of the hillside vineyards had to be replanted, which strengthened the hold of the traditional varieties. The replanting of the vineyards signalled the start of a collective move towards recreating the region's historic viticulture, bringing together the wine cooperatives and associations of independent estates.

The introduction of mechanisation and the more widespread cultivation of long-branched varieties, such as Syrah N, which must be trellised, have led to a change in cultivation methods. Vineyard parcels which used to be planted in squares without trellising have largely been replaced by parcels where the distance between rows does not exceed 2,50 m and the minimum planting density is 4 000 vines per hectare. However, the pruning method has remained the same: principally short, and always with a limited number of count buds per vine.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Languedoc »

Dans l'histoire de la viticulture languedocienne, la culture de la vigne sur les pentes des coteaux offrant des sols secs et pierreux est permanente depuis son implantation.

Les aléas historiques et l'influence des monastères et des abbayes, les contraintes économiques d'un vignoble implanté sur les coteaux, et l'évolution des groupes humains ont entraîné diversité et évolution des produits depuis l'époque romaine avec, au fil du temps, une production de vins sucrés, de vins mutés, de vins secs, rouges et blancs, ou une production de raisins de table, qui exigent tous une bonne maturité.

Ainsi ont été identifiés sur ces coteaux, au fil des générations, toute une palette de sites particuliers reconnus pour la qualité et l'originalité de leur production.

De Collioure jusqu'aux portes de Nîmes, des coteaux ensoleillés portent des vignes depuis plus de 2000 ans et les témoignages sur la qualité et l'identité des vins sont nombreux.

Les vins issus de ces coteaux ont acquis, au cours de leur histoire, une réputation souvent construite à partir des abbayes (Caunes-Minervois, Valmagne, Lagrasse, Fontfroide…). « Ainsi Saint-Saturnin, Cabrières ont pour origine un compagnon de Saint-Benoît-d'Aniane. Montpeyroux était dès le XIVème siècle, une possession et une résidence des Evêques de Montpellier qui en retiraient des vins réputés. Il en va de même avec SaintAignan (Saint-Chinian) écrit Jean Clavel dans « Histoire et Avenir des vins en Languedoc » (Edition Privat - 1985).

En 1788, dans un rapport au roi, l'intendant Ballainvillers s'exprime ainsi : « Il s'agit là de tous les vins avec appellation, qui sous le nom générique des vins de Narbonne étaient appréciés fort justement en dehors de la province et du royaume, ces vins étaient surtout les vins de Lapalme, Leucate, Fitou… ».

En 1816 A. Jullien dans la « Topographie de tous les vignobles connus » relève la spécificité des vins liée à leur origine et cite les vignobles situés au nord de la Têt jusqu'à Espira-de-l'Agly et Rivesaltes ainsi que les crus ceux de « Saint-Christol », « Saint-Georges d'Orques » ou « Saint-Drézéry » : « les vins sont d'un goût agréable et franc, ils ont du corps, du spiritueux et font après 5 à 6 ans de garde, des vins distingués…».

Pour atteindre cette spécificité des vins liée à leur origine, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols, sans contrainte à l'enracinement, capables d'assurer une alimentation en eau modérée et régulière de la plante pour résister aux étés chauds et secs. Elle classe les parcelles étagées entre le bord de mer et 400 mètres d'altitude en exposition favorable.

Elle privilégie les parcelles situées sur les pentes des collines, à proximité de la mer, ou sur les coteaux plus pentus de la zone pré-montagneuse, parfois aménagés en terrasses.

La surface de cette aire précisément délimitée représente moins du tiers de la surface globale du vignoble de la région, et la production qui y est associée, moins de 15% des volumes régionaux produits.

Les conditions climatiques et la nature des sols ont conditionné le choix des cépages et leur lieu d'implantation. Ils ont un cycle végétatif plutôt long, une résistance suffisante à la sècheresse et à la chaleur et optimisent une somme de températures élevée. La maîtrise de la production, traduite par la définition de rendements modérés, assure une bonne maturité de la vendange avant les pluies automnales, et la présence des vents contribue à préserver la qualité sanitaire des raisins.

Le climat méditerranéen particulier, chaud et sec, permet la présence de tanins mûrs dans les vins rouges et l'expression de la rondeur caractéristique des vins rosés et blancs.

Le renouvellement nécessaire d'une bonne partie du vignoble implanté sur les coteaux, au lendemain de la seconde guerre mondiale, a renforcé l'emprise des cépages traditionnels. Avec ce renouvellement débute une démarche collective basée sur la reconstruction de la viticulture historique, associant les caves coopératives et les domaines indépendants regroupés en syndicats.

L'introduction de la mécanisation et le développement de la culture d'un cépage à pampres longs comme le cépage syrah N, obligatoirement palissé, ont fait évoluer les pratiques culturales. Les parcelles de vigne jadis plantées au carré et non palissées ont été le plus souvent remplacées par des parcelles à écartement entre les rangs ne dépassant pas 2,50 mètres, avec une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. S'est toutefois perpétué le mode de taille, essentiellement court et devant présenter, dans tous les cas, un nombre d'yeux francs par pied limité.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

« Languedoc »

A lo largo de la historia vitícola de Languedoc, una constante desde la introducción de la vid en la región es su cultivo en pendientes de colinas con suelos secos y pedregosos.

Los avatares de la historia, la influencia de los monasterios y abadías, las limitaciones económicas de un viñedo plantado en laderas, y la evolución de los grupos humanos se han plasmado en la diversidad y la evolución de los productos desde la época romana, con una producción que, con el paso del tiempo, ha dado vinos dulces, vinos apagados, vinos secos, tintos o blancos, e incluso uvas de mesa, todos ellos productos que requieren un buen grado de madurez.

Así pues, generación tras generación, se ha ido identificando en estas laderas toda una paleta de emplazamientos particulares reconocidos por la calidad y la originalidad de su producción.

Desde Collioure hasta las puertas de Nîmes, las soleadas laderas exhiben sus vides desde hace más de 2000 años, y abundan los testimonios que hablan de la calidad y la identidad de los vinos.

Los vinos procedentes de estas laderas han ido adquiriendo, a lo largo de su historia, una reputación a menudo labrada en torno a las abadías (Caunes-Minervois, Valmagne, Lagrasse, Fontfroide, etc.). «De este modo, el origen de Saint-Saturnin o Cabrières se remonta a un seguidor de Saint-Benoît-d'Aniane. Montpeyroux era, ya en el siglo XIV, una posesión de los obispos de Montpellier y residencia de estos, que obtenían de allí afamados vinos. Lo mismo ocurre con Saint-Aignan (Saint-Chinian) [...]», escribe Jean Clavel en Histoire et Avenir des vins en Languedoc (editorial Privat, 1985).

En 1788, en un informe dirigido al rey, el intendente Ballainvilliers se expresa en estos términos: «son todos vinos con denominación que, bajo el nombre genérico de "vinos de Narbona", eran muy apreciados, y con razón, fuera de la provincia y del reino. Es el caso, en particular, de los vinos de Lapalme, Leucate, Fitou [...]».

En 1816, A. Jullien, en Topographie de tous les vignobles connus, destaca la especificidad de los vinos, vinculada a su origen, y cita los viñedos situados al norte del Têt hasta Espira-de-l'Agly y Rivesaltes, así como los caldos de «Saint-Christol», «Saint-Georges d'Orques» o «Saint-Dézéry»: «son vinos de sabor agradable y franco, con cuerpo, espirituosos, que, tras cinco a seis años de guarda, se convierten en vinos distinguidos [...]».

A fin de lograr esa especificidad ligada al origen, la superficie parcelaria delimitada para la vendimia recoge las parcelas con suelos que no obstaculicen el arraigo y garanticen que la planta disponga de un suministro de agua moderado y regular para resistir a los veranos secos y calurosos. Se incluyen las parcelas escalonadas entre el borde del mar y 400 metros de altitud con exposición favorable.

Se da prioridad a las parcelas situadas en las pendientes de las colinas, cerca del mar, o en las laderas más empinadas de la zona premontañosa, a veces acondicionadas en terrazas.

La extensión de esta superficie delimitada con precisión representa menos de un tercio de la extensión total del viñedo de la región, y su producción, menos del 15 % del volumen producido a nivel regional.

Las condiciones climáticas y la naturaleza de los suelos han determinado la elección de las variedades y sus zonas de plantación. Tales variedades se caracterizan por un ciclo vegetativo más bien largo, suficiente resistencia a la sequía y al calor, y su aprovechamiento óptimo de una constante térmica elevada. El control de la producción, que se refleja en el establecimiento de unos rendimientos moderados, garantiza la debida maduración de las uvas antes de las lluvias otoñales, mientras que los vientos contribuyen a que los frutos se estén sanos.

El clima mediterráneo específico, seco y cálido, favorece la presencia de taninos maduros en los vinos tintos y la expresión de la característica redondez de los vinos rosados y blancos.

Tras la Segunda Guerra Mundial, la renovación necesaria de buena parte del viñedo plantado en las laderas sirvió para reforzar la presencia de las variedades tradicionales. Con esta renovación, arranca un esfuerzo colectivo por reconstituir la viticultura histórica, agrupando las bodegas cooperativas y los productores independientes en sindicatos.

La llegada de la mecanización y el desarrollo del cultivo de una variedad de pámpanos largos como la syrah N, que debe conducirse en espaldera, hicieron evolucionar las prácticas de cultivo. Las parcelas de vides antes plantadas a marco real y sin espaldera fueron sustituidas en la mayoría de los casos por parcelas con una separación entre hileras no superior a los 2,50 metros y una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. Sí se ha perpetuado el método de poda, fundamentalmente poda corta y, en todos los casos, con un número de yemas francas por cepa limitado.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1381

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Luberon

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Department: Vaucluse. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0920

December 16, 2011

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1381

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Luberon

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Département: Vaucluse. France.

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

1. Commission européenne.
Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 [du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0920

16.12.2011

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1381

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Luberon

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamento: Vaucluse. Francia.

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

1. Comisión Europea, Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0920

16.12.2011

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

'Luberon'

The geographical area, situated around the Luberon limestone massif, is remarkably uniform. It is part of the larger Rhône valley winegrowing area and is bordered by the Apt valley and the 'Ventoux' AOC production area to the north, the Durance Valley to the south, the foothills of the Alps of Haute Provence to the east and the Vaucluse plain to the west.

The vineyards are located on the slopes or at the base of imposing limestone hills, on parcels whose soils are made up of limestone gravel that promote their heating and draining, making them well suited to the production of quality grapes.

The Mediterranean climate favours the ripening of the grapes, with high temperatures and plenty of sunshine during summer, when sugars and polyphenols accumulate in the berries. The wind, by chasing the clouds, helps protect the vines from cryptogamic diseases. Exposure to the sun also promotes the development of aromatic precursors. The area is open to Alpine influences from the east and is also characterised by large temperature variations between day and night. These variations, particularly at the grape ripening stage, allow polyphenols to develop slowly and thus have a direct influence on the wines' balance, resulting in round and full wines characterised by freshness and elegance.

'Luberon' winemakers have made constant efforts to improve production methods. As a result, quality grape harvests are obtained under good technical conditions, both at vineyard level thanks to a programme of selecting quality varieties and at the production stage through the modernisation of winemaking equipment.

The 'Luberon' winegrowing area has a strong tourist appeal with its valleys, forests, castles and folk tales. Visitors discover the area by touring its vineyards and hilltop villages.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Luberon »

La zone géographique forme une unité remarquable autour du massif calcaire du Luberon. Cette zone, inscrite à l'intérieur de l'ensemble des vignobles de la Vallée du Rhône, est limitée au nord, par la vallée d'Apt, limitrophe de l'appellation d'origine contrôlée «Ventoux», au sud, par la vallée de la Durance, à l'est, par le début des Alpes de Haute Provence et, à l'ouest, par la plaine du Vaucluse.

Sur les flancs ou au pied de massifs calcaires imposants, la vigne est implantée sur des parcelles dont les sols ont reçu les apports bénéfiques de cailloutis calcaires favorisant leur réchauffement et leur drainage, bien évidemment propices à la production de raisins de qualité.

Le climat méditerranéen est favorable à la maturité des raisins grâce à la température et à l'ensoleillement estival, période d'accumulation des sucres et des polyphénols dans les baies. Sous l'action du vent, chassant les nuages, le vignoble se trouve relativement préservé des attaques cryptogamiques. La luminosité joue également un rôle important en favorisant le développement des précurseurs aromatiques. Ce territoire, qui s'ouvre à l'est sur les influences alpines, est également caractérisé par ses fortes amplitudes thermiques diurnes et nocturnes. Ces amplitudes, notamment en phase de maturité des raisins, ont une influence directe sur les équilibres des vins, permettant un lent développement des polyphénols, et donnant des vins ronds, pleins avec fraîcheur et élégance.

Les producteurs du «Luberon» ont constamment amélioré les moyens de produire des vendanges de qualité dans de bonnes conditions techniques, tant au niveau du vignoble grâce à des programmes d'encépagement qualitatif qu'au niveau de l'élaboration du vin par la modernisation des matériels vinicoles.

Le «Luberon» bénéficie d'un fort attrait touristique avec ses combes, ses forêts, ses légendes et ses châteaux. De vigne en villages perchés, c'est ainsi que se découvre la réalité de ce massif.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

"Luberon"

La zona geográfica ocupa un lugar destacado en torno al macizo de piedra caliza de Luberon. Esta zona, situada en el interior del conjunto de viñedos del valle del Ródano, limita al norte con el valle del Apt, colindante con la denominación de origen controlada «Ventoux»; al sur, con el valle del Durance; al este, con el inicio de los Alpes de Alta Provenza y, al oeste, con las llanuras de Vaucluse.

En las laderas o al pie de los imponentes macizos de piedra caliza, las vides se plantan en parcelas en las que los suelos han recibido las beneficiosas aportaciones de la grava calcárea, que favorece su calentamiento y drenaje y, por ende, la producción de uvas de calidad.

El clima mediterráneo favorece la maduración de las uvas gracias a las temperaturas y la insolación estivales, periodo en que se acumulan los azúcares y polifenoles en las uvas. Por la acción del viento, que retira las nubes, los viñedos se encuentran relativamente protegidos de los ataques criptogámicos. La luminosidad también desempeña un papel importante, al fomentar el desarrollo de los precursores aromáticos. Esta zona, que se abre al este a las influencias alpinas, se caracteriza también por la amplitud de las temperaturas diurnas y nocturnas. Esta amplitud, especialmente en la fase de maduración de las uvas, influye directamente en el equilibrio de los vinos, permitiendo así un desarrollo lento de los polifenoles y proporcionando vinos redondos, llenos, frescos y elegantes.

Los productores de «Luberon» se esfuerzan constantemente por mejorar los medios para producir cosechas de calidad, en buenas condiciones técnicas, tanto en lo que respecta a los viñedos, a través de programas de encepamiento de calidad, como a la elaboración de los vinos, mediante la modernización de los materiales vinícolas.

El «Luberon» presenta un gran atractivo turístico por sus combes, bosques, leyendas y castillos. Entre viñas y pueblos encaramados, se descubre la realidad de este macizo.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1382

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Malepère

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Department: Aude. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0196

November 15, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1382

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Malepère

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Département : Aude. France.

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

1. Commission européenne.
Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 [du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0196

15.11.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1382

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Malepère

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamento: Aude. Francia.

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

1. Comisión Europea, Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0196

15.11.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

‘Malepère’

In this particular geographical location, characterised by a Mediterranean climate but with a more oceanic water regime, where hot days alternate with cool nights, producers have been able to showcase all their know-how, helped by the many different substrates and exposures.

Thus, in this specific ecological environment, they have combined Atlantic and Mediterranean varieties and found the best possible growing conditions, resulting in the complex and original ‘Malepère’ wines.In order to properly reflect the distinct features of the geographical environment, the parcels are selected and demarcated for the grape harvest. This demarcation allows for the vines to be managed most effectively.

Vine vigour and potential production are controlled by the practice of maintaining low yields by applying strict pruning rules.The reputation of ‘Malepère’ wines was already mentioned in the 14th century in the Green Paper of the Archbishopric of Narbonne, which listed the properties, vines and rights of the archbishops and referred to the cellars of Alaigne and Routier, whose wines were reserved for the bishops and the court.

‘Malepère’ wines were first noticed at the 1897 ‘concours général agricole’ (general agricultural fair), in the form of wines from Château de Caux, which would subsequently go on to win numerous awards.

Thus, although in the Occitan language ‘Male Peyre’ means ‘bad building stone’, the human community has over time preserved and shaped a landscape in which vines, fields and oak woods mix, a landscape brilliantly recreated by the pointillist painter Achille Lauge.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Malepère »

Dans cette situation géographique particulière caractérisée par un climat de type méditerranéen mais avec un régime hydrique plus océanique, alternant journées chaudes et nuits fraîches, aidés par la multiplicité des substrats et des facettes d'exposition, les producteurs ont pu exprimer tout leur savoir-faire. Ainsi ont-ils combinés et alliés, dans ce milieu écologique spécifique, l'implantation de cépages atlantiques et méditerranéens, chacun trouvant les conditions pour une culture optimale, cette combinaison et cette alliance s'exprimant dans la complexité et l'originalité des vins de « Malepère ».

Afin de bien traduire les particularités du milieu géographique, les parcelles sont sélectionnées et délimitées pour la récolte des raisins. Cette délimitation permet une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de rendements peu élevés liés à des règles de taille rigoureuses.

La réputation des vins de la « Malepère » est déjà évoquée au XIVème siècle dans le Livre Vert de l'Archevêché de Narbonne qui recense les propriétés, vignes et droits des archevêques et fait référence aux celliers d'Alaigne et de Routier dont les vins sont réservés aux évêques et à la cour.

Ils sont remarqués au concours général agricole de 1897 avec les vins du château de Caux qui seront, de surcroît, récompensés par la suite à plusieurs reprises. Ainsi, si en langue occitane on parle de « Male peyre », comme de la mauvaise pierre à bâtir, la communauté humaine a, au fil des temps, préservé et façonné un paysage où se mêlent vignes, champs et bois de chênes, paysage si brillamment illustré par le peintre pointilliste Achille LAUGE.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

« Malepère »

En esta situación geográfica particular, caracterizada por un clima de tipo mediterráneo, pero con un régimen hídrico más oceánico, en el que se alternan días cálidos y noches frescas, y apoyada por la multiplicidad de sustratos y facetas de exposición, los productores han podido poner de manifiesto todos sus conocimientos técnicos.

De este modo, han combinado y aliado, en este medio ecológico específico, la implantación de variedades atlánticas y mediterráneas, cada una de las cuales encuentra las condiciones para un cultivo óptimo. Esta combinación y esta alianza se expresan en la complejidad y originalidad de los vinos de «Malepère».

Con el fin de reflejar adecuadamente las particularidades del medio geográfico, se seleccionan y delimitan las parcelas para la vendimia. Esta delimitación permite una gestión óptima de la planta y el control del vigor y del potencial de producción, lo que se traduce en prácticas de bajo rendimiento, vinculado a normas de poda rigurosas.

La reputación de los vinos de la «Malepère» ya se menciona en el siglo XIV en el Libro Verde del arzobispo de Narbona, que recoge las propiedades, viñas y derechos de los arzobispos y hace referencia a las bodegas de Alaigne y Routier, cuyos vinos están reservados a los obispos y a la corte.

Destacan en el concurso general agrícola de 1897 con los vinos del «château de Caux», que, además, serán premiados posteriormente en varias ocasiones.

Así, si en la lengua occitana se habla de «male peyre» como piedra de construcción mala, la comunidad humana ha preservado y configurado con el tiempo un paisaje en el que se mezclan viñas, campos y bosques de robles, un paisaje ilustrado con brillantez por el pintor puntillista Achille Lauge.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

GI-1383

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Marc de Provence

GOOD(S)

1. **Spirit**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Alpes-de-Haute-Provence, Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône, Drôme, Hautes-Alpes, Var, Vaucluse. France.

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

1. European Commission. Article 37 of European Parliament and Council Regulation (EU) 2019/787 of April 17, 2019 published on May 17, 2019 in the OJEU L130/1.

PGI-FR-02069

June 12, 1989

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1383

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Marc de Provence

PRODUIT(S)

1. **Boisson spiritueuse**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Alpes-de-Haute-Provence, Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône, Drôme, Hautes-Alpes, Var, Vaucluse. France.

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

1. Commission européenne.
Article 37 du Règlement (UE) 2019/787 [du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 publié le 17 mai 2019 au JOUE L 130/1.

PGI-FR-02069

12.06.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1383

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Marc de Provence

PRODUCTO(S)

1. **Bebida espirituosa**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Alpes de Alta Provenza, Alpes Marítimos, Bocas del Ródano, Drôme, Altos Alpes, Var, Vaucluse. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 37 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de abril de 2019, publicado el 17 de mayo de 2019 en el DOUE L130/1.

PGI-FR-02069

12.06.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

Marc de Provence

The organoleptic specificities of "marcs de Provence" are linked to :

- the origin of the marcs resulting from the vinification of grapes producing the PDOs of the large Provence wine region "Côtes de Provence", "Coteaux varois en Provence", "Coteaux d'Aix-en-Provence", "Les Baux de Provence", "Bandol", "Bellet", "Cassis", "Palette" as well as certain neighbouring PDOs "Luberon", "Pierrevert", "Ventoux". They therefore reflect the expression of the aromas of the grape varieties typical of the geographical area, which are mainly present: Grenache N, Syrah N, Cinsaut N and Mourvèdre N for the red grape varieties, Clairette B, Vermentino B, Ugni B and Semillon B for the white grape varieties. The expression of these grape varieties is itself subject to the effects of the natural environment, characterised by the Mediterranean climate: high temperatures, a large number of days of sunshine, the frequency of its winds, and the complexity of the soils, which bring freshness and fruitiness to the wines.

- a measured pressing of the grape marc expressed by its high alcoholic strength by volume, which preserves the fruity or floral aromas even in the white brandies.

- distillation methods with a low alcoholic strength by volume, which generate a high content of volatile substances that reflect the aromatic power of the brandies and their persistence in the mouth.

- the conditions of ageing and the hot and dry climatic characteristics of the geographical area, which favour the progressive concentration of aromas.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Marc de Provence

Les spécificités organoleptiques des marcs de Provence sont liées :

• à l'origine des marcs issus de la vinification de raisins produisant les AOP de la grande région viticole provençale « Côtes de Provence », « Coteaux varois en Provence », « Coteaux d'Aix-en- Provence », « Les Baux de Provence », « Bandol », « Bellet », « Cassis », « Palette » ainsi que certaines AOP limitrophes « Luberon », « Pierrevert », « Ventoux ». Elles sont donc notamment le reflet de l'expression des arômes des cépages typiques de l'aire géographique majoritairement présents que sont le grenache N, la syrah N, le cinsaut N ou le mourvèdre N pour les cépages rouges, la clairette B, le vermentino B, l'ugni B et le sémillon B pour les cépages blancs. L'expression de ces cépages est elle- même soumise aux effets du milieu naturel, caractérisé par le climat méditerranéen : des températures élevées, un grand nombre de jours d'ensoleillement, la fréquence de ses vents, et la complexité des sols, qui amènent fraicheur et fruité aux vins.

• à un pressurage mesuré des marcs de raisins exprimé par leur titre alcoométrique volumique élevé qui préserve les arômes fruités ou floraux jusque dans les eaux-de-vie blanches

• aux modalités de distillation à un titre alcoométrique volumique peu élevé qui génèrent une forte teneur en substances volatiles traduisant la puissance aromatique des eaux-de-vie et leur persistance en bouche.

• aux conditions de vieillissement et aux caractéristiques climatiques chaudes et sèches de l'aire géographique favorisant la concentration progressive des arômes.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Marc de Provence

Las especificidades organolépticas de los "marcs de Provence" están ligadas con:

- el origen de los orujos resultantes de la vinificación de las uvas que producen las DOP de la gran región vinícola provenzal "Côtes de Provence", "Coteaux varois en Provence", "Coteaux d'Aix-en-Provence", "Les Baux de Provence", "Bandol", "Bellet", "Cassis", "Palette", así como algunas DOP vecinas "Luberon", "Pierrevert", "Ventoux". Por lo tanto, reflejan la expresión de los aromas de las variedades de uva típicas de la zona geográfica, que son principalmente: Grenache N, Syrah N, Cinsaut N y Mourvèdre N para las variedades de uva tinta, Clairette B, Vermentino B, Ugni B y Semillon B para las variedades de uva blanca. La expresión de estas variedades de uva está sujeta a su vez a los efectos del medio ambiente, caracterizado por el clima mediterráneo: altas temperaturas, gran número de días de sol, frecuencia de sus vientos y complejidad de los suelos, que aportan frescura y frutosidad a los vinos.

- un prensado medido del orujo de uva expresado por su elevado grado alcohólico volumétrico, que preserva los aromas afrutados o florales incluso en los aguardientes blancos.

- métodos de destilación con un grado alcohólico volumétrico bajo, que generan un alto contenido de sustancias volátiles reflejando a la potencia aromática de los aguardientes y su persistencia en boca.

- las condiciones de envejecimiento y las características climáticas cálidas y secas de la zona geográfica, que favorecen la concentración progresiva de los aromas.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

GI-1384

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Marc de Savoie

GOOD(S)

1. **Spirit**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Savoie, Haute-Savoie, Isère, Ain. France.

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

1. European Commission. Article 37 of European Parliament and Council Regulation (EU) 2019/787 of April 17, 2019 published on May 17, 2019 in the OJEU L130/1.

PGI-FR-02026

June 12, 1989

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1384

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Marc de Savoie

PRODUIT(S)

1. **Boisson spiritueuse**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Savoie, Haute-Savoie, Isère, Ain. France.

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

1. Commission européenne.
Article 37 du Règlement (UE) 2019/787 [du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 publié le 17 mai 2019 au JOUE L 130/1.

PGI-FR-02026

12.06.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1384

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Marc de Savoie

PRODUCTO(S)

1. **Bebida espirituosa**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos : Saboya, Alta Saboya, Isère, Ain. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 37 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de abril de 2019, publicado el 17 de mayo de 2019 en el DOUE L130/1.

PGI-FR-02026

12.06.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

Marc de Savoie

The Savoie vineyard remains a small vineyard with a very large variety of grape varieties.

The winegrowers use this variety of grape varieties to make up blends of brandies where, nevertheless, white grape varieties remain in the majority overall. The resulting brandies have rather primary and floral aromatic characteristics, resulting from wines produced in a cool climate.

The climatic conditions of the region make it possible to control the storage conditions of the marc and to favour regular fermentation of the marc in order to obtain a maximum of flavour in the final product.

The distillation of the marc in a still is part of the Savoyard know-how. Although all the equipment used are column and tray stills, with a discontinuous first jet, heated by steam, each distiller runs his still according to his own characteristics.

Today, the volumes of marc brandies produced are small and they are sold on the estate, usually after ageing, and in liquor houses where white brandies are marketed. This tradition, to which the people of Savoie are still very attached, continues.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Marc de Savoie

Le vignoble de Savoie reste un vignoble de petite taille présentant une très grande variété de cépages.

Les vignerons utilisent cette variété de cépages pour constituer des assemblages d'eau-de-vie où néanmoins les cépages blancs restent globalement majoritaires. Les eaux-de-vie qui en sont issues présentent des caractères aromatiques plutôt primaires et floraux, issus de vins obtenus sous un climat frais.

Les conditions climatiques de la région permettent de maîtriser les conditions de stockage des marcs et de favoriser des fermentations régulières de celui-ci afin d'obtenir un maximum de parfums dans le produit final.

La distillation du marc à l'alambic fait partie du savoir-faire savoyard. Bien que tous les appareils utilisés soient des alambics à colonnes et à plateaux, à premier jet discontinu, chauffés à la vapeur, chaque distillateur conduit ainsi son alambic en fonction des caractéristiques qui souvent lui sont propres.

Aujourd'hui, les volumes d'eaux-de-vie de marc produits sont faibles et la vente se fait à la propriété, le plus souvent après vieillissement et dans des maisons de liquoriste où l'on commercialise plutôt les eaux-de-vie blanches. Cette tradition, à laquelle les savoyards sont toujours très attachés, se perpétue.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Marc de Savoie

El viñedo de Savoie sigue siendo un viñedo pequeño con unas grandes variedades de uva.

Los viticultores utilizan esta variedad de cepas para elaborar mezclas de aguardientes en las que, sin embargo, las variedades de uva blanca siguen siendo mayoritarias en su conjunto. Los aguardientes resultantes tienen características aromáticas más bien primarias y florales, resultado de vinos producidos en un clima fresco.

Las condiciones climáticas de la región permiten controlar las condiciones de almacenamiento de los orujos y favorecer una fermentación regular de los mismos para obtener un máximo de sabor en el producto final.

La destilación de los orujos en alambique forma parte del saber-hacer de la región de Savoie. Aunque todos los equipos utilizados son alambiques de columna y de cubeta, con un primer chorro discontinuo, calentados por vapor, cada destilador hace funcionar su alambique muchas veces según sus propias características.

En la actualidad, los volúmenes de aguardientes de orujo producidos son reducidos y se venden en la finca, normalmente tras el envejecimiento, y en licorerías donde se comercializan aguardientes blancos. Esta tradición, a la que los habitantes de Savoie siguen muy apegados, continúa.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

GI-1385

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Marc des Côtes-du-Rhône / Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône

GOOD(S)

1. **Spirit**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Ardèche, Drôme, Gard, Isère, Loire, Rhône, Vaucluse. France.

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

1. European Commission. Article 37 of European Parliament and Council Regulation (EU) 2019/787 of April 17, 2019 published on May 17, 2019 in the OJEU L130/1.

PGI-FR-01979

June 12, 1989

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1385

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Marc des Côtes-du-Rhône / Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône

PRODUIT(S)

1. **Boisson spiritueuse**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Ardèche, Drôme, Gard, Isère, Loire, Rhône, Vaucluse. France.

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

1. Commission européenne.
Article 37 du Règlement (UE) 2019/787 [du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 publié le 17 mai 2019 au JOUE L 130/1.

PGI-FR-01979

12.06.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1385

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Marc des Côtes-du-Rhône / Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône

PRODUCTO(S)

1. **Bebida espirituosa**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Ardèche, Drôme, Gard, Isère, Loira, Ródano, Vaucluse. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 37 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de abril de 2019, publicado el 17 de mayo de 2019 en el DOUE L130/1.

PGI-FR-01979

12.06.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

« Marc des Côtes du Rhône / Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône »

The organoleptic specificities of the "eaux-de-vie de marc of the Côtes du Rhône" are linked to :

- the origin of the marc resulting from the vinification of grapes producing the PDO of the Côtes du Rhône region: they are therefore notably the reflection of the expression of the aromas of the typical grape varieties of the geographical area, which are grenache N, syrah N, mourvèdre N for the red grape varieties, clairette B, marsanne B, roussane B, viognier B and muscat à petits grains B for the white varieties. The expression of these grape varieties depends on the adaptation of the grape varieties to the soils, low yields (30 to 50 hl/ha) and the effects of the natural environment, characterized by the Mediterranean climate: high temperatures, a large number of sunny days, the frequency of the northern winds that blow into this valley open to the Mediterranean Sea and bring freshness and fruitiness to the wines.

- the measured pressing of the grapes expressed by the high alcoholic strength by volume of the marc which preserves the fruity or floral aromas even in the white brandies.

- distillation methods with a low alcoholic strength which generate a high content of volatile substances that reflect the aromatic power of the brandies and their persistence in the mouth.

- the conditions of ageing and to the hot and dry climatic characteristics of the geographical area which favors the progressive concentration of the aromas.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Marc des Côtes du Rhône / Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône »

Les spécificités organoleptiques des « eaux-de-vie de marc des Côtes du Rhône » sont liées :- à l'origine des marcs issus de la vinification de raisins produisant les AOP de la région des Côtes du Rhône : Elles sont donc notamment le reflet de l'expression des arômes des cépages typiques de l'aire géographique que sont le grenache N, la syrah N, le mourvèdre N pour les cépages rouges, la clairette B, la marsanne B, la roussane B, le viognier B et le muscat à petits grains B pour les cépages blancs. L'expression de ces cépages est elle-même soumise à l'adaptation des cépages aux sols, à de faibles rendements (30 à 50 hl/ha) et aux effets du milieu naturel, caractérisé par le climat méditerranéen : des températures élevées, un grand nombre de jours d'ensoleillement, la fréquence des vents du Nord qui s'engouffrent dans cette vallée ouverte sur la mer Méditerranée et amènent fraicheur et fruité aux vins. - au pressurage mesuré des raisins exprimé par le titre alcoométrique volumique élevé des marcs qui préserve les arômes fruités ou floraux jusque dans les eaux-de-vie blanches. - aux modalités de distillation à un titre alcoométrique volumique peu élevé qui génèrent une forte teneur en substances volatiles traduisant la puissance aromatique des eaux de vie et leur persistance en bouche.- aux conditions de vieillissement et aux caractéristiques climatiques chaudes et sèches de l'aire géographique favorisant la concentration progressive des arômes.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

« Marc des Côtes du Rhône / Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône »

Las especificidades organolépticas de las "eaux-de-vie de marc des Côtes du Rhône" están relacionados con:

- el origen de los orujos resultantes de la vinificación de uvas que producen la DOP de la región de Côtes du Rhône: son, por tanto, notablemente el reflejo de la expresión de los aromas de las variedades de uva típicas de la zona geográfica, que son Garnacha N, Syrah N, mourvèdre N para las variedades tintas, clairette B, marsanne B, roussane B, viognier B y muscat à petits grains B para las variedades blancas.

La expresión de estas variedades de uva es en sí misma sujeto a la adaptación de las variedades de uva a los suelos, a rendimientos bajos (30 a 50 hl/ha) y a los efectos del medio ambiante, caracterizado por el clima mediterráneo: altas temperaturas, un gran número de días soleados, la frecuencia de los vientos del norte que soplan en este valle que se abre al mar Mediterráneo y aportan frescura y frutosidad a los vinos.

- el prensado medido de las uvas expresado por el elevado grado alcohólico volumétrico de los orujos que conserva los aromas afrutados o florales incluso en los espíritus blancos.

- métodos de destilación con bajo grado alcohólico que generan un alto contenido de sustancias volátiles reflejando a la potencia aromática de los aguardientes y su persistencia en la boca.

- las condiciones de envejecimiento y las características climáticas cálidas y secas de la zona geográfica, lo que favorece la concentración progresiva de los aromas.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

GI-1386

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Marc du Languedoc

GOOD(S)

1. **Spirit**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales. France.

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

1. European Commission. Article 37 of European Parliament and Council Regulation (EU) 2019/787 of April 17, 2019 published on May 17, 2019 in the OJEU L130/1.

PGI-FR-02074

June 12, 1989

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1386

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Marc du Languedoc

PRODUIT(S)

1. **Boisson spiritueuse**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales. France.

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

1. Commission européenne.
Article 37 du Règlement (UE) 2019/787 [du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 publié le 17 mai 2019 au JOUE L 130/1.

PGI-FR-02074

12.06.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1386

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Marc du Languedoc

PRODUCTO(S)

1. **Bebida espirituosa**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores u operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Aude, Gard, Hérault, Pirineos Orientales. Francia.

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

1. Comisión Europea. Artículo 37 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de abril de 2019, publicado el 17 de mayo de 2019 en el DOUE L130/1.

PGI-FR-02074

12.06.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

Marc du Languedoc

The Languedoc's remoteness from the main centres of consumption and the absence of rapid means of transport has been an incentive for the region to look for ways to add value to its wine products through wine brandies and marc brandies.

The presence of the Faculty of Medicine in the town of Montpellier, in the heart of the vineyards, has constantly encouraged the evolution of distillation techniques and from the 1800s onwards, distillation was carried out in one pass instead of 5 or 6 passes, so that brandy could be obtained with a significant saving of time and energy.

The raw material, i.e. the marcs from grapes vinified in PDO, from the traditional grape varieties of the region's PDO wines which allows optimal adaptation to the terroir, influences the quality of the "Marc du Languedoc" brandy by its characteristics.

These interactions between the marc from grapes generally harvested at a high degree, appropriate distillation techniques, the know-how of the distillers and a good mastery of the maturing process under hot, dry and windy climatic conditions, make it possible to obtain a « Marc du Languedoc » brandy characterised by its elegance, for both the white and aged marcs. The white marcs also develop floral and fruity aromas, in addition to, for the aged marcs, complex aromas combining vanilla flavours.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Marc du Languedoc

L'éloignement du Languedoc des principaux centres de consommation et l'absence de moyens de transport rapides conduira très tôt la région à rechercher des moyens de valorisation des produits viticoles au travers des eaux-de-vie de vin et de marc. La présence de la Faculté de médecine dans la ville de Montpellier au cœur du vignoble, a constamment favorisé l'évolution des techniques de distillation et c'est ainsi qu'à partir des années 1800 la distillation en un seul passage au lieu de 5 à 6 permettait d'obtenir l'eau-de-vie avec une économie de temps et d'énergie importante.
La matière première, les marcs issus de raisins vinifiés en AOP, à partir de l'encépagement traditionnel des vins AOP de la région qui permettent d'optimiser leur adaptation au terroir, impacte par ses caractéristiques la qualité de l'eau-de-vie « Marc du Languedoc ».
Ces interactions entre des marcs issus de raisins généralement récoltés à un degré élevé, des techniques de distillation appropriées, les savoir-faire des distillateurs et une bonne maîtrise de l'élevage sous des conditions climatiques chaudes, sèches et venteuses permettent d'obtenir une eau-de-vie « Marc du Languedoc » caractérisée par son élégance, tant pour les marcs blancs que pour les marcs vieillis. Les marcs blancs développent en outre des arômes floraux et fruités, auxquels s'ajoutent pour les marcs vieillis des arômes complexes associant des arômes vanillés.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Marc du Languedoc

La lejanía del Languedoc de los principales centros de consumo y la ausencia de medios de transporte rápidos conduce temprano la región à buscar formas de añadir valor a sus productos vitivinícolas a través aguardientes de vino y de orujo.

La presencia de la Facultad de Medicina en la ciudad de Montpellier, en el corazón de los viñedos, a promovido constantemente la evolución de las técnicas de destilación y es asi como, a partir de 1800, la destilación en una vez en lugar de 5 ó 6, permitió de obtener el aguardiente con un importante ahorro de tiempo y energía.

La materia prima, los orujos de uvas vinificadas en DOP, con variedades tradicionales de los vinos DOP de la región, permiten optimizar su adaptación al terruño, tiene un impacto sobre la calidad del aguardiente "Marc du Languedoc".

Estas interacciones entre el orujo de uva generalmente cosechado en un alto grado, apropiado técnicas de destilación adecuadas, el saber-hacer de los destiladores y un buen dominio del proceso de maduración en condiciones climáticas cálidas, secas y ventosas hacen posible obtener un aguardiente “Marc du Languedoc" caracterizado por su elegancia, tanto para los orujos blancos como para los orujos añejos. Los orujos blancos también desarrollan aromas florales y afrutados, a los que se añaden para los orujos añejos aromas complejos que combinan sabores de vainilla.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1387

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Montlouis-sur-Loire

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Department: Indre-et-Loire. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0169

September 18, 1973

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1387

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Montlouis-sur-Loire

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Département : Indre-et-Loire. France.

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

1. Commission européenne.
Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 [du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0169

18.09.1973

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1387

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montlouis-sur-Loire

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamento: Indre y Loira. Francia.

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

1. Comisión Europea, Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0169

18.09.1973

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

"Montlouis-sur-Loire"

Located a few kilometres east of Tours, the winegrowing area of the controlled designation of origin 'Montlouis-sur-Loire' forms part of a triangular limestone plateau, the northern and southern boundaries of which are formed by the Loire and Cher valleys and the eastern boundary by the Forest of Amboise massif. This geographical area is limited to three municipalities.

The area has a relatively mountainous relief, with the winegrowing area situated at an altitude of between 55 and 100 metres. To the south-east, the plateau slopes sharply down to the Cher Valley, forming a steep winegrowing hillside cut across by dry valleys. To the west and the north, the winegrowing plateau ends abruptly at a cliff edge of some thirty metres, intersected here and there by small dry valleys.

From a geological point of view, the plateau is underlain by chalky formations from the Turonian stage (micaceous chalk, yellow tuffeau chalk) and Senonian stage (Villedieu chalk, level to the Cher Valley), topped with silicate-clay formations from the Senonian stage (clay to flint), at times the Eocene stage (puddingstone, gravel) and, in particular, sandy, alluvial material from the high river terraces, roughly mixed with windblown sand.

The parcels demarcated for the grape harvest are found on mostly silicate-clay soils and sometimes clay-limestone soils. The sandy deposits sat on the tops of the slopes very often provide a predominantly sandy texture.

The climate is a modified oceanic climate, at the crossroads between oceanic and continental influences, with the Loire acting as a temperature regulator, at times with excellent autumnal and end-of-season conditions.

From Roman times right up to the 20th century, vast underground quarries have been hollowed out from the tuffeau (soft, chalky material forming the base of the plateau's bedrock) and reused as winemaking cellars for still wines and sparkling wines, and as ageing and storage sites.

From the 14th to the 19th century, white wines were produced in the winegrowing area. The quality and ageing potential of those wines meant that they could be transported along the River Loire to Nantes, where they would then be shipped to northern Europe. They were frequently

sold under the name ‘Vouvray’, which is how the best white wines from the region of Tours were referred to.

During the 1930s, several judgments were passed rejecting applications for a link with the ‘Vouvray’ controlled designation of origin. Winegrowers from Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire and Saint-Martin-le-Beau then sought to have a controlled designation of origin recognised. The name ‘Montlouis’ was thus recognised in 1938, changed to ‘Montlouis-sur-Loire’ in 2002.

In 2008, the winegrowing area covered 400 hectares, with around fifty winegrowers. Half of this area goes to producing still wines (approximately 6 000 hectolitres) and the other half to sparkling or semi-sparkling wines (approximately 9 600 hectolitres).

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Montlouis-sur-Loire »

Situé quelques kilomètres à l'est de Tours, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée «Montlouis-sur-Loire» s'inscrit sur un plateau calcaire formant un triangle, limité respectivement au nord et au sud par les vallées de la Loire et du Cher, et à l'est par le massif de la forêt d'Amboise. Cette zone géographique se limite au territoire de 3 communes.

Le relief de la zone géographique est assez marqué, et l'altitude à laquelle est implanté le vignoble est comprise entre 55 mètres et 100 mètres environ. Au sud-est, le plateau plonge vers la vallée du Cher, formant un coteau viticole entaillé de vallées sèches. A l'ouest et au nord, le plateau viticole se finit de manière abrupte, par une falaise d'une trentaine de mètres, entaillée çà et là de petits vallons secs.

Géologiquement, le plateau est armé par les formations crayeuses du Turonien (craie micacée, tuffeau jaune) et du Sénonien (craie de Villedieu, affleurante sur la vallée du Cher), surmontées des formations argilo-siliceuses du Sénonien (argiles à silex), çà et là de l'Eocène (poudingues, cailloutis), et surtout des matériaux sableux alluviaux de hautes terrasses fluviales, plus ou moins mêlés de sables d'origine éolienne.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins reposent sur des sols majoritairement argilo-siliceux, quelquefois argilo-calcaires. Les dépôts sableux surmontant le haut des reliefs apportent très souvent une dominante texturale sableuse.

Le climat est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales, sur lequel la Loire exerce son rôle de régulateur thermique, et avec quelquefois d'excellentes conditions automnales et d'arrière-saison.

Le «tuffeau», matériau crayeux tendre qui constitue les premières assises du plateau, a été creusé de vastes carrières souterraines de la période romaine jusqu'au XXe siècle, réutilisées comme caves de vinification des vins tranquilles, d'élaboration de vins mousseux, d'élevage et de stockage.

Du XIVe au XIXe siècle, le vignoble produit des vins blancs, dont la qualité et le potentiel de garde permettent le transport sur la Loire jusqu'à Nantes puis l'expédition vers les pays du nord de l'Europe. Ils sont couramment vendus sous le terme de «Vouvray», qui désigne alors les meilleurs vins blancs de la région de Tours.

Au cours des années 1930, plusieurs jugements rejettent la demande de rattachement à l'appellation d'origine contrôlée «Vouvray». Les vignerons de Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire et Saint-Martin-le-Beau s'engagent alors dans une démarche de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, laquelle est reconnue en 1938 sous le nom de «Montlouis», nom modifié en «Montlouis-sur-Loire» en 2002.

En 2008, le vignoble couvre 400 hectares, exploités par une cinquantaine de viticulteurs. La moitié de cette surface est destinée à la production de vins tranquilles (environ 6 000 hectolitres) et l'autre moitié à la production de vins mousseux ou pétillants (environ 9 600 hectolitres).

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Montlouis-sur-Loire»

Situado a pocos kilómetros al este de Tours, el viñedo correspondiente a la denominación de origen controlada «Montlouis-sur-Loire» se encuentra sobre una meseta caliza con forma de triángulo que limita, respectivamente, al norte y al sur con los valles del Loira y del Cher y al este, con el macizo del bosque de Amboise. Esta zona geográfica se limita al territorio de 3 municipios.

El relieve de la zona geográfica es bastante escarpado y la altitud a la que se encuentra el viñedo está comprendida entre los 55 m y los 100 m aproximadamente. Al sureste, la meseta desciende hacia el valle del Cher, formando una ladera vitícola cercada por valles secos. Al oeste y al norte, la meseta vitícola se interrumpe de manera abrupta, por un barranco de una treintena de metros, jalonado aquí y allá por pequeñas cañadas secas.

Desde el punto de vista geológico, la meseta está constituida por las formaciones cretáceas del Turoniense (creta micácea, toba amarilla) y del Santoniense (creta de Villedieu, enrasada en el valle del Cher), a las que se superponen formaciones arcilloso-silíceas del Santoniense (arcillas con sílex), aquí y allá del Eoceno (pudingas, gravas) y, sobre todo, materiales arenosos aluviales de altas terrazas fluviales, más o menos mezclados con arenas de origen eólico.

Las parcelas delimitadas para la cosecha de las uvas descansan sobre suelos en su mayoría arcilloso-silíceos, en ocasiones arcilloso-calcáreos. Los depósitos de arena que se superponen a la cima de los relieves aportan con mucha frecuencia una textura arenosa dominante.

El clima es de tipo oceánico degradado, al situarse en el cruce entre las influencias oceánicas y continentales, de manera que el Loira ejerce sobre la zona su función de regulación térmica y, ocasionalmente, disfruta de excelentes condiciones en otoño y al final de la temporada.

La toba, material cretácico blando del que están formados los primeros fundamentos de la meseta, ha sido excavado con múltiples galerías subterráneas que datan desde el periodo romano hasta el siglo XX, reutilizadas como bodegas para la vinificación de vinos tranquilos, la elaboración de vinos espumosos, la crianza y el almacenamiento.

Del siglo XIV al XIX, el viñedo produce vinos blancos cuya calidad y potencial de conservación permiten su transporte por el Loira hasta Nantes y, posteriormente, su envío a los países del norte de Europa. Se venden habitualmente bajo la denominación «Vouvray», que en esa época designa los mejores vinos blancos de la región de Tours.

Durante la década de 1930, varias sentencias desestiman la petición de vinculación a la denominación de origen controlada «Vouvray». Los viticultores de Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire y Saint-Martin-le-Beau se comprometen entonces a movilizarse para solicitar el reconocimiento de la denominación de origen controlada, que se reconoce en 1938 bajo el nombre «Montlouis», que pasa a ser «Montlouis-sur-Loire» en 2002.

En 2008, el viñedo abarcaba 400 hectáreas, explotadas por unos cincuenta viticultores. La mitad de esta superficie está destinada a la producción de vinos tranquilos (unos 6 000 hectolitros) y la otra mitad, a la producción de vinos espumosos o de aguja (unos 9 600 hectolitros).

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

GI-1388

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Nürnberger Lebkuchen

GOOD(S)

1. **Gingerbread**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any manufacturer/operator who complies with product specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

Within the administrative boundaries of the city of Nürnberg. Germany.

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

1. European Commission. Commission Regulation (EC) No 1263/96 published in the Official Journal of the European Communities No L 163/19 of July 2, 1996.
PGI-DE-0670

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1388

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Nürnberger Lebkuchen

PRODUIT(S)

1. **Pain d'épices**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout fabricant/exploitant qui respecte les spécifications du produit.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

A l'intérieur des limites administratives de la ville de Nürnberg. Allemagne.

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

1. Commission européenne.
Règlement (CE) No 1263/96 de la Commission publié au Journal officiel des Communautés européennes No L 163/19 du 02 juillet 1996.
PGI-DE-0670

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1388

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nürnberger Lebkuchen

PRODUCTO(S)

1. **Pan de jengibre**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier fabricante/empresa que cumpla las especificaciones del producto.

ZONA GEOGRÁFICA

Dentro de los límites administrativos de la ciudad de Nürnberg. Alemania.

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

1. Comisión Europea. Reglamento (CE) nº 1263/96 de la Comisión, publicado en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas nº L 163/19, de 2 de julio de 1996.

PGI-DE-0670

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

Name of the Product: Nürnberger Lebkuchen (PGI)

Kind of Product: Fine baker's wares, confectionery or biscuits

Description of the Product:

a) Name:

Nürnberger Lebkuchen

b) Description:

Spiced baked goods with at least 50 parts of sugars/ honey/ invert sugar/ and spices, oil almonds and other oilseeds, egg protein/milk protein products and fruit preparations to every 100 parts of cereal products. They may be iced, coated, decorated, filled, etc.

c) Geographical region:

Inside the administrative boundaries of the city of Nürnberg

d) Evidence of origin:

For centuries the quality features cited have been firmly associated with Nürnberg. Thanks to the expertise of Nürnberg manufacturers, the consumer associates particular quality with Lebkuchen coming from Nürnberg.

e) Production method

Stirring, beating and kneading pastes and doughs. Spreading, moulding, garnishing, decorating. Drying of the surface, baking, icing, glazing, filling, packaging.

f) Link to the geographical region:

Nürnberg is traditionally a byword for Lebkuchen. In 1643 the Nürnberg Lebkuchen bakers formed their own guild. Legal rulings have confirmed the link.

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

Nom du produit: Nürnberger Lebkuchen (IGP)

Type de produit: Produits de la pâtisserie, de la confiserie ou de la biscuiterie

Description du produit:

f) Nom:

Nürnberger Lebkuchen

g) Description:

Biscuits aromatisés, qui pour 100 parties de produits céréaliers et/ou d'amidons, contiennent au moins 50 parties de sucres/miel/sucres intervertis/ et des arômes, des amandes, d'autres oléagineux et des ovoproduits, des produits du lait/des protéines du lait, ainsi que des préparations de fruits. Ils peuvent être nappés, enrobés, décorés, fourrés, etc.

h) Région géographique:

La ville de Nuremberg à l'intérieur des frontières administratives.

i) Preuve de l'origine:

Depuis des siècles, les caractéristiques de qualité ci-dessus sont liées à la ville de Nuremberg. Grâce au savoir-faire des fabricants de Nuremberg, le consommateur associe le Lebkuchen de qualité à la ville de Nuremberg.

j) Méthode d'obtention:

La masse et la pâte sont mélangées, battues, pétries, puis ensuite étalées ou modelées, garnies, décorées. Séchage de la surface, cuisson, enrobage, givrage, fourrage, emballage.

g) Lien géographique:

La tradition de Nuremberg, ville du Lebkuchen, est légendaire. En 1643, les fabricants de Lebkuchen y ont fondé leur propre corporation. Le lien géographique est attesté par des décisions de justice.

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

Nombre del producto: Nürnberger Lebkuchen (IGP)

Tipo de producto: Productos de pastelería, repostería o galletería

Descripción del producto:

k) Nombre: Nürnberger Lebkuchen

l) Descripción:
Productos de pastelería condimentados y compuestos, por cada 100 partes, de cereales o fécula y al menos, por cada 50, de distintos tipos de azúcar, miel, azúcar invertido, así como especias, almendras oleaginosas y otras semillas oleaginosas, ovoproductos, productos lácteos o de albúmina láctea y preparados de frutas. Pueden presentarse guarnecidos recubíertos, adornados, rellenos, etc.

m) Zona geográfica:
Límites administrativos de la ciudad de Nuremberg.

n) Antecedentes:
Desde hace cientos de años se relacionan estas características cualitativas con Nuremberg. Gracias a la maestría de los elaboradores de esta ciudad, el consumidor asocia el Lebkuchen de una calidad particular con la ciudad de Nuremberg como lugar de origen.

o) Método de obtención

Remover, batir y amasar masa y pasta. Extender o dar forma, guarnecer y adornar. Dejar secar la capa superior, cocer en el horno, recubrir, glasear, rellenar y envasar.

h) Vínculo:

La tradición de Nuremberg como ciudad de producción del Lebkuchen es proverbial. Ya en 1643 los elaboradores de este producto fundaron un gremio. Diversas sentencias de los tribunales han confirmado este vínculo.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1389

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Orléans

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Department: Loiret. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0303

April 14, 2004

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1389

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Orléans

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Département : Loiret. France.

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

1. Commission européenne.
Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 [du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0303

14.04.2004

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1389

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Orléans

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamento: Loiret. Francia.

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

1. Comisión Europea, Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0303

14.04.2004

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

‘Orléans’

One of the major factors in the quality and originality of Orléans wines is the climate of the region, linked to the latitude and the influence of the river. At approximately the same latitude as the town of Auxerre, we are close to the northern limit of the cultivation of the grape varieties meunier N, pinot noir N, pinot gris G and chardonnay B for the production of still wines. The Orléans vineyard is also the most northern French vineyard with a large proportion of its production made up of red wines.

The other major factor is its delimited parcel area for the harvest of grapes which, reflecting usage, classifies only filtering soils with a predominantly sandy texture. Developed in ancient alluvial deposits of the Loire, with a local load of pebbles, they are very well suited to the production of quality wines, due to their limited agronomic potential, their rapid warming and their good natural drainage.

These favourable natural factors induce the freshness that the wines display.

It is the very old choice and the maintenance of a grape variety perfectly adapted to these factors, based on grape varieties from the Pinot family, which has contributed to the development of vine growing, and to the quality of the wines produced, which has been appreciated for nearly ten centuries. This is what J. Guyot said around 1868 when he stated that "vines in the Orléans district have been cultivated since time immemorial on very good foundations".

Always appreciated as a great vineyard producing high quality wines until the Renaissance, the vicissitudes of history ("Edit des vingt lieues", competition from southern wines, phylloxera) have never succeeded in diverting the Orléans winegrowers from their vocation to produce original wines, as shown by the the current reputation and fame of the vineyard, mentioned as early as the 6th century

in the archives of Grégoire de Tours, which continues to prosper thanks to the dynamism of the producers.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Orléans »

L'un des grands facteurs de qualité et d'originalité des vins d'Orléans est le climat de la région, lié à la latitude et à l'influence du fleuve. A peu près à la même latitude que la ville d'Auxerre, on se rapproche ici de la limite nord de la culture des cépages meunier N, pinot noir N, pinot gris G et chardonnay B pour la production de vins tranquilles. Le vignoble orléanais est d'ailleurs le vignoble français le plus septentrional dont une part importante de la production est constituée de vins rouges.

L'autre grand facteur est son aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins qui traduisant les usages, ne classe que les sols filtrants à dominante texturale sableuse. Développés dans des alluvions anciennes de la Loire, avec localement une charge en galets, ils sont très bien adaptés à une production de vins de qualité, de par leur potentiel agronomique limité, leur réchauffement rapide et leur bon ressuyage naturel.

Ces facteurs naturels favorables induisent cette fraîcheur que les vins arborent. C'est le choix très ancien et le maintien d'un encépagement parfaitement adapté à ces facteurs, basé sur des cépages de la famille des pinots qui a contribué à ce développement de la culture de la vigne, et à la qualité des vins produits, reconnue depuis près de dix siècles. C'est d'ailleurs ce qu'exprimait J. Guyot vers 1868 en affirmant que « les vignes, dans l'arrondissement d'Orléans, sont cultivées de temps immémorial sur de très bonnes bases ».

Toujours reconnu comme un grand vignoble produisant des vins de haute qualité jusqu'à la Renaissance, les vicissitudes de l'histoire (« Edit des vingt lieues », concurrences des vins méridionaux, phylloxéra) n'ont jamais réussi à détourner les vignerons d'Orléans de leur vocation à produire des vins originaux comme le traduisent la notoriété et la réputation actuelles du vignoble, évoqué dès le Vième siècle dans les archives de Grégoire de Tours, qui continue à prospérer grâce au dynamisme des producteurs.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

"Orléans"

Uno de los principales factores de la calidad y originalidad de los vinos de Orleans es el clima de la región, ligada a la latitud y a la influencia del río. Aproximadamente a la misma latitud como la ciudad de Auxerre, estamos cerca del límite septentrional del cultivo de las variedades de uva meunier N, pinot noir N, pinot gris G y chardonnay B para la producción de vinos tranquilos. El viñedo de Orleans es también el más septentrional de Francia y una gran parte de su producción está constituida por vinos tintos.

El otro factor importante es su zona de parcelas delimitadas para la cosecha de la uva que, reflejando los usos, clasifica únicamente los suelos filtrantes de textura predominantemente arenosa. Desarrollado en antiguos depósitos aluviales del rio "Loire", con localmente carga de guijarros, son muy adecuadas para la producción de vinos de calidad, debido a su limitado potencial agronómico, su rápido calentamiento y su buen drenaje natural.

Estos factores naturales favorables inducen la frescura que exhiben los vinos. Es la elección muy antigua y el mantenimiento de variedades de uva perfectamente adaptadas a estos factores, fundado sobre variedades de uva de la familia Pinot, que ha contribuido al desarrollo de la viticultura y a la calidad de los vinos producidos, reconocida durante casi diez siglos. Esto es lo que dijo J. Guyot alrededor de 1868 cuando afirmaba que "la viña en el distrito de Orleans se cultiva desde tiempos inmemoriales sobre muy buenas bases".

Siempre reconocido como un gran viñedo que produce vinos de gran calidad hasta el Renacimiento, las vicisitudes de la historia ("Edit des vingt lieues", competencia de los vinos del sur, filoxera) nunca han conseguido desviar la viticultores de Orleans de su vocación de producir vinos originales, como demuestra la la reputación y fama actuales del viñedo, mencionado ya en el siglo VI en los archivos de Grégoire de Tours, que sigue prosperando gracias al dinamismo de los productores.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1390

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Ossau-Iraty

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées. France.

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

1. European Commission. Commission Regulation (EC) N° 1107/96 of June 12, 1996 published on June 21, 1996 in the OJEU L 148/1.

PDO-FR-0127

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1390

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Ossau-Iraty

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées. France.

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

1. Commission européenne.
Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 publié le 21 juin 1996 au JOCE N° L 148/1.

PDO-FR-0127

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1390

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ossau-Iraty

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Pirineos Atlánticos, Altos Pirineos. Francia.

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

1. Comisión Europea. Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, publicado el 21 de junio de 1996 en el DOUE L 148/1.

PDO-FR-0127

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

" Ossau-Iraty "

The geographical area comprises the mountains and foothills of the Basque and Béarn regions, which are primarily covered by natural and temporary grasslands; such pastures may be in the mountains, where most herds are taken in the summer, or on holdings where farmers primarily produce grass fodder for grazing and hay production.

This vegetation enables the fodder to be produced in the geographical area (primarily hay and second-growth crops with grazing on mixed pastures).

These fodder resources are put to good use in the rearing of ewes of local breeds only (Manech black head, Manech red head, and Basque-béarnaise).

The use of such local breeds, feeding based on grass and hay, and livestock-rearing in a place where intensive farming is limited guarantee that the milk produced is well suited to cheese-making.

Ewe's cheese has been produced in the western area of the Pyrenees since at least the Middle Ages. Sharecropping contracts from the 14th century and notarial documents from the early 15th century confirm that ewe's cheese was produced in the region.

The difficult transport conditions between the high-altitude, mountain pastures and the valleys quickly led to shepherds processing milk on-the-spot so as to produce cheese that could be easily transported down into the valleys to be sold.

'Ossau-Iraty' belongs to a category of cheeses that are 'pressed and uncooked'; weighing several kilograms, and with its pressed form, its shape, and its extensive maturing process, 'Ossau-Iraty' develops a relatively hard rind, thus fulfilling the criteria of being easily transportable. Given that the cheese can be stored for long periods, this guaranteed shepherds and their families a protein-rich foodstuff for the whole year.

Even though transportation is easier nowadays, the tradition of an extensive maturing process has been retained. The characteristics of the cheeses, and its varied flavours, are obtained from the combination of adapted production techniques, in particular from the long cheese-maturing process.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

" Ossau-Iraty "

L'aire géographique est constituée de la montagne et le piémont basques et béarnais qui sont majoritairement recouverts de prairies naturelles ou temporaires, que ce soit dans les estives où la majorité des troupeaux transhument chaque été ou bien dans les exploitations où les éleveurs privilégient la production fourragère pour le pacage et le fanage.

Ce couvert végétal permet la production d'une alimentation fourragère issue de l'aire géographique majoritairement constituée de foin, regain et pâture d'espèces variées.

Ces ressources fourragères sont valorisées par l'élevage de brebis exclusivement de races locales (Manech tête noire, Manech tête rousse et Basco-béarnaise).

L'utilisation de ces races locales, l'alimentation basée sur la pâture et la consommation de foin, les conditions d'élevage qui limitent l'intensification permettent de garantir un lait de bonne fromageabilité.

La production de fromages de brebis existe dans la partie occidentale des Pyrénées depuis au moins le Moyen Âge. Des contrats de métayage du XIVe siècle et des documents notariés du début du XVe siècle attestent de la fabrication de fromage de brebis dans la région.

Les conditions difficiles de transport entre les pâturages d'altitude ou estives, en haute montagne et les vallées, ont conduit très rapidement les bergers à transformer le lait sur place en un fromage qui pouvait être descendu dans les vallées pour être commercialisé.

L'«Ossau-Iraty» fait partie de la catégorie des fromages «à pâte pressée non cuite»: sa masse de plusieurs kilogrammes, sa pâte pressée, sa forme et son affinage long lui donnant une croûte relativement dure, en font un produit répondant à cet objectif d'être facilement transportable. Son aptitude à la conservation assurait au berger et à sa famille une nourriture protéique toute l'année.

Si aujourd'hui le transport est plus facile, la tradition d'affinage long s'est maintenue, Les caractères des fromages, aux arômes variés, sont révélés par l'ensemble des pratiques de fabrication adaptées, notamment par cet affinage long des fromages.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

" Ossau-Iraty "

Integran la zona geográfica la montaña y la falda de montes vascos y bearneses, recubiertos en su mayor parte de praderas naturales o temporales, tanto en los agostaderos a los que cada verano trashuma la mayoría de los rebaños como en las explotaciones en las que los ganaderos privilegian la producción forrajera para el pastoreo y la henificación.

Esta cubierta vegetal permite producir una alimentación forrajera procedente de la zona geográfica y compuesta mayoritariamente por heno de primer y segundo corte, y pastos de especies variadas.

Estos recursos forrajeros son aprovechados por la ganadería de ovejas exclusivamente de razas locales (Manech de cabeza negra, Manech de cabeza roja y vasco-bearnesa).

El recurso a estas razas locales, la alimentación basada en el pasto y el consumo de heno, y unas condiciones ganaderas que limitan la intensificación permiten garantizar la obtención de una leche particularmente apta para la producción de queso.

La producción de los quesos de oveja se da en la vertiente occidental de los Pirineos desde al menos la Edad MEDIA. Contratos de aparcería del siglo XIV y documentos notariales de comienzos del siglo XV atestiguan que ya por entonces se fabricaba queso de oveja en la región.

Las difíciles condiciones de transporte entre los valles y los pastos de altitud o agostaderos, situados en la alta montaña, propiciaron que muy pronto los pastores empezaran a transformar in situ la leche en un queso que pudiera bajarse hasta los valles para comercializarlo allí.

El «Ossau-Iraty» pertenece a la categoría de quesos «de pasta prensada sin cocer»: su masa de varios kilogramos de peso, su pasta prensada, su forma y una maduración prolongada le dotan de una corteza relativamente dura, que sirve a este objetivo de fácil transporte del producto. Su capacidad de conservación garantiza al pastor y a su familia una fuente de proteínas todo el año.

Aunque hoy día el transporte resulta más fácil, se ha mantenido la tradición de someter a estos quesos a una maduración prolongada. Las características de los quesos, de aromas variados, son reflejo de un conjunto de prácticas de fabricación adaptadas, en particular, la de maduración prolongada de los quesos.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1391

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Picodon

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Ardèche, Drôme, Gard, Vaucluse. France.

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

1. European Commission. Commission Regulation (EC) N° 1107/96 of June 12, 1996 published on June 21, 1996 in the OJEU L 148/1.

PDO-FR-0298

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1391

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Picodon

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Ardèche, Drôme, Gar, Vaucluse. France.

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

1. Commission européenne.
Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 publié le 21 juin 1996 au JOCE N° L 148/1.

PDO-FR-0298

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1391

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Picodon

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos : Ardèche, Drôme, Gard, Vaucluse. Francia.

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

1. Comisión Europea. Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, publicado el 21 de junio de 1996 en el DOUE L 148/1.

PDO-FR-0298

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

«Picodon»

Ardèche and Drôme, which form the main part of the geographical area, consist largely of arid hills and mountains that dominate the mid-Rhône valley and are the preferred region for goat rearing. The natural conditions prevailing in these areas (scarcity of water, absence of flat land, patchwork parcels, poor soils, relatively dry and windy climate) have contributed to the maintenance of mixed farming.

The geographical area is a region with a transitional type of climate, ranging from a Mediterranean climate in the south to a semi-continental Lyon-type of climate in the north and a mountainous climate in the east and west.

It is characterised by a strong feed autonomy and the grassland's great floral diversity. Ligneous plants (broom, heather, etc.) are also well represented in the runs used by the goats.

As regards human factors, as long ago as 1600 Olivier de Serres described the important role of goats in this region in his work Le Théâtre d'agriculture et mésnage des champs (‘The Theatre of Agriculture and the Tending of the Fields’). For a very long time, Drôme and Ardèche were among the leading goat-rearing departments in France (as from 1866, they were, respectively, in 1st and 3rd place).

Originally the ‘Picodon’ was reserved almost exclusively for consumption by the farmer's household.

As milk production tails off in the autumn and winter, cheese making used to be the only way of preserving the milk. The fact that cheese consumption was spread out meant that the ‘Picodon’ had different stages of maturity.

The cheese could be consumed barely dry, after maturing for only a very short time: this is the origin of the ‘Picodon’ with a short maturation period.

In contrast, during the winter, ‘Picodon’ cheeses were preserved in jars. Every 15 days the cheese was removed from the jar and washed. In this way, the cheese could be kept for a long time, taking on characteristic smells and flavours. It is a variant of the ‘matured and washed’ and ‘matured using the Dieulefit method’ maturation techniques. This second name is traditionally used east of the Rhône and south of the river Drôme, where the dryness of the air

makes natural drying possible, in a manner conducive to the development of native surface flora.

Owing to its particular features, the ‘Picodon’ made a name for itself in Drôme and Ardèche as early as the 19th century and was more recently recognised with a controlled designation of origin by a decree of 25 July 1983.

Today the ‘Picodon’ continues to be a cheese produced according to specific know-how inherited from its farm origin.

The authorised goat breeds include local breeds (Massif Central, Provençale, Rove), which still today are well established in the region. The basis of the flock's diet consists of fodder obtained exclusively from the geographical area and featuring a good floral variety. As soon as weather conditions allow, the flock is put out to graze in a pasture or a run or at least provided with an exercise area The quantity of the supplementary feed distributed is limited so as to encourage the consumption of fodder.

Traditionally, the milk used is raw, whole, non-standardised goat's milk.

The curds, which are obtained by lactic coagulation of the whole goat's milk and addition of a small amount of rennet, are moulded manually with no pre-draining, taking care not to break them.

The cheese must be turned over a minimum number of times during the draining phase. Both sides are salted using dry salt only.

After the cheese is removed from the mould and possibly drained, it undergoes a drying phase followed by maturation phase, which may be interspersed with periods of drying, washing and confinement.

The cheeses are not entitled to the protected designation of origin ‘Picodon’ until at least 12 days after renneting, when the surface of the cheese no longer feels humid to the touch and the surface flora have become well established.

When, at the end of a drying and confinement phase of at least 15 days resulting in the blueing of the cheese, the ‘Picodon’ undergoes one or more washing and confinement phases, it is qualified as ‘matured and washed’ or ‘matured using the Dieulefit method’.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Picodon»

L'Ardèche et la Drôme, qui forment l'essentiel de l'aire géographique, sont constitués en grande partie de collines et montagnes sèches, qui dominent la moyenne vallée du Rhône et qui sont le territoire d'élection de l'élevage caprin. Les conditions naturelles régnant sur ces secteurs (eau rare, absence de terrains plats, parcellaire morcelé, sols pauvres, climat relativement sec et venté) ont favorisé le maintien de la polyculture.

L'aire géographique est une zone de transition climatique, entre le climat méditerranéen au sud, le climat semi-continental de type lyonnais au nord et le climat montagnard dans les parties est et ouest.

Elle est caractérisée par une forte autonomie fourragère et par une importante diversité floristique des prairies. Les ligneux (genêts, callune, bruyère…) sont en outre bien représentés dans les parcours utilisés par les chèvres.

S'agissant des facteurs humains, dès 1600, Olivier de Serres, décrit le rôle important joué par les chèvres dans cette région, dans son «Théâtre de l'agriculture et ménage des champs». Très longtemps, la Drôme et l'Ardèche ont été parmi les premiers départements caprins de France (dès 1866, ils étaient respectivement au 1er et 3e rang).

Le «Picodon» était, à l'origine, presque exclusivement réservé à la consommation familiale dans les exploitations.

En raison du tarissement de la production laitière en automne et hiver, la production du fromage était la seule façon de conserver le lait. Cet étalement de la consommation du fromage imposait des degrés d'affinage divers du «Picodon».

Il pouvait être consommé très peu affiné, à peine sec: c'est l'origine du «Picodon» avec un affinage court.

Par contre, pendant l'hiver, les «Picodon» étaient conservés dans des jarres. Tous les quinze jours, le fromage en était extrait puis lavé. Cette méthode permettait une longue conservation du fromage, qui recueillait alors des parfums et un goût caractéristiques. C'est une variante des techniques d'affinage «affiné lavé» ou «affiné méthode de Dieulefit». Ce deuxième nom étant utilisé traditionnellement à l'est du Rhône et au sud de la rivière Drôme, là où la siccité de l'air

permet de réaliser un séchage naturel, propice au développement des flores de surface autochtones.

Du fait de ses spécificités, le «Picodon» a connu une notoriété précoce dès le XIXème siècle en Drôme et Ardèche, traduite plus récemment par une reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée par décret du 25 juillet 1983.

Aujourd'hui encore, le «Picodon» est un fromage produit selon des savoir-faire spécifiques, hérités de cette origine fermière.

Parmi les races de chèvres autorisées figurent des races locales (Massif-Central, Provençale, Rove), qui sont encore bien implantées dans ce territoire. La base de l'alimentation du troupeau est constituée de fourrage provenant exclusivement de l'aire géographique et présentant une bonne variété floristique. Dès que les conditions climatiques le permettent, les animaux sont sortis en pâturage, en parcours ou au minimum sur une aire d'exercice. Les aliments complémentaires distribués sont limités en quantité, afin d'encourager la consommation de fourrages.

Conformément à la tradition, le lait utilisé est du lait de chèvre cru, entier, non standardisé.

Le caillé, obtenu par coagulation lactique du lait de chèvre entier avec addition d'une faible quantité de présure, est moulé sans pré-égouttage, manuellement, de manière à ne pas briser le caillé.

Un retournement minimum doit intervenir au cours de la phase d'égouttage. Le salage est effectué sur les deux faces, exclusivement au sel sec.

À l'issue du démoulage et de l'éventuel ressuyage, le fromage subit une phase de séchage suivie d'une phase d'affinage qui peut être entrecoupée de périodes de séchage, de lavage et de confinement.

Les fromages n'ont droit à l'appellation d'origine protégée «Picodon» qu'au minimum 12 jours après l'emprésurage dès lors que la surface du fromage n'est plus humide au contact des doigts et que les flores de surfaces sont implantées.

Lorsqu'à l'issue du séchage et d'une phase de confinement pendant quinze jours minimum aboutissant au bleuissement du fromage, le «Picodon» subit une ou plusieurs phases de lavage et de confinement, il est qualifié de «affiné lavé» ou, de «affiné méthode Dieulefit».

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

«Picodon»

Los departamentos de Ardèche y Drôme, que constituyen el núcleo principal de la zona geográfica, están formados en gran parte por colinas y montañas secas que dominan el valle medio del Ródano y son el territorio de elección de la cría de ganado caprino. Las condiciones naturales existentes en estos sectores (agua escasa, inexistencia de terrenos llanos, parcelas fragmentadas, suelos pobres, clima relativamente seco y ventoso) han favorecido el mantenimiento del policultivo.

La zona geográfica es un espacio de transición climática entre el clima mediterráneo al sur, el clima semicontinental de tipo lionés al norte y el clima montañoso en las partes oriental y occidental.

Se caracteriza por una fuerte autonomía forrajera y por la importante diversidad floral de las praderas. Las plantas leñosas, como la retama, la brecina o el brezo, están bien representadas en el campo abierto que utilizan las cabras.

Con respecto a los factores humanos, en 1600 Olivier de Serres describe, en su obra Théâtre de l'agriculture et ménage des champs, el importante papel desempeñado por las cabras en esta región. Durante mucho tiempo, Drôme y Ardèche estuvieron entre los primeros departamentos caprinos de Francia: en 1866 estaban en el primer y tercer nivel, respectivamente.

En un principio, el «Picodon» se reservaba casi exclusivamente al consumo familiar en las explotaciones.

Debido a la interrupción de la producción lechera en otoño e invierno, la elaboración de queso era la única manera de conservar la leche. Este escalonamiento del consumo de queso imponía diversos grados de maduración del «Picodon».

Podía consumirse poco madurado, apenas seco: es el origen del «Picodon» de maduración corta.

En cambio, durante el invierno el «Picodon» se conservaba en tinajas. Cada 15 días, se sacaba el queso y se lavaba. Este método permitía una prolongada conservación del queso, que adquiría entonces perfumes y un sabor característicos. Es una variante de las técnicas de maduración «affiné lavé» o «affiné méthode Dieulefit». Este último nombre se utiliza tradicionalmente al este del Ródano y al sur del río Drôme, donde la sequedad del aire permite realizar un secado natural, que propicia el desarrollo de la flora superficial autóctona.

Debido a sus características específicas, el «Picodon» ha conocido una notoriedad precoz desde el siglo XIX en Drôme y Ardèche, que se plasmó más recientemente en el reconocimiento de la denominación de origen controlada mediante decreto de 25 de julio de 1983.

Aún hoy, el «Picodon» es un queso producido según unos conocimientos específicos herederos de ese origen artesanal.

Entre las razas caprinas autorizadas figuren las locales (Massif-Central, Provençale y Rove), que siguen estando bien implantadas en ese territorio. La base de la alimentación del rebaño la constituye el forraje, que procede exclusivamente de la zona geográfica y presenta una gran variedad de flora. En cuanto las condiciones climáticas lo permiten, se saca a los animales a los pastizales, a campo abierto o como mínimo a una zona de ejercicio. Los piensos complementarios distribuidos se limitan en cantidad con objeto de fomentar el consumo de forraje.

De acuerdo con la tradición, la leche utilizada es leche de cabra cruda, entera y no normalizada.

La cuajada, obtenida mediante coagulación láctica de leche de cabra entera a la que se añade una pequeña cantidad de cuajo, se moldea sin desuerado previo, a mano, para no romperla.

En la fase de desuerado se debe proceder a un volteado mínimo. El salado se efectúa en ambas caras, exclusivamente con sal seca.

Al término del desmoldado y de un eventual secado, el queso atraviesa una fase de secado a la que sigue otra fase de maduración, que puede entrecortarse con períodos de secado, lavado y confinamiento.

Los quesos no pueden acogerse a la denominación de origen protegida «Picodon» hasta un mínimo de 12 días después de la adición del cuajo, cuando la superficie del queso ya no se siente húmeda al estar en contacto con los dedos y se ha implantado la flora superficial.

Cuando, al término del secado y de una fase de confinamiento de una duración mínima de 15 días que produce una coloración azulada en el queso, el «Picodon» se somete a una o varias fases de lavado y confinamiento, se lo califica de «affiné lavé» o «affiné méthode Dieulefit».

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1392

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Saint-Bris

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Department: Yonne. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0197

March 29, 1976

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1392

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Saint-Bris

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Département : Yonne. France.

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

1. Commission européenne.
Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 [du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0197

29.03.1976

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1392

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Saint-Bris

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamento: Yonne. Francia.

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

1. Comisión Europea, Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0197

29.03.1976

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

Saint-Bris

The appellation d'origine contrôlée "Saint-Bris", produced from the Sauvignon B and Sauvignon Gris grape varieties, is an original wine in Bourgogne.

Present in the 19th and early 20th centuries in the "Auxerrois", these grape varieties only persisted, after the recognition of the Bourgogne appellations of origin, on the hillsides surrounding the village of Saint-Bris. The producers, strengthened by their experience, quickly individualised a highly original product whose characteristics distinguish it from other wines.

The plots of land used to harvest the grapes are mainly located in the commune of Saint-Bris, and in some sectors of the 4 neighbouring communes.

Preference is given to north and west facing slopes, on marly bedrock and the edges of the limestone plateaus located at higher altitudes.

These situations give the wines a fresh character and mineral complexity to be appreciated in their youth.

Thus, the producers of this region have managed to preserve an original product with a strong identity. Recognised and appreciated locally, its reputation extends in proportion to its production.

The "Saint-Bris" appellation d'origine contrôlée (AOC) is an identity production, highly localised, unique in Bourgogne and emblematic of the Auxerre region, combining Bourgogne traditions and know-how with influences from neighbouring wine regions.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Saint-Bris

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Bris », produite à partir des cépages sauvignon B et sauvignon gris G, apparaît en Bourgogne comme une originalité.

Présents au XIXeme siècle et début du XXeme siècle dans «l'Auxerrois », ces cépages n'ont persisté après la reconnaissance des appellations d'origine contrôlées bourguignonnes que sur les coteaux environnant le village de Saint-Bris. Les producteurs, forts de leur expérience, ont rapidement individualisé un produit à forte originalité dont les caractéristiques le distinguent des autres vins.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont délimitées principalement sur la commune de Saint-Bris, et sur quelques secteurs des 4 communes limitrophes. Sont privilégiés les versants exposés vers le nord et l'ouest, sur substratum marneux et les bordures des plateaux calcaires situés plus en altitude. Ces situations affirment, dans des vins à apprécier dans leur jeunesse, un caractère de fraîcheur et une complexité minérale.

Ainsi, les producteurs de cette région ont su préserver un produit original à forte identité. Reconnu et apprécié localement, sa notoriété s'étend proportionnellement à sa production.

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Bris » se révèle comme une production identitaire, très localisée, unique en Bourgogne et emblématique au sein de la région auxerroise, combinant traditions et savoir-faire bourguignons aux influences des régions viticoles voisines.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

Saint-Bris

La denominación de origen controlada "Saint-Bris", producida a partir de las variedades de uva Sauvignon B y Sauvignon Gris G, aparece en Bourgogne como una originalidad.

Presentes en el siglo XIX y al principio del XX en el "Auxerrois", estas variedades de uva persistieron tras el reconocimiento de las denominaciones de origen de Bourgogne solamente en las laderas que rodean el pueblo de Saint-Bris. Los productores, reforzados por su experiencia, individualizaron rápidamente un producto con una fuerte originalidad cuyas características lo distinguen de otros vinos.

Las parcelas utilizadas para la cosecha de uva están situadas principalmente en el municipio de Saint-Bris, y en algunos sectores de los 4 municipios vecinos. Se da preferencia a las laderas orientadas al norte y al oeste, sobre substratum margoso y en los bordes de las mesetas calcáreas situadas a mayor altitud. Estas situaciones confieren a vinos que se apreciaran en su juventud un carácter fresco y una complejidad mineral.

Así, los productores de esta región han conseguido preservar un producto original con una fuerte identidad. Reconocida y apreciada localmente, su reputación se extiende en proporción a su producción.

La denominación de origen controlada "Saint-Bris" es una producción única y muy localizada, única en Bourgogne y emblemático en la región de Auxerre, que combina tradiciones y saber-hacer de Bourgogne con influencias de las regiones vinícolas vecinas.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1393

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Saint-Mont

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Department: Gers. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0711

April 14, 2004

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1393

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Saint-Mont

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Département : Gers. France.

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

1. Commission européenne.
Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 [du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0711

14.04.2004

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1393

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Saint-Mont

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamento: Gers. Francia.

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

1. Comisión Europea, Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0711

14.04.2004

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

« Saint-Mont »

The geographical area is equidistant – around 100 kilometres – from the Pyrenees to the south and from the Atlantic Ocean to the west. It extends over a hilly area on both sides of the valleys of the river Adour and one of its tributaries, the Arros.

The vine plantations are spread over slopes at the heart of an agricultural region devoted to mixed cultivation and livestock farming, where the cultivation of maize has an important role.

It covers the territory of 46 municipalities.

Temperatures are mild and fairly homogeneous throughout the geographical area. There is a strong rainfall gradient from west to east, from 1 000 mm per year to 800 millimetres per year.

The summer and early autumn are hot and often dry, particularly as a result of the southerly ‘foehn’ wind, which blows frequently during this period.

The geological substrate is varied. To the west it is mainly composed of ‘Sables Fauves’ [tawny sands], a marine formation from the Tertiary period, the southern boundary of which coincides with the border of the geographical area. These are topped by ancient alluvial sheets, where pebbles emerge and form colluvium on the slopes.

Further east the ‘Sables Fauves’ disappear and are replaced by molasse, with calcareous beds an obvious feature of the landscape.

The soils that have developed on this substrate are:

— either clay-limestone soils that have developed on the molasse,
— or leached acid soils that have developed on ‘Sables Fauves’ and pebbly colluvium.

These soils have a low mineral-element content.

Excess water is drained away by the slopes, and in the western part of the area by the sandy and stony nature of the soil.

The complex structure of the terrain, following the main Adour and Arros valleys, often arranged along tectonic lines, and then split into secondary ridges, forms a patchwork of locations oriented in various directions.

The morphology of the valleys is clearly asymmetrical. The west-facing slope is often steep, unlike the east-facing side, which slopes gently.

In addition to the red and 'clairet' wines produced in a large area of the Adour basin and intended for the inhabitants of the Pyrenean mountains, white wines have been produced in the west of the geographical area since the end of the Middle Ages. These were exported to northern Europe from the 17th century.

The successive arrival of powdery mildew, downy mildew and phylloxera, as well as the high demand for wine for distillation into Armagnac, resulted in a significant reduction in the areas of vines intended for the production of quality wines, which lost ground to 'Piquepoules', low vines used for the production of wines for distillation.

Finally, the mechanisation of agriculture in the middle of the 20th century led to an expansion of areas under maize and exacerbated the decline in wine-growing areas.

The first association to defend 'Saint-Mont' wines was set up in 1957. It initiated the renewal, in 1970, of a vineyard based on local vine varieties such as the red Tannat N, Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N and Fer N and the white Arrufiac B, Courbu B, Gros Manseng B and Petit Manseng B varieties.

The 'Saint-Mont' registered designation of origin was recognised in 2011.

The red wines have an intense colour. On the palate the taste is usually characterised by a good aromatic concentration revealing notes of red and black fruit. The tannin structure gives these wines a good storage potential, allowing them to acquire complex aromas of candied fruit and spices, often combined with woody tones from ageing in barrels.

The rosé wines have a colour that is sometimes intense and the nose is usually characterised by notes of red fruit. On the palate their lively aftertaste makes the wines harmonious and gives them a good balance between richness and acidity.

The white wines are very aromatic, rich and balanced thanks to the presence of the Gros Manseng B variety.

The vineyards are located on the most favourable plots, grouped into islands of cultivation spread over well-oriented slopes with low mineral content and well-drained soils.

The geographical area is in the Adour river basin, with the stock of vines dominated by the Tannat N variety and the Gros Manseng B and Petit Manseng B varieties, which are particularly suited to the rather damp climate of the geographical area and to the deep soils. However, their position at a crossroads between several wine-growing regions has enriched the vineyards with inputs from the surrounding regions and more particularly in relation to their plant heritage and the Garonne river basin trio of Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N and Merlot N, the establishment of which is also facilitated by the oceanic climate.

The practices implemented by producers have led to the compulsory manual harvesting of varieties intended for the production of red wines.

A period of post-fermentation ageing in the tank was introduced to produce a wine with complex aromas, and above all to ensure that the tannins become round and silky. This means that the wines are aged until at least 1 March in the year following the harvest.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Saint-Mont »

La zone géographique se trouve à égale distance, environ 100 kilomètres, des Pyrénées, au sud, et de l'océan Atlantique, à l'ouest. Elle s'étend sur un secteur de coteaux situés de part et d'autre de la vallée de l'Adour et de son affluent, l'Arros.

Les parcelles de vignes sont disséminées sur les pentes au cœur d'une région agricole vouée à la polyculture et à l'élevage où la culture du maïs occupe une place importante.

Elle s'étend sur le territoire de 46 communes.

Les températures, globalement douces, sont assez homogènes sur toute la zone géographique. La pluviométrie présente un fort gradient, d'ouest en est, de 1 000 millimètres par an à 800 millimètres par an.

L'été et le début d'automne sont chauds et souvent secs, notamment sous l'action du vent venant du sud de type «foehn», qui souffle fréquemment durant cette période.

Le substrat géologique est varié. À l'ouest il est principalement représenté par des «Sables Fauves», formation marine du Tertiaire dont la limite méridionale coïncide avec la limite de la zone géographique. Ils sont surmontés de nappes alluviales anciennes dont les galets colluvionnent sur les pentes.

Plus à l'est, les «Sables Fauves» disparaissent et sont remplacés par de la molasse dont les bancs calcaires marquent nettement le paysage.

Les sols développés sur ce substrat sont:

— soit des sols argilo-calcaires développés sur la molasse,
—soit des sols lessivés acides développés sur les «sables fauves» et les colluvions à galets.

Ces sols sont pauvres en éléments minéraux.

Le drainage de l'eau excédentaire est assuré par la pente et, pour la partie ouest de l'aire, par la texture sableuse et la pierrosité du sol.

La structure complexe du relief suivant des axes principaux (Adour/Arros) orientés souvent par la tectonique, puis le découpage en crêtes secondaires, forment une mosaïque de situations aux orientations très variées.

La morphologie des vallées est nettement dissymétrique. Le versant, orienté vers l'ouest, est souvent pentu, contrairement au versant orienté vers l'est, en pente douce.

Dès la fin du Moyen-Âge, en plus des vins rouges et «clairets», produits dans une grande partie du bassin de l'Adour, et destinés aux montagnards pyrénéens, il existe une production de vins blancs, à l'ouest de la zone géographique qui sont exportés vers le nord de l'Europe, dès le XVIIe siècle.

L'arrivée successive de l'oïdium, du mildiou, et du phylloxera, ainsi que la forte demande en vins pour la distillation en «Armagnac» ont pour conséquence une diminution considérablement des superficies des vignes destinées à la production de vins de qualité, auxquelles seront préférées les «Piquepoules», vignes basses utilisées pour la production de vins de distillation.

Enfin, la mécanisation de l'agriculture, au milieu du XXe siècle, conduit à l'extension des surfaces cultivées en maïs et accentue le recul des superficies viticoles.

Le premier syndicat de défense des vins de «Saint-Mont» est créée en 1957. Il est à l'initiative du renouveau, dès 1970, d'un vignoble dont l'encépagement repose sur des cépages locaux comme les cépages noirs, tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et fer N ou les cépages blancs, arrufiac B, courbu B, gros manseng B et petit manseng B.

L'appellation d'origine contrôlée «Saint-Mont» est reconnue en 2011.

Les vins rouges présentent une couleur intense. Ils sont généralement caractérisés, en bouche, par une belle concentration aromatique qui révèle souvent des notes de fruits rouges et noirs. La structure tannique confère à ces vins un bon potentiel de garde qui leur permet d'acquérir des arômes complexes de fruits confits et d'épices, fréquemment associés aux notes boisées liées à l'élevage en barriques.

Les vins rosés présentent une couleur parfois soutenue et sont généralement caractérisés au nez, par des notes de fruits rouges. En bouche, leur finale vive en fait des vins harmonieux présentant un bon équilibre entre le gras et l'acidité.

Les vins blancs sont très aromatiques, gras et équilibrés grâce à la présence du cépage gros manseng B.

Le vignoble est implanté sur les parcelles les plus favorables, regroupées en îlots, réparties sur pentes bien orientées, et présentant de sols pauvres en éléments minéraux et bien drainés.

La zone géographique appartient au bassin hydrologique de l'Adour avec un encépagement dominé par le cépage tannat N et les cépages gros manseng B et petit manseng B, particulièrement adaptés au climat plutôt humide de la zone géographique et aux sols profonds. Mais sa position de carrefour entre plusieurs régions viticoles a enrichi le vignoble d'apports des régions environnantes et plus particulièrement pour son patrimoine végétal, avec la trilogie du bassin hydrographique de la Garonne cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N dont l'implantation est également favorisée par l'influence climatique océanique.

Les pratiques mises en œuvre par les opérateurs ont conduit à l'obligation de récolte manuelle des cépages destinés à la production de vins rouges.

Une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin rouge aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. L'élevage des vins se fait ainsi au moins jusqu'au 1er mars qui suit la récolte.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

« Saint-Mont »

La zona geográfica se encuentra a la misma distancia (cerca de 100 kilómetros) de los Pirineos, al sur, y del Océano Atlántico, al oeste. Se extiende a lo largo de las laderas situadas a ambos lados del valle del Adour y su afluente, el Arros.

Las parcelas de vides dominan las pendientes del núcleo de la región agrícola, dedicada al policultivo y a la ganadería, y en la que el cultivo del maíz es una de las actividades principales.

Abarca 46 municipios.

Las temperaturas, predominantemente suaves, son bastante homogéneas en toda la zona geográfica. Por el contrario, la variación de la pluviometría es bastante amplia, con valores de 1 000 milímetros al año en el oeste, frente a los 800 milímetros anuales en el este.

Tanto el verano como el inicio del otoño son calurosos y, en ocasiones, secos, debido principalmente a la acción del viento del sur de tipo Foehn, que suele presentarse durante este período.

El sustrato geológico es diverso: el oeste se caracteriza por las «Sables Fauves», una formación marina originaria de la era terciaria, cuyo límite meridional coincide con el límite de la zona geográfica. Se encuentra cubierta de arenas aluviales antiguas, en las que los cantos rodados cubren las pendientes.

Conforme avanzamos hacia el este, las «Sables Fauves» van desapareciendo para dar paso a las molasas, que esculpen un paisaje en el que los bancos calcáreos son los protagonistas.

Los suelos formados sobre este substrato son:

— bien suelos arcillo-calizos originados sobre las molasas;
—bien suelos lixiviados ácidos originados sobre las «Sables Fauves» y los coluviones rodados.

Estos suelos tienen un bajo contenido en minerales.

El drenaje del excedente de agua está garantizado gracias a las pendientes, mientras que en el oeste de la zona, esto se consigue gracias a la textura arenosa y la pedregosidad del suelo.

La complejidad del relieve, estructurado en torno al Adour y al Arros, cuya orientación se define frecuentemente por la tectónica, añadida a su fragmentación en crestas secundarias, dan lugar a un entorno muy variado.

La morfología de los valles es completamente asimétrica. Por un lado, la vertiente orientada hacia el oeste se caracteriza por su gran inclinación, mientras que, por otro lado, la vertiente orientada hacia el este desciende en pendiente suave.

Desde finales de la Edad Media, además de los vinos tintos y claretes, producidos en la mayor parte de la cuenca del Adour y destinados a los habitantes de las montañas de los Pirineos, ha habido una producción de vinos blancos en el oeste de la zona geográfica, los cuales se han estado exportando al norte de Europa desde el siglo XVII.

La llegada sucesiva del oídio, el mildiu y de la filoxera, así como la fuerte demanda de vino con el fin de ser destilado para elaborar el «Armagnac», se tradujeron en una reducción considerable de los viñedos destinados a la producción de vinos de calidad. En su lugar, se cultivaban las viñas bajas conocidas como «Piquepoules» para la producción de vinos para destilación.

Finalmente, la mecanización de la agricultura que tuvo lugar a mediados del siglo XX provocó la ampliación de las superficies de cultivo del maíz y la disminución aún mayor de las superficies vitícolas.

La primera asociación de defensa de los vinos de «Saint-Mont», fundada en 1957, es la principal responsable de la renovación, iniciada en 1970, de un viñedo cuyo encepamiento está basado tanto en variedades locales de vid como las variedades negras tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N y fer N, así como en las variedades blancas arrufiac B, courbu B, gros manseng B y petit manseng B.

En 2011, se reconoció la denominación de origen controlada «Saint-Mont».

Los vinos tintos presentan un color intenso. Por lo general, se caracterizan por una agradable concentración aromática en boca, de la que suelen desprenderse notas de frutos rojos y negros. La estructura tánica otorga a estos vinos un buen potencial de conservación, gracias al cual pueden desarrollar complejos aromas de frutas confitadas y de especias, que suelen acompañarse de notas leñosas por su crianza en barricas.

Los vinos rosados suelen presentar un color intenso y se caracterizan por sus notas de frutos rojos en nariz. Su gusto final en boca, típico de los vinos harmoniosos, transmite un buen equilibrio entre su carácter graso y acidez.

Por su parte, los vinos blancos son muy aromáticos, grasos y equilibrados, gracias a la presencia de la variedad gros manseng B.

Los viñedos se cultivan en parcelas con unas condiciones adecuadas, divididas en pequeñas separaciones, que se distribuyen en pendientes con una buena orientación, y que presentan suelos con un bajo contenido en minerales y bien drenados.

La zona geográfica pertenece a la cuenca hidrográfica del Adour y cuenta con un encepamiento en el que predomina la variedad tannat N y las variedades manseng B y petit manseng B, que presentan una buena adaptación al clima de la zona geográfica, predominantemente húmedo, así como a sus suelos profundos. No obstante, su posición en la que confluyen varias regiones vitícolas ha enriquecido los viñedos gracias a las aportaciones de las regiones circundantes y, más particularmente, se han añadido a su patrimonio vegetal las variedades carbernet franc N, cabernet-sauvignon N y merlot, procedentes de la cuenca hidrográfica del Garona, y cuya introducción también se beneficia de la influencia del clima oceánico.

Las prácticas aplicadas por los operadores llevaron a la obligación de cosechar manualmente las variedades destinadas a la producción de vinos tintos.

Se impuso un periodo de crianza en cuba después de la fermentación, que permitía obtener un vino tinto con aromas complejos, pero, sobre todo, que los taninos se volviesen redondos y sedosos. Por tanto, la crianza de los vinos tiene lugar, al menos, hasta el 1 de marzo posterior a la vendimia.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1394

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Salers

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Cantal, Aveyron, Corrèze, Haute-Loire, Puy-de-Dôme. France.

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

1. European Commission. Commission Regulation (EC) N° 1107/96 of June 12, 1996 published on June 21, 1996 in the OJEU L 148/1.

PDO-FR-0134

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1394

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Salers

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements : Cantal, Aveyron, Corrèze, Haute-Loire, Puy-de-Dôme. France.

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

1. Commission européenne.
Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 publié le 21 juin 1996 au JOCE N° L 148/1.

PDO-FR-0134

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1394

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Salers

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos: Cantal, Aveyron, Corrèze, Alto Loira, Puy-de-Dôme. Francia.

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

1. Comisión Europea. Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, publicado el 21 de junio de 1996 en el DOUE L 148/1.

PDO-FR-0134

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

"Salers"

'Salers' is a richly aromatic cheese as it is made during the period when the cows are grazing on pastures in essentially volcanic landscapes, using raw milk produced on the holding. Production also requires specific materials, such as 'g erles' and cheese-presses, and traditional methods. These give 'Salers' its characteristic texture and rind, as well as its keeping qualities.

The geographical area of the 'Salers' designation of origin broadly corresponds to the Mounts of Cantal, the highest point of which is the Plomb du Cantal at 1 855metres. The climate is a typical mountain climate, damp and cool with significant precipitations, in excess of 1 000millimetres per year.

The soils are mainly of volcanic origin with good water retention capacity. This allows grass to grow abundantly and continually from spring to autumn.The farmland is largely covered by grass.

The volcanic soils are rich in phosphoric acid, potash and magnesia, and receive significant rainfall. They contribute to the growth of lush pastures and f lourishing wild vegetation that is diverse, characteristic and aromatic, including plants such as spignel, lady's mantle and yellow bedstraw.

The cheeses produced in the geographical area were already renowned in Roman times. They have been part of rural life for centuries. Produced mainly during the animals' summer grazing period, 'Salers' was made in burons, traditional stone buildings simultaneously used for accommodation, working space and storage. The cheese is made from the milk of cows that are milked twice a day and feed on hill pastures rich in diverse vegetation. In the autumn, the cheeses made in summer were generally sold to merchants in the valleys. These kept the cheeses in their own caves to continue maturing before selling them to dealers who transported them to where they would be consumed. The production process of 'Salers' therefore involved preserving and transporting the milk over long periods.

The name 'Salers' was recognised as a designation of origin by a decree of 21 December 1961.The principles of making 'Salers' have been maintained over time: on the farm, only during the grazing period, using traditional techniques and materials.Today, therefore, 'Salers' is made on the agricultural holding, following milking, using raw milk from cows of a single herd. It is made between 15 April and 15 November, when the animals are out to grass.ENOfficial Journal of the European Union C 349/18 12.9.2022

The milk is curdled in wooden vats called 'gerles'. The curd is cut and then put through a press several times in order to expel the whey and increase the dry matter. The resulting blocks are left to rest and mature, while acidification takes places, for several hours. The volume of curd is then milled and salted.

After a period of ripening, the salted curd is manually pressed into the mould to form the individual cheese. Each cheese is pressed continually for about two days, with regular turnings for even drainage.

Maturing lasts for a minimum of three months, counted from the day on which the cheese is formed. The cheeses are matured in cool, humid caves. They are turned and wiped regularly.

'Salers' is a large cheese of between 30 and 50 kg with a high proportion of dry matter: a minimum of 58 %. It is made on the farm, using raw milk, and matured for at least three months. The paste is pressed, uncooked and has a compact texture. The rind has a mottled appearance.Centuries-old practices and know-how have given rise to the traditional methods of producing milk and making and maturing 'Salers'. The result is a long-keeping cheese, rich in diverse aromas, with a predominance of lactic, plant and fruity notes.

The properties of the volcanic soils in the geographical area, together with significant rainfall levels, mean that grass grows abundantly and continuously from spring to autumn. 'Salers' is only produced during the dairy cows' grazing period, thereby making the most of this resource. As the cows feed mainly on pasture, they consume a variety of aromatic plants which contribute aromas to the milk and, consequently, to the 'Salers' cheese made from it.

Using the milk immediately after milking, in its raw state, preserves its bacterial microflora, which also contributes to the aromatic richness of 'Salers'.The first stages of working with the milk, up to the cutting of the curd, take place in the gerle, which plays an essential role in the distinctive character of 'Salers'. This is due to the microbial ecology provided by the wood from which it is made.

This microbial ecology provides natural inoculation for the milk, specific to each place of production, giving the cheese its unique taste.The long duration of acidification and ripening of the cheeses encourages the development of the lactic cultures present in the milk.The cheese is drained using a press, and then each individual cheese is pressed in the mould. This makes it possible to produce a pressed, uncooked paste with a high proportion of dry matter, which in turn guarantees the keeping qualities of the cheese.Milling the curd between pressings gives the paste its compact texture.During the maturing period, the action of the microorganisms and enzymes present on the surface and inside the cheese develops a range of aromas. The care and attention bestowed during this period allow 'Salers' to develop its characteristic mottled rind.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Salers »

Le « Salers » est un fromage d'une grande richesse aromatique liée à sa fabrication pendant la période de pâturage des vaches dans les herbages des terrains essentiellement volcaniques, à partir du lait cru de l'exploitation. La fabrication fait également appel à des matériels spécifiques (gerle, presse-tome) ainsi qu'à des méthodes traditionnelles, qui confèrent au « Salers » sa texture et sa croûte caractéristiques ainsi que sa capacité de conservation.

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Salers » correspond globalement au massif du Cantal, qui culmine au Plomb du Cantal à 1 855m. Le climat est de type montagnard, humide et frais avec des précipitations importantes qui dépassent 1 000mm par an.

Les sols sont essentiellement d'origine volcanique et possèdent une bonne capacité de rétention de l'eau, favorable à une pousse importante et continue de l'herbe du printemps à l'automne.

L'herbe est en effet prépondérante dans l'occupation du territoire agricole. Les terrains volcaniques, riches en acides phosphorique, potasse et magnésie, associés à une pluviométrie importante, contribuent au développement de riches herbages où pousse une flore spontanée, variée, originale et aromatique, avec des plantes telles que le fenouil des Alpes, l'alchémille ou le gaillet vrai.

Les fromages produits dans l'aire géographique étaient déjà réputés à l'époque romaine et ont rythmé la vie rurale pendant des siècles. Obtenu essentiellement pendant l'estivage des bêtes, le « Salers » était élaboré dans des «burons», constructions traditionnelles de pierre servant à la fois d'habitation, d'atelier de fabrication et de cave, avec le lait des vaches traites deux fois par jour et nourries à partir des pâturages d'altitude riches en flores variées. A l'automne, les fromages élaborés en estive étaient généralement vendus à des marchands situés dans les vallées, qui en prolongeaient l'affinage dans leurs caves puis les vendaient à des intermédiaires qui les transportaient sur les lieux de consommation. La fabrication de « Salers » était ainsi un moyen de conserver et de reporter le lait sur de longues périodes.

La dénomination « Salers » a été reconnue en appellation d'origine par décret du 21 décembre 1961.Au fil du temps, les principes d'une fabrication du « Salers » à la ferme seulement durant la période de pâturage, avec des techniques et du matériel traditionnels, se sont maintenus. Ainsi, le « Salers » est aujourd'hui fabriqué sur l'exploitation agricole, à la suite de la traite, à

partir de lait cru provenant des vaches d'un seul troupeau, entre le 15 avril et le 15 novembre, lorsque les animaux sont à l'herbe.

Le caillage du lait est effectué dans une cuve en bois appelée « gerle ». Le caillé est découpé puis pressé plusieurs fois au presse-tome pour éliminer un maximum de sérum et augmenter l'extrait sec. La tome obtenue est alors laissée au repos pour s'acidifier et maturer pendant plusieurs heures. Elle est ensuite broyée et salée dans la masse.

Après une phase de maturation au sel, elle est tassée manuellement dans le moule pour monter la pièce de fromage. Cette pièce est ensuite pressée progressivement, pendant 2 jours environ, avec des retournements réguliers pour régulariser l'égouttage.

L'affinage dure trois mois minimum à compter du jour de montage de la pièce. Il est réalisé dans des caves fraîches et humides, les fromages étant retournés et frottés régulièrement.

Le « Salers » est un fromage de grand format de 30 à 50 kg, avec un taux élevé de matière sèche de 58 % minimum, fabriqué à la ferme à partir de lait cru et affiné trois mois minimum. Sa pâte pressée non cuite présente une texture maillée et sa croûte a un aspect boutonné. Fruit de pratiques et savoir-faire séculaires, les méthodes traditionnelles de production du lait, de fabrication et d'affinage du « Salers » permettent d'obtenir un fromage de garde d'une grande richesse et diversité aromatiques, avec une prépondérance de notes lactiques, végétales et fruitées.

Les propriétés des sols volcaniques de l'aire géographique, associées à une pluviométrie importante, assurent une pousse de l'herbe abondante et continue du printemps à l'automne. La fabrication du « Salers », limitée à la période de pâturage des vaches laitières, tire le meilleur parti de cette ressource : nourries à base d'herbe pâturée, les vaches consomment une flore variée et aromatique qui contribue à parfumer le lait et par conséquent le « Salers » qui en est issu.

La mise en œuvre du lait à l'état cru, aussitôt après la traite, préserve la microflore bactérienne du lait, ce qui contribue également à la richesse aromatique du « Salers ».La gerle, dans laquelle s'effectuent les premières opérations de transformation du lait jusqu'à la découpe du caillé, occupe une place essentielle dans la spécificité du « Salers », du fait de l'écologie microbienne permise par le bois dont elle est constituée.

Elle assure un ensemencement naturel du lait, propre à chaque atelier de fabrication, qui confère au fromage son goût unique. La longue durée d'acidification et de maturation de la tome favorise le développement des ferments lactiques présents dans le lait. L'égouttage du fromage, à travers le pressage de la tome au presse-tome puis le pressage de la pièce en moule, permet d'obtenir une pâte pressée non cuite au taux de matière sèche élevée, gage d'une bonne conservation du fromage par la suite. Le broyage de la tome entre les deux pressages confère à la pâte sa texture maillée. L'action des microorganismes et des enzymes

présents sur la surface et à l'intérieur du fromage développe lors de l'affinage toute une palette d'arômes. Les soins apportés durant cette période permettent au « Salers » d'acquérir sa croûte boutonnée caractéristique

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

"Salers"

El «Salers» es un queso de gran riqueza aromática, debido a su elaboración durante el período de pastoreo de las vacas en los prados de terrenos predominantemente volcánicos, a partir de leche cruda. En el proceso de producción, se utilizan también materiales específicos («gerle», prensa de queso), así como métodos tradicionales, que confieren al «Salers» su textura y corteza características, así como su capacidad de conservación.

La zona geográfica de la denominación de origen «Salers» corresponde al macizo del Cantal, cuya cima más elevada es el Plomb du Cantal, a 1 855m. El clima es de tipo montañoso, húmedo y fresco, con fuertes precipitaciones que superan los 1 000mm anuales.

Los suelos son principalmente de origen volcánico y gozan de una buena capacidad de retención del agua, lo que favorece el crecimiento importante y continuo de hierba, de primavera a otoño.

Los pastos son, por ende, la principal vegetación del territorio agrícola. Los suelos volcánicos, ricos en ácido fosfórico, potasa y magnesia, combinados con una elevada pluviometría, contribuyen al desarrollo de ricos pastizales en los que crece una flora espontánea, variada, original y aromática, con plantas como el hinojo alpino, la alquimila o la bellota.

Los quesos producidos en la zona geográfica ya eran famosos en la época romana y han marcado la vida rural de la zona durante siglos. El «Salers», obtenido principalmente durante los meses de verano, se elaboraba en «burons», construcciones tradicionales de piedra que servían a la vez de vivienda, de taller de producción y de bodega, con leche de vacas ordeñadas dos veces al día y alimentadas con pastos de altura, ricos en f lores variadas. En otoño, los quesos elaborados en los pastos de alta montaña se vendían generalmente a comerciantes situados en los valles, que prolongaban el proceso de afinado en sus bodegas y, más adelante, los vendían a intermediarios que los transportaban a los lugares de consumo. Así pues, la producción del «Salers» era un medio para conservar y transportar la leche durante largos períodos de tiempo.

El nombre «Salers» fue reconocido como denominación de origen mediante Decreto de 21 de diciembre de 1961.A lo largo del tiempo, se han mantenido los principios de elaboración del «Salers» en las explotaciones agrícolas durante el período de pastoreo exclusivamente, utilizando técnicas y materiales tradicionales.Así pues, el «Salers» se elabora actualmente en las explotaciones agrícolas, tras el ordeño, a partir de leche cruda procedente de vacas de un único rebaño, entre el 15 de abril y el 15 de noviembre, cuando los animales se encuentran en los pastos.ESDiario Oficial de la Unión Europea C 349/18 12.9.2022

La leche se cuaja en una cubeta de madera denominada «gerle». La cuajada se corta y se prensa varias veces con una prensa de queso, para eliminar la mayor cantidad de suero de leche posible y aumentar el extracto seco. El tomo obtenido se deja reposar para que se acidifique y madure durante varias horas. A continuación, se tritura y se sala en la masa.

Tras una fase de maduración con sal, se presiona en el molde, de forma manual, para enmoldar el queso. A continuación, la pieza se presiona progresivamente, durante unos dos días, dándole la vuelta de vez en cuando para regularizar el desuerado.

El afinado dura un mínimo de tres meses a partir del día del enmoldado. Se lleva a cabo en bodegas frescas y húmedas, en las que los quesos se voltean y frotan regularmente.

El «Salers» es un queso de gran tamaño, que pesa entre 30 y 50 kg, con un elevado contenido de materia seca, del 58 % como mínimo, elaborado en explotaciones agrícolas a partir de leche cruda y sometido a un afinado de, al menos, tres meses. Su pasta prensada, sin cocer, presenta una textura similar a la de una malla y su corteza goza de un aspecto granulado.Fruto de prácticas y conocimientos centenarios, los métodos tradicionales de producción de leche, elaboración y afinado del «Salers» permiten obtener un queso de larga conservación y de una gran riqueza y diversidad aromáticas, con una marcada preponderancia de notas lácticas, vegetales y afrutadas.

Las propiedades de los suelos volcánicos de la zona geográfica, combinadas con una elevada pluviometría, garantizan un crecimiento abundante y continuo de la hierba, desde primavera hasta otoño. La producción del «Salers», limitada al período de pastoreo de las vacas lecheras, aprovecha al máximo este recurso: alimentadas a base de pasto, las vacas consumen una flora variada y aromática que contribuye al sabor de la leche y, por tanto, del «Salers» que se obtiene de ella.

El tratamiento de la leche cruda, inmediatamente después del ordeño, preserva la microflora bacteriana de la leche, lo que también contribuye a la riqueza aromática del «Salers».La «gerle», en la que se efectúan las primeras operaciones de transformación de la leche hasta el corte de la cuajada, desempeña un papel esencial en la especificidad del «Salers», debido a la ecología microbiana de la madera de la que está hecha.

Además, garantiza la inoculación natural de la leche, propia de cada instalación de producción, que confiere al queso su sabor único.El largo período de acidificación y maduración del tomo favorece el desarrollo de los fermentos lácticos presentes en la leche.El desuerado del queso, mediante el prensado del tomo en la prensa del queso y el posterior prensado de la pieza en el molde, permite obtener una masa prensada sin cocer con un elevado porcentaje de materia seca, lo que garantiza una buena conservación del queso a posteriori.La trituración del tomo entre los dos prensados confiere a la pasta su textura de malla.La acción de los microorganismos y las enzimas presentes en la superficie y en el interior del queso desarrolla, durante el proceso de afinado del queso, una amplia gama de aromas. Los cuidados prestados durante este período permiten al «Salers» desarrollar su característica corteza granulada.

REGISTRATION DATE

April 04, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1395

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Ventoux

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Department: Vaucluse. France.

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

1. European Commission. Article 107 of European Parliament and Council Regulation (EU) 1308/2013 of December 17, 2013 published on December 20, 2013 in the OJEU L347/671.

PDO-FR-A0399

December 09, 2011

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

04 avril 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1395

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Ventoux

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Département : Vaucluse. France.

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

1. Commission européenne.
Article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 [du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 publié le 20 décembre 2013 au JOUE L347/671.

PDO-FR-A0399

09.12.2011

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

04 de abril de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1395

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ventoux

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamento: Vaucluse. Francia.

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

1. Comisión Europea, Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, publicado el 20 de diciembre de 2013 en el DOUE L347/671.

PDO-FR-A0399

09.12.2011

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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

‘Ventoux’

The influence of the relief (Dentelles de Montmirail, Mont Ventoux and Mont du Vaucluse), which is more important than in the rest of the department, is a determining factor in the identity of the geographical area and the impact it can have on the cultivation and of course on the wines produced.

These reliefs attenuate the dominant wind, the Mistral, without totally diverting it, and limit its excesses of violence while allowing the vines to benefit from the "drying" effect which is so precious to protect them naturally from cryptogamic attacks.

The presence of these reliefs and in particular the high altitude of Mont Ventoux also brings a colder air flow, particularly at night. This relative coolness which is felt during the summer period, during which it comes against the sometimes scorching daytime temperatures, favours the synthesis of anthocyanins and the preservation of the acidity of the grapes. It thus contributes to the finesse of the aromas and the colour of the red wines.

Of course, the Mediterranean climate and its high level of sunshine complete the picture, allowing the production of grapes that will easily reach maturity and intense concentration on these carbonated and stony soils.

Combined with the know-how developed over the years by the community of producers, these natural factors easily distinguish the wines of the "Ventoux" appellation d'origine contrôlée from their close cousins in the Rhône Valley.

In addition to the recognition of the "Muscat du Ventoux" protected designation of origin, the winegrowing know-how is also reflected in the presence in this area of numerous nurserymen-viticulturists with a market for grafted plants which is based in Carpentras.

Human practices, particularly in terms of cultivation, are closely associated with this particular environment and have led to the classification of Mont Ventoux as a Biosphere Reserve by UNESCO in 1990. This international label recognises exceptional biodiversity, cultural and historical wealth but also human practices that respect these heritages. The aim of this reserve is to combine the protection of natural resources, landscapes and ecosystems, and to ensure the development of human activities.

The reputation of the wines of the "Ventoux" is ancient. From the second half of the 19th century, the wines were exported beyond the national territory. Thus, a merchant from Mazan, Nicolas SAUTEL, obtained a gold medal from the British Institute of Universal Genuis in London on 4 July 1860 and a "crown of genius" for his excellent wine.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Ventoux »

L'influence des reliefs (Dentelles de Montmirail, Mont Ventoux et Mont du Vaucluse), plus importante que dans le reste du département, est déterminante dans l'identité de la zone géographique et par les impacts qu'elle peut avoir sur les caractéristiques culturales et bien évidemment sur les vins produits. Atténuant le vent dominant, le Mistral, sans le détourner totalement, ces reliefs limitent ses excès de violence tout en permettant aux vignes de bénéficier de l'effet « séchant » qui est si précieux pour les protéger naturellement des attaques cryptogamiques.

La présence de ces reliefs et notamment de l'altitude élevée du Mont Ventoux apporte également un flux d'air plus froid particulièrement la nuit. Cette relative fraîcheur qui se fait sentir durant la période estivale, pendant laquelle elle vient s'opposer aux températures diurnes parfois caniculaires, favorise la synthèse des anthocyanes et la préservation de l'acidité des raisins. Elle contribue ainsi à la finesse des arômes et à la coloration des vins rouges.

Bien évidemment, le climat méditerranéen et son ensoleillement important complètent le schéma permettant une production de raisins qui obtiendront aisément maturité et intense concentration sur ces sols carbonatés et caillouteux.

Conjugués avec les savoir-faire mis en place au fil de l'histoire par la communauté des producteurs, ces facteurs naturels distinguent aisément les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux » de leurs cousins proches de la Vallée du Rhône.

Outre la reconnaissance de l'appellation d'origine protégée « Muscat du Ventoux », le savoir-faire viticole se traduit également par la présence dans cette zone de nombreux pépiniéristes-viticulteurs avec encore un marché de plants greffés qui a son siège à Carpentras.

Les pratiques humaines, culturales notamment, sont associées étroitement à cet environnement particulier et ont permis le classement du Mont Ventoux en Réserve de Biosphère par l'UNESCO en 1990. Ce label international vient reconnaître une biodiversité exceptionnelle, une richesse culturelle et historique mais aussi des pratiques humaines respectueuses de ces patrimoines. La volonté de cette réserve est de concilier la protection des ressources naturelles, des paysages et des écosystèmes et d'assurer le développement des activités humaines.

La renommée des vins du « Ventoux » est ancienne. Dés la seconde moitié du XIXème siècle, les vins sont exportés au-delà du territoire national. Ainsi, un négociant de Mazan, Nicolas SAUTEL, obtient le 4 juillet 1860 à Londres du « British Institute of Universal Genuis » une médaille d'or et une « crown of génius » pour son excellent vin.

Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características

“Ventoux”

La influencia de los relieves (Dentelles de Montmirail, Mont Ventoux y Mont du Vaucluse), más importante que en el resto del departamento, es un factor determinante de la identidad de la zona geográfica y del impacto que puede tener en el cultivo y, por supuesto, en los vinos producidos.

Estos relieves atenúan el viento dominante, el Mistral, sin desviarlo totalmente, y limitan sus excesos de violencia al tiempo que permitan a las vides que se beneficien del efecto "secante" tan preciado para protegerlos naturalmente de los ataques criptogámicos.

La presencia de estos relieves y, en particular, la gran altitud del Mont Ventoux también aporta un flujo de aire más frío, sobre todo por la noche. Este relativo frescor que se siente durante el periodo estival, durante el cual se opone a las temperaturas diurnas, a veces abrasadoras, y favorece la síntesis de antocianinas y antocianos y la conservación de la acidez de las uvas. Contribuye así a la finura de los aromas, y al color de los vinos tintos.

Por supuesto, el clima mediterráneo y su elevada insolación completan el cuadro, permitiendo la producción de uvas que alcanzarán fácilmente madurez e intensa concentración en estos suelos carbonatados y pedregosos.

Combinado con los conocimientos técnicos desarrollados a lo largo de los años por la comunidad de productores, estos factores naturales distinguen fácilmente los vinos de la denominación de origen controlada "Ventoux" de sus primos cercanos del valle del “Rhône”.

Además del reconocimiento de la denominación de origen protegida "Muscat du Ventoux", el saber-hacer vitícola se refleja también en la presencia en esta zona de numerosos viveristas-viticultores con un mercado de plantas injertadas que tiene su sede en Carpentras.

Las prácticas humanas, in particular en materia de cultivo, están estrechamente asociadas a este entorno particular y han permitido clasificar el Mont Ventoux como un Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 1990. Este sello internacional reconoce una biodiversidad y una riqueza cultural e histórica excepcionales sino también prácticas humanas que respeten estos

patrimonios. La voluntad de esta reserva es conciliar la protección de los recursos naturales, paisajes y ecosistemas y garantizar el desarrollo de las actividades humanas.

La reputación de los vinos del "Ventoux" es antigua. A partir de la segunda mitad del siglo XIX, los vinos se exportaban más allá del territorio nacional. Así, un comerciante de Mazan, Nicolas SAUTEL, obtuvo una medalla de oro del Instituto Británico de Genios Universales de Londres el 4 de julio de 1860 y una "corona de genio" por su excelente vino.

REGISTRATION DATE

May 27, 2023

REGISTRATION NUMBER

AO-1396

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Iran (Islamic Republic of)

APPELLATION OF ORIGIN

قلمزنی اصفهان

Transliteration Qalamzani e Esfahan - qælæmzæni e esfæˈhɒːn

English Engraving on metal of Isfahan

French Gravure sur métal d'Ispahan

GOOD(S)

1. **Engravings on metal**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Handicrafts Union of Isfahan city

GEOGRAPHICAL AREA

Isfahan city

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

1. Intellectual Property Center
63 GI
January 31, 2017

2. Law for the protection of geographical indications, approved on January 27, 2005, by the Islamic Parliament.

COMPETENT AUTHORITY

Intellectual Property Center, Organization for Registration of Deeds and Properties

Address No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square, Tehran

Iran (Islamic Republic of)

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

27 mai 2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1396

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Iran (République islamique d')

APPELLATION D'ORIGINE

قلمزنی اصفهان

Translittération Qalamzani e Esfahan - qælæmzæni e esfæˈhɒːn

Anglais Engraving on metal of Isfahan

Français Gravure sur métal d'Ispahan

PRODUIT(S)

1. **Gravures en métal**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Union des artisans de la ville d'Ispahan

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Ville d'Ispahan

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

1. Centre de Propriété Intellectuelle
IG 63
31.01.2017

2. Loi sur la protection des indications géographiques, approuvée le 27 janvier 2005 par le Parlement islamique.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Intellectual Property Center, Organization for Registration of Deeds and Properties

Adresse No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square, Tehran

Iran (République islamique d')

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

27 de mayo de 2023

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1396

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Irán (República Islámica del)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

قلمزنی اصفهان

Transcripción Qalamzani e Esfahan - qælæmzæni e esfæˈhɒːn

Inglés Engraving on metal of Isfahan

Francés Gravure sur métal d'Ispahan

PRODUCTO(S)

1. **Grabados en metal**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Unión de artesanos de la ciudad de Isfahán

ZONA GEOGRÁFICA

Ciudad de Isfahán

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

1. Centro de Propiedad Intelectual
63 IG
31.01.2017

2. Ley sobre la protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005 por el Parlamento Islámico.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Intellectual Property Center, Organization for Registration of Deeds and Properties

Dirección No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square, Tehran

Irán (República Islámica del)

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

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

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

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

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

Qalamzani art

Engraving (Ghalamzani) is the art of carving superb designs on various metals such as copper, brass, silver and gold. Isfahan is the main centre for engraving. The artistic work of this course made by the artists are the glorious and undeniable indication of Previous metal work of Iran and in particular Isfahan. The historical discoveries belonging to the ancient times as the Sassanide (700AD), the Seljuk - (100 AD) and the Safavid (1600 AD) dynasties indicate a few of the outstanding metal work periods. Resuming this art is due to the diligent attempts of the Late Ostad Mohammad Oraizi and the Late Ostad Mohammad Taghi Zufan during the past eighty years , which has bean led to creating tens of outstanding and distinguished metal engravings on the one hand and training the new generation on the other . and Producing golden and silver- like goblets and materials of some metals as nickel silver and Copper in particular. Meanwhile, engraving with various plans and methods have been led to the amount of Engraving production whose current methods include :

1. Outstanding work:

In this work, the job is performed on both sides of the metal making the outstood part on the metal sheet of high appreciation.

2. Half outstanding or relief work:

In this method , the background is hammered down by an engraving steel tool and therefore, the plan on the metal looks outstanding by some extent.

3. Special picture :

In this method , only the lines of the circumference of the design are engraved making tiny and multi – designed background without any outstanding part .

4. Engraving through metal removing :

In this method , some part of the metal is removed by steal tools depressing the metal . In special cases , (if copper has been covered by tin) the red color shine and gloss of copper Can be observed beside the silver color of tin . this method is considered to be the oldest Among all the methods of engraving being performed in a similar course known as carving without hammer.

5. Latticing:

By removing some whole parts of the metal , a netted shape will be created which is Performed by cutting tools and hammer creating a job like latticing with hack saw.

6. Kuftehgari or gold blocking:

This is an excellent pattern of engraving along which the circumference lines of the plan are carved placing new soft metals in their groves . this method is mostly performed on steel.

The introductory periods are all similar in the steps above. First, selecting the metal.Then tar covering of behind the metal to absorb the shock of the hammer. After that , it is time to make designations on the material . And at last, engraving with different sorts of tools whose result will be decorating the metal with geometric and miniature designs which will be created through engraving, grazing or pressing the metal surface.

The artistic movement of the engraver s hand and the harmonized blows of the hammer and engraving tool will be finally led to creating a unique job. However, the decorations and embellishments are going to be performed on material which has already been shaped with hammer and anvil by another skillful artist. Metalworking masters are those who work with different sorts of metal sheets shaping them in to beautiful dishes, vases, boxes, samovars, and etc. and preparing them to be engraved. Nowadays, due to the hard job and old getting of the masters, the preparation of the metal dishes is sometimes getting performed by machinery.

The intricate process of creating each and every piece requires extensive skill, talent, and patience extended by the artists. Numerous tools and materials, such as chisels, hand-made instruments, hammers, etc. are utilized by the artisans to emboss and engrave the most detailed and complex of designs on the various types of metals. Different scenes from nature, animal and human shapes, flower and plant patterns, hunting grounds, etc., are some of the many aesthetic images hand-portrayed and carved on many kinds of Ghalam Zani pieces.Application of heat, Waxes, dyes, sanding and polishing materials are some of the other processes used in creating these masterpieces.The enchanting Ghalam Zani handicrafts are made in the shape of decorative trays, plates, vases, pitchers, etc. This magnificent art has a long history dating back to more than several thousand years ago. Excavated Ghalam Zani artifacts belonging to the Sassanian, Saljoughi, and Safavid eras are currently displayed at various museums across the world.

Ghalamzani (Iran Souvenir)is one of the old handicrafts of Iran, which is in the group of **metalworking**. **Engraving** is the equivalent

word for Qhalamzani In English. Anyway, it is the art of decorating and carving various patterns and designs on **metal** objects. The base metal is mainly **copper**, **gold**, **silver**, and **brass**. They do the engraving with the help of a **Qhalam** (metal pen) and a **hammer**.

The History of Ghalamzani in Iran

The Ghalamzani background is attributed to the time of the **Scythians** who were of **Aryan descent**. **Hasanlu's Gold Cup** was discovered in 1957. This Ghalamzani work has prominent motifs such as the gods on a chariot. It dates back to the first millennium. **Marlik**'s gold cups are also among the engravings of this period.

From the **Medes period**, which came to power in Iran in the seventh century BC, unfortunately, few engravings have survived.

With the formation of the **Achaemenid rule**, the art of Ghalamzani also changed and influenced the later period. Achaemenid period is in fact the peak of metalworking. But sadly, due to **Alexander's attack** and the burning of **Persepolis**, many works were destroyed and melted into coins by Alexander's order.

During the **Sassanid period**, that is, in the years 224 to 650 AD, the trade between Iran, Greece, and Rome expanded. And for the same reason, Iranian art was influenced by Greek and Roman art. The most common dishes of this period were trays on which the Sassanids engraved images of hunting and royal ceremonies, such as gift-giving ceremonies.

The Art of Ghalamzani in the Post-Islamic Period

In the early **Islamic centuries**, the Arabs imitated this art from the Sassanid period. And in later centuries, Iranian artists grew interest in religion. So, their love and inclination to Islam gradually led them to

use Kufic lines, and verses instead of motifs of indigenous designs and Iranian myths.

Seljuk Period

During the **Seljuk period**, the art of Ghalamzani, like any other art, was supported and expanded. The creation of Gis-baft (braid) patterns belongs to this era. **Gisbaft** patterns include lines with harmony, the way braids make you feel. They used them for the decoration of their dishes.

During this period, the Ghalamzani of metals using gold, copper, and silver wires became common. They also used copper wires for Ghalamzani on bronze plates. One of the most beautiful branches of this art in this period was **metal lattice** works. Seljuk dishes mainly had two characteristics: one was **calligraphy of lines** and the other was the use of Kufic script in Ghalamzani.

Mongolian Period

Engraving of dishes in the **Mongol and Timurid periods** continued to mimic the Seljuk period. The use of calligraphy in Qhalamzani became widespread. And many dishes had these decorations on them. With Timur invading Iran, **Herat** regained its artistic prosperity and became the largest art center of the day. The art of Ghalamzani shone in this city.

Safavid Period

Silver carving on metals reached its peak of prosperity and perfection during the **Safavid period** (1501-17036). During this period, various types of plates and engraved bowls were common. Throughout this time, **gilding** was especially popular. They also used **Nasta'liq** calligraphy in their engravings.

The silver would be hammered into shape and the decorative designs would be produced by using varying techniques. The artist has to use chisel and hammer to carve out every detail and make various scenes of people dancing and playing musical instruments. Due to the trading that took place via sea and land routes connections were made and production of these silver vessels took place in and became established in Central Asia.

The artistic movement of the engraver's hand and the harmonized blows of the hammer and engraving tool will be finally led to creating a unique job. However, the decorations and embellishments are going to be performed on material which has already been shaped with hammer and anvil by another skillful artist. Metalworking masters are those who work with different sorts of metal sheets shaping them in to beautiful dishes, vases, boxes, samovars, and etc. and preparing them to be engraved. Nowadays, due to the hard job and old getting of the masters, the preparation of the metal dishes is sometimes getting performed by machinery.

DECLARATIONS OF TOTAL OR PARTIAL REFUSAL
DÉCLARATIONS DE REFUS TOTAL OU PARTIEL
DECLARACIONES DE DENEGACIÓN TOTAL O PARCIAL

Concerning registrations
Concernant les enregistrements
Con respecto a los registros

Nos. **GI-1160, GI-1162, GI-1163, AO-1164, AO-1168, AO-1171, AO-1176, AO-1178, AO-1185, AO-1282**

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

REFUSAL OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1282

APPELLATION OF ORIGIN

فرش دستبافت سنه

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Iran (Islamic Republic of)

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE REFUSAL WAS ISSUED

Mexico

COMPETENT AUTHORITY NOTIFYING THE REFUSAL

Name Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI)

Address Periférico Sur N.° 3106, Col. Jardines del Pedregal, México D.F., C.P. 01900

DATE ON WHICH THE NOTIFICATION OF REFUSAL WAS SENT TO THE INTERNATIONAL BUREAU

26.07.2023

SCOPE OF THE REFUSAL

Total

GROUNDS FOR REFUSAL

Ground Earlier right

Ground description

Marca: SENNEH RUGS y diseño
Número de solicitud: 916264
Número de registro: 1042357
Productos o servicios: COMERCIALIZACIÓN DE TAPETES y ALFOMBRAS (INTERMEDIAIO COMERCIAL)
Clase de Niza: 35
Fecha de presentación: 22-02-2008
Fecha de concesión: 28-05-2008
Fecha de Vigencia: 22-02-2028
Nombre de Titular: LORENA DEL CARMEN RAMIREZ NEVE
Domicilio de Titular: CALZADA DEL VALLE # 40I, L H2 Y H3, COLONIA DEL VALLE, SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NUEVO LEÓN, CÓDIGO POSTAL 66220, MEXICO.

De conformidad con la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial en su Título Quinto, Capítulo V, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial reconocerá e inscribirá las denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas en el extranjero en el registro creado para tal efecto. Lo anterior, previo cumplimiento del procedimiento para el reconocimiento de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas protegidas en el Extranjero previsto en la Ley antes señalada, en el cual se establece que recibida la solicitud el Instituto procederá a realizar un examen con el objeto de verificar si existe algún impedimento legal a que hace referencia el artículo 271 de la Ley.

De acuerdo con el artículo 271 fracción IV, no se protegerá como denominación de origen o indicación geográfica la que sea idéntica o semejante en grado de confusión a una solicitud de registro de marca o aviso comercial en trámite, presentada con anterioridad o a una marca o aviso comercial registrado y vigente, aplicado a los mismos o similares productos o servicios.

En caso de presentarse algún impedimento legal el Instituto lo notificará al solicitante o titular de la denominación de origen por escrito al solicitante otorgándole un plazo de dos meses contados a partir de que surta efectos la notificación, para manifestar por escrito ante el Instituto lo que a su derecho convenga en relación con el impedimento legal. Asimismo, el solicitante o titular tendrá un plazo adicional de dos meses para presentar su escrito de manifestaciones, contados a partir del día siguiente al del vencimiento del plazo de dos meses previsto anteriormente.

Lo anterior a efecto de que el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial resuelva en definitiva lo conducente.

JUDICIAL OR ADMINISTRATIVE REMEDIES AVAILABLE TO CONTEST THE REFUSAL

En contra de la Declaración de Denegación procede el Recurso de Revisión ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, conforme a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; el Juicio de Amparo ante el Poder Judicial de la Federación, en términos de la Ley de Amparo, o el Juicio Contencioso Administrativo ante el Tribunal Federal de Justicia Administrativa, con fundamento en la Ley Federal de Procedimiento Contencioso Administrativo.

No obstante, conforme a diversos criterios establecidos por los tribunales del Estado Mexicano, dicho documento por sí mismo no causa afectación directa a terceros ni tampoco pone fin a un procedimiento administrativo, a una instancia o resuelve un expediente; existen recursos judiciales o administrativos, en virtud de que se trata de un acto declarativo entre autoridades de propiedad industrial, conforme al cual se da a conocer que en México no se puede asegurar la protección de la denominación de origen objeto de la solicitud.

Los ordenamientos que regulan el procedimiento se encuentran a disposición para su consulta la página web del Instituto: www.gob.mx/impi.

TRANSACTION

REFUS DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1282

APPELLATION D'ORIGINE

فرش دستبافت سنه

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Iran (République islamique d')

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LE REFUS EST ÉMIS

Mexique

ADMINISTRATION COMPÉTENTE NOTIFIANT LE REFUS

Nom Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI)

Adresse Periférico Sur N.° 3106, Col. Jardines del Pedregal, México D.F., C.P. 01900

DATE À LAQUELLE LA NOTIFICATION DE REFUS A ÉTÉ ADRESSÉE AU BUREAU INTERNATIONAL

26.07.2023

PORTÉE DU REFUS

Total

MOTIFS DE REFUS

Motif Droit antérieur

Decription du motif

Marca: SENNEH RUGS y diseño
Número de solicitud: 916264
Número de registro: 1042357
Productos o servicios: COMERCIALIZACIÓN DE TAPETES y ALFOMBRAS (INTERMEDIAIO COMERCIAL)
Clase de Niza: 35
Fecha de presentación: 22-02-2008
Fecha de concesión: 28-05-2008
Fecha de Vigencia: 22-02-2028
Nombre de Titular: LORENA DEL CARMEN RAMIREZ NEVE
Domicilio de Titular: CALZADA DEL VALLE # 40I, L H2 Y H3, COLONIA DEL VALLE, SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NUEVO LEÓN, CÓDIGO POSTAL 66220, MEXICO.

De conformidad con la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial en su Título Quinto, Capítulo V, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial reconocerá e inscribirá las denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas en el extranjero en el registro creado para tal efecto. Lo anterior, previo cumplimiento del procedimiento para el reconocimiento de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas protegidas en el Extranjero previsto en la Ley antes señalada, en el cual se establece que recibida la solicitud el Instituto procederá a realizar un examen con el objeto de verificar si existe algún impedimento legal a que hace referencia el artículo 271 de la Ley.

De acuerdo con el artículo 271 fracción IV, no se protegerá como denominación de origen o indicación geográfica la que sea idéntica o semejante en grado de confusión a una solicitud de registro de marca o aviso comercial en trámite, presentada con anterioridad o a una marca o aviso comercial registrado y vigente, aplicado a los mismos o similares productos o servicios.

En caso de presentarse algún impedimento legal el Instituto lo notificará al solicitante o titular de la denominación de origen por escrito al solicitante otorgándole un plazo de dos meses contados a partir de que surta efectos la notificación, para manifestar por escrito ante el Instituto lo que a su derecho convenga en relación con el impedimento legal. Asimismo, el solicitante o titular tendrá un plazo adicional de dos meses para presentar su escrito de manifestaciones, contados a partir del día siguiente al del vencimiento del plazo de dos meses previsto anteriormente.

Lo anterior a efecto de que el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial resuelva en definitiva lo conducente.

RECOURS JUDICIAIRES OU ADMINISTRATIFS DISPONIBLES POUR CONTESTER LE REFUS

En contra de la Declaración de Denegación procede el Recurso de Revisión ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, conforme a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; el Juicio de Amparo ante el Poder Judicial de la Federación, en términos de la Ley de Amparo, o el Juicio Contencioso Administrativo ante el Tribunal Federal de Justicia Administrativa, con fundamento en la Ley Federal de Procedimiento Contencioso Administrativo.

No obstante, conforme a diversos criterios establecidos por los tribunales del Estado Mexicano, dicho documento por sí mismo no causa afectación directa a terceros ni tampoco pone fin a un procedimiento administrativo, a una instancia o resuelve un expediente; existen recursos judiciales o administrativos, en virtud de que se trata de un acto declarativo entre autoridades de propiedad industrial, conforme al cual se da a conocer que en México no se puede asegurar la protección de la denominación de origen objeto de la solicitud.

Los ordenamientos que regulan el procedimiento se encuentran a disposición para su consulta la página web del Instituto: www.gob.mx/impi.

TRANSACCIÓN

DENEGACIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1282

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

فرش دستبافت سنه

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Irán (República Islámica del)

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITIÓ LA DENEGACIÓN

México

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE NOTIFICA LA DENEGACIÓN

Nombre Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI)

Dirección Periférico Sur N.° 3106, Col. Jardines del Pedregal, México D.F., C.P. 01900

FECHA DE ENVÍO DE LA NOTIFICACIÓN DE DENEGACIÓN A LA OFICINA INTERNACIONAL

26.07.2023

ALCANCE DE LA DENEGACIÓN

Total

MOTIVOS DE DENEGACIÓN

Motivo Derecho anterior

Descripción del motivo

Marca: SENNEH RUGS y diseño
Número de solicitud: 916264
Número de registro: 1042357
Productos o servicios: COMERCIALIZACIÓN DE TAPETES y ALFOMBRAS (INTERMEDIAIO COMERCIAL)
Clase de Niza: 35
Fecha de presentación: 22-02-2008
Fecha de concesión: 28-05-2008
Fecha de Vigencia: 22-02-2028
Nombre de Titular: LORENA DEL CARMEN RAMIREZ NEVE
Domicilio de Titular: CALZADA DEL VALLE # 40I, L H2 Y H3, COLONIA DEL VALLE, SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NUEVO LEÓN, CÓDIGO POSTAL 66220, MEXICO.

De conformidad con la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial en su Título Quinto, Capítulo V, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial reconocerá e inscribirá las denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas en el extranjero en el registro creado para tal efecto. Lo anterior, previo cumplimiento del procedimiento para el reconocimiento de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas protegidas en el Extranjero previsto en la Ley antes señalada, en el cual se establece que recibida la solicitud el Instituto procederá a realizar un examen con el objeto de verificar si existe algún impedimento legal a que hace referencia el artículo 271 de la Ley.

De acuerdo con el artículo 271 fracción IV, no se protegerá como denominación de origen o indicación geográfica la que sea idéntica o semejante en grado de confusión a una solicitud de registro de marca o aviso comercial en trámite, presentada con anterioridad o a una marca o aviso comercial registrado y vigente, aplicado a los mismos o similares productos o servicios.

En caso de presentarse algún impedimento legal el Instituto lo notificará al solicitante o titular de la denominación de origen por escrito al solicitante otorgándole un plazo de dos meses contados a partir de que surta efectos la notificación, para manifestar por escrito ante el Instituto lo que a su derecho convenga en relación con el impedimento legal. Asimismo, el solicitante o titular tendrá un plazo adicional de dos meses para presentar su escrito de manifestaciones, contados a partir del día siguiente al del vencimiento del plazo de dos meses previsto anteriormente.

Lo anterior a efecto de que el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial resuelva en definitiva lo conducente.

RECURSOS JUDICIALES O ADMINISTRATIVOS DISPONIBLES PARA IMPUGNAR LA DENEGACIÓN

En contra de la Declaración de Denegación procede el Recurso de Revisión ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, conforme a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; el Juicio de Amparo ante el Poder Judicial de la Federación, en términos de la Ley de Amparo, o el Juicio Contencioso Administrativo ante el Tribunal Federal de Justicia Administrativa, con fundamento en la Ley Federal de Procedimiento Contencioso Administrativo.

No obstante, conforme a diversos criterios establecidos por los tribunales del Estado Mexicano, dicho documento por sí mismo no causa afectación directa a terceros ni tampoco pone fin a un procedimiento administrativo, a una instancia o resuelve un expediente; existen recursos judiciales o administrativos, en virtud de que se trata de un acto declarativo entre autoridades de propiedad industrial, conforme al cual se da a conocer que en México no se puede asegurar la protección de la denominación de origen objeto de la solicitud.

Los ordenamientos que regulan el procedimiento se encuentran a disposición para su consulta la página web del Instituto: www.gob.mx/impi.

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

REFUSAL OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1160

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy de Jerez

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE REFUSAL WAS ISSUED

Peru

COMPETENT AUTHORITY NOTIFYING THE REFUSAL

Name Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Address Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE ON WHICH THE NOTIFICATION OF REFUSAL WAS SENT TO THE INTERNATIONAL BUREAU

24.11.2023

SCOPE OF THE REFUSAL

Total

GROUNDS FOR REFUSAL

Ground Earlier right

Ground description De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente denominación de origen:

Denominación de origen: BRANDY DE JEREZ (denominativa)
Número de solicitud: 498134-2012 (de registro)
Fecha de registro: 01 de marzo de 2013
Nombre del titular: Consejo Regulador de la IGP "Brandy de Jerez"
Dirección del Representante: AV. COMANDANTE ESPINAR Nº 719 – Miraflores, Lima
Lista de productos que distingue: Bebidas espirituosas

De los antecedentes que obran en los Registros de Propiedad Industrial de esta Dirección, se advierte que la indicación geográfica cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión respecto a la denominación de origen extranjera BRANDY DE JEREZ, al compartir ambas la misma denominación y estar destinadas a distinguir los mismos productos, de la clase 33 de la Clasificación Internacional; además, dicha denominación de origen extranjera fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la indicación geográfica cuya declaración se solicita.

Cabe señalar que esta última refiere como titular a Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérés-Sherry"-"Manzanilla.Sanlúcar de Barrameda" y "Vinagre de Jerez", nombre que resulta distinto a aquel del que figura como titular de la denominación de origen extranjera registrada en esta Dirección, a saber, Consejo Regulador de la IGP "Brandy de Jerez".

JUDICIAL OR ADMINISTRATIVE REMEDIES AVAILABLE TO CONTEST THE REFUSAL

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

REFUS DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1160

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy de Jerez

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LE REFUS EST ÉMIS

Pérou

ADMINISTRATION COMPÉTENTE NOTIFIANT LE REFUS

Nom Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Adresse Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE À LAQUELLE LA NOTIFICATION DE REFUS A ÉTÉ ADRESSÉE AU BUREAU INTERNATIONAL

24.11.2023

PORTÉE DU REFUS

Total

MOTIFS DE REFUS

Motif Droit antérieur

Decription du motif

De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente denominación de origen:

Denominación de origen: BRANDY DE JEREZ (denominativa)
Número de solicitud: 498134-2012 (de registro)
Fecha de registro: 01 de marzo de 2013
Nombre del titular: Consejo Regulador de la IGP "Brandy de Jerez"
Dirección del Representante: AV. COMANDANTE ESPINAR Nº 719 – Miraflores, Lima
Lista de productos que distingue: Bebidas espirituosas

De los antecedentes que obran en los Registros de Propiedad Industrial de esta Dirección, se advierte que la indicación geográfica cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión respecto a la denominación de origen extranjera BRANDY DE JEREZ, al compartir ambas la misma denominación y estar destinadas a distinguir los mismos productos, de la clase 33 de la Clasificación Internacional; además, dicha denominación de origen extranjera fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la indicación geográfica cuya declaración se solicita.

Cabe señalar que esta última refiere como titular a Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérés-Sherry"-"Manzanilla.Sanlúcar de Barrameda" y "Vinagre de Jerez", nombre que resulta distinto a aquel del que figura como titular de la denominación de origen extranjera registrada en esta Dirección, a saber, Consejo Regulador de la IGP "Brandy de Jerez".

RECOURS JUDICIAIRES OU ADMINISTRATIFS DISPONIBLES POUR CONTESTER LE REFUS

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

TRANSACCIÓN

DENEGACIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1160

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy de Jerez

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITIÓ LA DENEGACIÓN

Perú

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE NOTIFICA LA DENEGACIÓN

Nombre Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Dirección Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

FECHA DE ENVÍO DE LA NOTIFICACIÓN DE DENEGACIÓN A LA OFICINA INTERNACIONAL

24.11.2023

ALCANCE DE LA DENEGACIÓN

Total

MOTIVOS DE DENEGACIÓN

Motivo Derecho anterior

Descripción del motivo

De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente denominación de origen:

Denominación de origen: BRANDY DE JEREZ (denominativa)
Número de solicitud: 498134-2012 (de registro)
Fecha de registro: 01 de marzo de 2013
Nombre del titular: Consejo Regulador de la IGP "Brandy de Jerez"
Dirección del Representante: AV. COMANDANTE ESPINAR Nº 719 – Miraflores, Lima
Lista de productos que distingue: Bebidas espirituosas

De los antecedentes que obran en los Registros de Propiedad Industrial de esta Dirección, se advierte que la indicación geográfica cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión respecto a la denominación de origen extranjera BRANDY DE JEREZ, al compartir ambas la misma denominación y estar destinadas a distinguir los mismos productos, de la clase 33 de la Clasificación Internacional; además, dicha denominación de origen extranjera fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la indicación geográfica cuya declaración se solicita.

Cabe señalar que esta última refiere como titular a Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérés-Sherry"-"Manzanilla.Sanlúcar de Barrameda" y "Vinagre de Jerez", nombre que resulta distinto a aquel del que figura como titular de la denominación de origen extranjera registrada en esta Dirección, a saber, Consejo Regulador de la IGP "Brandy de Jerez".

RECURSOS JUDICIALES O ADMINISTRATIVOS DISPONIBLES PARA IMPUGNAR LA DENEGACIÓN

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

REFUSAL OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1162

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla y León

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE REFUSAL WAS ISSUED

Peru

COMPETENT AUTHORITY NOTIFYING THE REFUSAL

Name Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Address Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE ON WHICH THE NOTIFICATION OF REFUSAL WAS SENT TO THE INTERNATIONAL BUREAU

01.12.2023

SCOPE OF THE REFUSAL

Total

GROUNDS FOR REFUSAL

Ground Earlier right

Ground description De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca:

Marca: LEÓN DE CASTILLA y logotipo (mixta)
Número de solicitud: 853161-2020 (de registro)
Fecha de registro: 14 de setiembre de 2020
Número de certificado (registro): 296279
Nombre del titular: BARRAZA RIVAS MARIA GEORGINA
Dirección del Representante: CALLE TALARA 153 URBANIZACION FUNDO OYAGUE, JESÚS MARÍA.
Lista de productos que distingue: bebidas alcohólicas (excepto cervezas)

Al respecto, se advierte que la indicación geográfica cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión respecto a la marca LEÓN DE CASTILLA y logotipo, al compartir ambos la misma combinación de términos y estar destinados a distinguir algunos de los mismos productos, de la clase 33 de la Clasificación Internacional. Cabe precisar que dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la notificación de la indicación geográfica cuya protección se solicita.

JUDICIAL OR ADMINISTRATIVE REMEDIES AVAILABLE TO CONTEST THE REFUSAL

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias.

TRANSACTION

REFUS DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1162

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla y León

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LE REFUS EST ÉMIS

Pérou

ADMINISTRATION COMPÉTENTE NOTIFIANT LE REFUS

Nom Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Adresse Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE À LAQUELLE LA NOTIFICATION DE REFUS A ÉTÉ ADRESSÉE AU BUREAU INTERNATIONAL

01.12.2023

PORTÉE DU REFUS

Total

MOTIFS DE REFUS

Motif Droit antérieur

Decription du motif

De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca:

Marca: LEÓN DE CASTILLA y logotipo (mixta)
Número de solicitud: 853161-2020 (de registro)
Fecha de registro: 14 de setiembre de 2020
Número de certificado (registro): 296279
Nombre del titular: BARRAZA RIVAS MARIA GEORGINA
Dirección del Representante: CALLE TALARA 153 URBANIZACION FUNDO OYAGUE, JESÚS MARÍA.
Lista de productos que distingue: bebidas alcohólicas (excepto cervezas)

Al respecto, se advierte que la indicación geográfica cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión respecto a la marca LEÓN DE CASTILLA y logotipo, al compartir ambos la misma combinación de términos y estar destinados a distinguir algunos de los mismos productos, de la clase 33 de la Clasificación Internacional. Cabe precisar que dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la notificación de la indicación geográfica cuya protección se solicita.

RECOURS JUDICIAIRES OU ADMINISTRATIFS DISPONIBLES POUR CONTESTER LE REFUS

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias.

TRANSACCIÓN

DENEGACIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1162

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla y León

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITIÓ LA DENEGACIÓN

Perú

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE NOTIFICA LA DENEGACIÓN

Nombre Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Dirección Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

FECHA DE ENVÍO DE LA NOTIFICACIÓN DE DENEGACIÓN A LA OFICINA INTERNACIONAL

01.12.2023

ALCANCE DE LA DENEGACIÓN

Total

MOTIVOS DE DENEGACIÓN

Motivo Derecho anterior

Descripción del motivo

De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca:

Marca: LEÓN DE CASTILLA y logotipo (mixta)
Número de solicitud: 853161-2020 (de registro)
Fecha de registro: 14 de setiembre de 2020
Número de certificado (registro): 296279
Nombre del titular: BARRAZA RIVAS MARIA GEORGINA
Dirección del Representante: CALLE TALARA 153 URBANIZACION FUNDO OYAGUE, JESÚS MARÍA.
Lista de productos que distingue: bebidas alcohólicas (excepto cervezas)

Al respecto, se advierte que la indicación geográfica cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión respecto a la marca LEÓN DE CASTILLA y logotipo, al compartir ambos la misma combinación de términos y estar destinados a distinguir algunos de los mismos productos, de la clase 33 de la Clasificación Internacional. Cabe precisar que dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la notificación de la indicación geográfica cuya protección se solicita.

RECURSOS JUDICIALES O ADMINISTRATIVOS DISPONIBLES PARA IMPUGNAR LA DENEGACIÓN

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias.

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

REFUSAL OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1163

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE REFUSAL WAS ISSUED

Peru

COMPETENT AUTHORITY NOTIFYING THE REFUSAL

Name Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Address Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE ON WHICH THE NOTIFICATION OF REFUSAL WAS SENT TO THE INTERNATIONAL BUREAU

01.12.2023

SCOPE OF THE REFUSAL

Total

GROUNDS FOR REFUSAL

Ground Earlier right

Ground description De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca:

Marca: VIÑA CASTILLA y logotipo (mixta)
Número de solicitud: 760032-2018 (de registro)
Fecha de registro: 27 de setiembre de 2018
Número de certificado (registro): 270063
Nombre del titular: RAMOS PECHO CARMEN ADELA
Dirección del Representante: CALLE RAUL BOZA 620, SANTA ROSA DEL PALMAR / ALTURA CUADRA 15 AV. SAN MARTIN, FRENTE TEMPLO JEHOVA (TESTIGOS), Ica.
Lista de productos que distingue: Bebidas alcohólicas (excepto cerveza)

Al respecto, se advierte que la indicación geográfica cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión respecto a la marca VIÑA CASTILLA y logotipo, al compartir ambos la misma denominación relevante y estar destinados a distinguir algunos de los mismos productos, de la clase 33 de la Clasificación Internacional. Cabe precisar que dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la notificación de la indicación geográfica cuya protección se solicita.

JUDICIAL OR ADMINISTRATIVE REMEDIES AVAILABLE TO CONTEST THE REFUSAL

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias.

TRANSACTION

REFUS DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1163

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LE REFUS EST ÉMIS

Pérou

ADMINISTRATION COMPÉTENTE NOTIFIANT LE REFUS

Nom Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Adresse Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE À LAQUELLE LA NOTIFICATION DE REFUS A ÉTÉ ADRESSÉE AU BUREAU INTERNATIONAL

01.12.2023

PORTÉE DU REFUS

Total

MOTIFS DE REFUS

Motif Droit antérieur

Decription du motif

De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca:

Marca: VIÑA CASTILLA y logotipo (mixta)
Número de solicitud: 760032-2018 (de registro)
Fecha de registro: 27 de setiembre de 2018
Número de certificado (registro): 270063
Nombre del titular: RAMOS PECHO CARMEN ADELA
Dirección del Representante: CALLE RAUL BOZA 620, SANTA ROSA DEL PALMAR / ALTURA CUADRA 15 AV. SAN MARTIN, FRENTE TEMPLO JEHOVA (TESTIGOS), Ica.
Lista de productos que distingue: Bebidas alcohólicas (excepto cerveza)

Al respecto, se advierte que la indicación geográfica cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión respecto a la marca VIÑA CASTILLA y logotipo, al compartir ambos la misma denominación relevante y estar destinados a distinguir algunos de los mismos productos, de la clase 33 de la Clasificación Internacional. Cabe precisar que dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la notificación de la indicación geográfica cuya protección se solicita.

RECOURS JUDICIAIRES OU ADMINISTRATIFS DISPONIBLES POUR CONTESTER LE REFUS

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias.

TRANSACCIÓN

DENEGACIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1163

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITIÓ LA DENEGACIÓN

Perú

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE NOTIFICA LA DENEGACIÓN

Nombre Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Dirección Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

FECHA DE ENVÍO DE LA NOTIFICACIÓN DE DENEGACIÓN A LA OFICINA INTERNACIONAL

01.12.2023

ALCANCE DE LA DENEGACIÓN

Total

MOTIVOS DE DENEGACIÓN

Motivo Derecho anterior

Descripción del motivo

De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca:

Marca: VIÑA CASTILLA y logotipo (mixta)
Número de solicitud: 760032-2018 (de registro)
Fecha de registro: 27 de setiembre de 2018
Número de certificado (registro): 270063
Nombre del titular: RAMOS PECHO CARMEN ADELA
Dirección del Representante: CALLE RAUL BOZA 620, SANTA ROSA DEL PALMAR / ALTURA CUADRA 15 AV. SAN MARTIN, FRENTE TEMPLO JEHOVA (TESTIGOS), Ica.
Lista de productos que distingue: Bebidas alcohólicas (excepto cerveza)

Al respecto, se advierte que la indicación geográfica cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión respecto a la marca VIÑA CASTILLA y logotipo, al compartir ambos la misma denominación relevante y estar destinados a distinguir algunos de los mismos productos, de la clase 33 de la Clasificación Internacional. Cabe precisar que dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la notificación de la indicación geográfica cuya protección se solicita.

RECURSOS JUDICIALES O ADMINISTRATIVOS DISPONIBLES PARA IMPUGNAR LA DENEGACIÓN

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias.

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

REFUSAL OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1164

APPELLATION OF ORIGIN

Montilla-Moriles

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE REFUSAL WAS ISSUED

Peru

COMPETENT AUTHORITY NOTIFYING THE REFUSAL

Name Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Address Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE ON WHICH THE NOTIFICATION OF REFUSAL WAS SENT TO THE INTERNATIONAL BUREAU

01.12.2023

SCOPE OF THE REFUSAL

Partial

ELEMENT(S) OF THE APPELLATION OF ORIGIN OR GEOGRAPHICAL INDICATION AFFECTED BY THE REFUSAL

MONTILLA

GROUNDS FOR REFUSAL

Ground Earlier right

Ground description De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca:

Marca: MONTILLA (denominativa)
Número de solicitud: 218746-1993 (de registro)
Fecha de registro: 09 de noviembre de 1993
Número de certificado (registro): 2424
Nombre del titular: Austin, Nichols & Co., Incorporated, de Estados Unidos de América
Dirección del Representante: AV. STA. CRUZ NO. 888, PISO 4, Miraflores.
Lista de productos que distingue: vinos, espirituosos, licores y ron.

Al respecto, se advierte que la denominación de origen cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión respecto a la marca MONTILLA, al compartir ambos la misma denominación y estar destinados a distinguir los mismos productos y/o productos vinculados, de la clase 33 de la Clasificación Internacional. Cabe precisar que dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la notificación de la indicación geográfica cuya protección se solicita.

JUDICIAL OR ADMINISTRATIVE REMEDIES AVAILABLE TO CONTEST THE REFUSAL

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias.

TRANSACTION

REFUS DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1164

APPELLATION D'ORIGINE

Montilla-Moriles

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LE REFUS EST ÉMIS

Pérou

ADMINISTRATION COMPÉTENTE NOTIFIANT LE REFUS

Nom Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Adresse Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE À LAQUELLE LA NOTIFICATION DE REFUS A ÉTÉ ADRESSÉE AU BUREAU INTERNATIONAL

01.12.2023

PORTÉE DU REFUS

Partiel

ÉLÉMENT(S) DE L'APPELLATION D'ORIGINE OU DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE VISÉ(S) PAR LE REFUS

MONTILLA

MOTIFS DE REFUS

Motif Droit antérieur

Decription du motif De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca:

Marca: MONTILLA (denominativa)
Número de solicitud: 218746-1993 (de registro)
Fecha de registro: 09 de noviembre de 1993
Número de certificado (registro): 2424
Nombre del titular: Austin, Nichols & Co., Incorporated, de Estados Unidos de América
Dirección del Representante: AV. STA. CRUZ NO. 888, PISO 4, Miraflores.
Lista de productos que distingue: vinos, espirituosos, licores y ron.

Al respecto, se advierte que la denominación de origen cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión respecto a la marca MONTILLA, al compartir ambos la misma denominación y estar destinados a distinguir los mismos productos y/o productos vinculados, de la clase 33 de la Clasificación Internacional. Cabe precisar que dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la notificación de la indicación geográfica cuya protección se solicita.

RECOURS JUDICIAIRES OU ADMINISTRATIFS DISPONIBLES POUR CONTESTER LE REFUS

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias.

TRANSACCIÓN

DENEGACIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1164

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITIÓ LA DENEGACIÓN

Perú

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE NOTIFICA LA DENEGACIÓN

Nombre Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Dirección Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

FECHA DE ENVÍO DE LA NOTIFICACIÓN DE DENEGACIÓN A LA OFICINA INTERNACIONAL

01.12.2023

ALCANCE DE LA DENEGACIÓN

Parcial

ELEMENTOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN O INDICACIÓN GEOGRÁFICA AFECTADOS POR LA DENEGACIÓN

MONTILLA

MOTIVOS DE DENEGACIÓN

Motivo Derecho anterior

Descripción del motivo De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca:

Marca: MONTILLA (denominativa)
Número de solicitud: 218746-1993 (de registro)
Fecha de registro: 09 de noviembre de 1993
Número de certificado (registro): 2424
Nombre del titular: Austin, Nichols & Co., Incorporated, de Estados Unidos de América
Dirección del Representante: AV. STA. CRUZ NO. 888, PISO 4, Miraflores.
Lista de productos que distingue: vinos, espirituosos, licores y ron.

Al respecto, se advierte que la denominación de origen cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión respecto a la marca MONTILLA, al compartir ambos la misma denominación y estar destinados a distinguir los mismos productos y/o productos vinculados, de la clase 33 de la Clasificación Internacional. Cabe precisar que dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la notificación de la indicación geográfica cuya protección se solicita.

RECURSOS JUDICIALES O ADMINISTRATIVOS DISPONIBLES PARA IMPUGNAR LA DENEGACIÓN

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias.

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

REFUSAL OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1168

APPELLATION OF ORIGIN

Toro

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE REFUSAL WAS ISSUED

Peru

COMPETENT AUTHORITY NOTIFYING THE REFUSAL

Name Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Address Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE ON WHICH THE NOTIFICATION OF REFUSAL WAS SENT TO THE INTERNATIONAL BUREAU

15.12.2023

SCOPE OF THE REFUSAL

Total

GROUNDS FOR REFUSAL

Ground Earlier right

Ground description De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca registrada:

Marca: TORO (denominativa)
Número de solicitud: 414672A-2010 (de registro)
Fecha de registro: 14 de enero de 2011
Número de certificado (registro): T00004722
Nombre del titular: CELI VIDAL MARIA LUISA
Dirección del Representante: JR. BOLOGNESI N° 125, OF. 901, CASILLA N° 15 DEL INDECOPI, MIRAFLORES.
Lista de productos que distingue: Bebidas alcohólicas (excepto cerveza)

Al respecto, se advierte que la denominación de origen cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión directa respecto de la marca TORO, al estar conformados ambos por el mismo elemento denominativo (TORO) - sin incluir elemento adicional alguno - y estar destinados a distinguir algunos de los mismos productos de la clase 33 de la Clasificación Internacional. Cabe precisar que dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la notificación de la denominación de origen cuya protección se solicita.

JUDICIAL OR ADMINISTRATIVE REMEDIES AVAILABLE TO CONTEST THE REFUSAL

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

TRANSACTION

REFUS DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1168

APPELLATION D'ORIGINE

Toro

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LE REFUS EST ÉMIS

Pérou

ADMINISTRATION COMPÉTENTE NOTIFIANT LE REFUS

Nom Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Adresse Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE À LAQUELLE LA NOTIFICATION DE REFUS A ÉTÉ ADRESSÉE AU BUREAU INTERNATIONAL

15.12.2023

PORTÉE DU REFUS

Total

MOTIFS DE REFUS

Motif Droit antérieur

Decription du motif

De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca registrada:

Marca: TORO (denominativa)
Número de solicitud: 414672A-2010 (de registro)
Fecha de registro: 14 de enero de 2011
Número de certificado (registro): T00004722
Nombre del titular: CELI VIDAL MARIA LUISA
Dirección del Representante: JR. BOLOGNESI N° 125, OF. 901, CASILLA N° 15 DEL INDECOPI, MIRAFLORES.
Lista de productos que distingue: Bebidas alcohólicas (excepto cerveza)

Al respecto, se advierte que la denominación de origen cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión directa respecto de la marca TORO, al estar conformados ambos por el mismo elemento denominativo (TORO) - sin incluir elemento adicional alguno - y estar destinados a distinguir algunos de los mismos productos de la clase 33 de la Clasificación Internacional. Cabe precisar que dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la notificación de la denominación de origen cuya protección se solicita.

RECOURS JUDICIAIRES OU ADMINISTRATIFS DISPONIBLES POUR CONTESTER LE REFUS

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

TRANSACCIÓN

DENEGACIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1168

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Toro

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITIÓ LA DENEGACIÓN

Perú

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE NOTIFICA LA DENEGACIÓN

Nombre Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Dirección Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

FECHA DE ENVÍO DE LA NOTIFICACIÓN DE DENEGACIÓN A LA OFICINA INTERNACIONAL

15.12.2023

ALCANCE DE LA DENEGACIÓN

Total

MOTIVOS DE DENEGACIÓN

Motivo Derecho anterior

Descripción del motivo

De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca registrada:

Marca: TORO (denominativa)
Número de solicitud: 414672A-2010 (de registro)
Fecha de registro: 14 de enero de 2011
Número de certificado (registro): T00004722
Nombre del titular: CELI VIDAL MARIA LUISA
Dirección del Representante: JR. BOLOGNESI N° 125, OF. 901, CASILLA N° 15 DEL INDECOPI, MIRAFLORES.
Lista de productos que distingue: Bebidas alcohólicas (excepto cerveza)

Al respecto, se advierte que la denominación de origen cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión directa respecto de la marca TORO, al estar conformados ambos por el mismo elemento denominativo (TORO) - sin incluir elemento adicional alguno - y estar destinados a distinguir algunos de los mismos productos de la clase 33 de la Clasificación Internacional. Cabe precisar que dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la notificación de la denominación de origen cuya protección se solicita.

RECURSOS JUDICIALES O ADMINISTRATIVOS DISPONIBLES PARA IMPUGNAR LA DENEGACIÓN

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

REFUSAL OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1171

APPELLATION OF ORIGIN

Valdepeñas

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE REFUSAL WAS ISSUED

Peru

COMPETENT AUTHORITY NOTIFYING THE REFUSAL

Name Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Address Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE ON WHICH THE NOTIFICATION OF REFUSAL WAS SENT TO THE INTERNATIONAL BUREAU

15.12.2023

SCOPE OF THE REFUSAL

Total

GROUNDS FOR REFUSAL

Ground Earlier right

Ground description De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente denominación de origen:

Denominación de origen: VALDEPEÑAS (denominativa)
Número de solicitud: 485858-2012 (de registro)
Fecha de registro: 01 de marzo de 2013
Número de certificado (registro): X0000070
Nombre del titular: ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VITIVINÍCOLA, de España
Dirección del Representante: Av. Comandante Espinar Nº 719 - Miraflores, Lima
Lista de productos que distingue: Vino

De los antecedentes que obran en los Registros de Propiedad Industrial de esta Dirección, se advierte la denominación de origen solicitada Valdepeñas incluye íntegra y únicamente a una denominación de origen extranjera que se encuentra previamente registrada a favor de una persona jurídica distinta a la que se consigna en la notificación de registro internacional. En efecto, en dicha notificación se consigna como "beneficiario, persona física o jurídica" al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valdepeñas, nombre que difiere del que figura como titular de la denominación de origen registrada en esta Dirección, a saber, ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VITIVINÍCOLA, de España.

JUDICIAL OR ADMINISTRATIVE REMEDIES AVAILABLE TO CONTEST THE REFUSAL

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

TRANSACTION

REFUS DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1171

APPELLATION D'ORIGINE

Valdepeñas

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LE REFUS EST ÉMIS

Pérou

ADMINISTRATION COMPÉTENTE NOTIFIANT LE REFUS

Nom Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Adresse Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE À LAQUELLE LA NOTIFICATION DE REFUS A ÉTÉ ADRESSÉE AU BUREAU INTERNATIONAL

15.12.2023

PORTÉE DU REFUS

Total

MOTIFS DE REFUS

Motif Droit antérieur

Decription du motif

De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente denominación de origen:

Denominación de origen: VALDEPEÑAS (denominativa)
Número de solicitud: 485858-2012 (de registro)
Fecha de registro: 01 de marzo de 2013
Número de certificado (registro): X0000070
Nombre del titular: ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VITIVINÍCOLA, de España
Dirección del Representante: Av. Comandante Espinar Nº 719 - Miraflores, Lima
Lista de productos que distingue: Vino

De los antecedentes que obran en los Registros de Propiedad Industrial de esta Dirección, se advierte la denominación de origen solicitada Valdepeñas incluye íntegra y únicamente a una denominación de origen extranjera que se encuentra previamente registrada a favor de una persona jurídica distinta a la que se consigna en la notificación de registro internacional. En efecto, en dicha notificación se consigna como “beneficiario, persona física o jurídica” al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valdepeñas, nombre que difiere del que figura como titular de la denominación de origen registrada en esta Dirección, a saber, ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VITIVINÍCOLA, de España.

RECOURS JUDICIAIRES OU ADMINISTRATIFS DISPONIBLES POUR CONTESTER LE REFUS

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

TRANSACCIÓN

DENEGACIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1171

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdepeñas

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITIÓ LA DENEGACIÓN

Perú

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE NOTIFICA LA DENEGACIÓN

Nombre Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Dirección Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

FECHA DE ENVÍO DE LA NOTIFICACIÓN DE DENEGACIÓN A LA OFICINA INTERNACIONAL

15.12.2023

ALCANCE DE LA DENEGACIÓN

Total

MOTIVOS DE DENEGACIÓN

Motivo Derecho anterior

Descripción del motivo

De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente denominación de origen:

Denominación de origen: VALDEPEÑAS (denominativa)
Número de solicitud: 485858-2012 (de registro)
Fecha de registro: 01 de marzo de 2013
Número de certificado (registro): X0000070
Nombre del titular: ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VITIVINÍCOLA, de España
Dirección del Representante: Av. Comandante Espinar Nº 719 - Miraflores, Lima
Lista de productos que distingue: Vino

De los antecedentes que obran en los Registros de Propiedad Industrial de esta Dirección, se advierte la denominación de origen solicitada Valdepeñas incluye íntegra y únicamente a una denominación de origen extranjera que se encuentra previamente registrada a favor de una persona jurídica distinta a la que se consigna en la notificación de registro internacional. En efecto, en dicha notificación se consigna como "beneficiario, persona física o jurídica" al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valdepeñas, nombre que difiere del que figura como titular de la denominación de origen registrada en esta Dirección, a saber, ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VITIVINÍCOLA, de España.

RECURSOS JUDICIALES O ADMINISTRATIVOS DISPONIBLES PARA IMPUGNAR LA DENEGACIÓN

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

REFUSAL OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1176

APPELLATION OF ORIGIN

Ribeira Sacra

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE REFUSAL WAS ISSUED

Peru

COMPETENT AUTHORITY NOTIFYING THE REFUSAL

Name Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Address Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE ON WHICH THE NOTIFICATION OF REFUSAL WAS SENT TO THE INTERNATIONAL BUREAU

15.12.2023

SCOPE OF THE REFUSAL

Partial

ELEMENT(S) OF THE APPELLATION OF ORIGIN OR GEOGRAPHICAL INDICATION AFFECTED BY THE REFUSAL

Sacra

GROUNDS FOR REFUSAL

Ground Earlier right

Ground description De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca registrada

Marca: SAQRA CERVEZA ARTESANAL y logotipo (Mixta)
Número de solicitud: 559546-2014 (de registro)
Fecha de registro: 21 de abril de 2014
Número de certificado (registro): T00007984
Nombre del titular: REUSCHE REUSENS CHRISTIAN MICHAEL y REYNA SERKOVIC AUGUSTO JOSE, ambos de Perú.
Dirección del Representante: CALLE SAN IGNACIO DE LOYOLA Nº 377, MIRAFLORES.
Lista de productos que distingue: Bebidas alcohólicas (excepto cervezas).

Al respecto, se advierte que la denominación de origen cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión indirecta respecto de la marca registrada SAQRA CERVEZA ARTESANAL y logotipo, al ser susceptibles las denominaciones SACRA y SAQRA – que forman parte de los signos en cuestión - de generar una impresión sonora de conjunto sustancialmente similar, y estar destinados a distinguir algunos de los mismos productos, de la clase 33 de la Clasificación Internacional. Cabe precisar que dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la notificación de la indicación geográfica cuya protección se solicita.

JUDICIAL OR ADMINISTRATIVE REMEDIES AVAILABLE TO CONTEST THE REFUSAL

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

TRANSACTION

REFUS DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1176

APPELLATION D'ORIGINE

Ribeira Sacra

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LE REFUS EST ÉMIS

Pérou

ADMINISTRATION COMPÉTENTE NOTIFIANT LE REFUS

Nom Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Adresse Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE À LAQUELLE LA NOTIFICATION DE REFUS A ÉTÉ ADRESSÉE AU BUREAU INTERNATIONAL

15.12.2023

PORTÉE DU REFUS

Partiel

ÉLÉMENT(S) DE L'APPELLATION D'ORIGINE OU DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE VISÉ(S) PAR LE REFUS

Sacra

MOTIFS DE REFUS

Motif Droit antérieur

Decription du motif De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca registrada

Marca: SAQRA CERVEZA ARTESANAL y logotipo (Mixta)
Número de solicitud: 559546-2014 (de registro)
Fecha de registro: 21 de abril de 2014
Número de certificado (registro): T00007984
Nombre del titular: REUSCHE REUSENS CHRISTIAN MICHAEL y REYNA SERKOVIC AUGUSTO JOSE, ambos de Perú.
Dirección del Representante: CALLE SAN IGNACIO DE LOYOLA Nº 377, MIRAFLORES.
Lista de productos que distingue: Bebidas alcohólicas (excepto cervezas).

Al respecto, se advierte que la denominación de origen cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión indirecta respecto de la marca registrada SAQRA CERVEZA ARTESANAL y logotipo, al ser susceptibles las denominaciones SACRA y SAQRA – que forman parte de los signos en cuestión - de generar una impresión sonora de conjunto sustancialmente similar, y estar destinados a distinguir algunos de los mismos productos, de la clase 33 de la Clasificación Internacional. Cabe precisar que dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la notificación de la indicación geográfica cuya protección se solicita.

RECOURS JUDICIAIRES OU ADMINISTRATIFS DISPONIBLES POUR CONTESTER LE REFUS

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

TRANSACCIÓN

DENEGACIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1176

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeira Sacra

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITIÓ LA DENEGACIÓN

Perú

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE NOTIFICA LA DENEGACIÓN

Nombre Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Dirección Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

FECHA DE ENVÍO DE LA NOTIFICACIÓN DE DENEGACIÓN A LA OFICINA INTERNACIONAL

15.12.2023

ALCANCE DE LA DENEGACIÓN

Parcial

ELEMENTOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN O INDICACIÓN GEOGRÁFICA AFECTADOS POR LA DENEGACIÓN

Sacra

MOTIVOS DE DENEGACIÓN

Motivo Derecho anterior

Descripción del motivo De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca registrada

Marca: SAQRA CERVEZA ARTESANAL y logotipo (Mixta)
Número de solicitud: 559546-2014 (de registro)
Fecha de registro: 21 de abril de 2014
Número de certificado (registro): T00007984
Nombre del titular: REUSCHE REUSENS CHRISTIAN MICHAEL y REYNA SERKOVIC AUGUSTO JOSE, ambos de Perú.
Dirección del Representante: CALLE SAN IGNACIO DE LOYOLA Nº 377, MIRAFLORES.
Lista de productos que distingue: Bebidas alcohólicas (excepto cervezas).

Al respecto, se advierte que la denominación de origen cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión indirecta respecto de la marca registrada SAQRA CERVEZA ARTESANAL y logotipo, al ser susceptibles las denominaciones SACRA y SAQRA – que forman parte de los signos en cuestión - de generar una impresión sonora de conjunto sustancialmente similar, y estar destinados a distinguir algunos de los mismos productos, de la clase 33 de la Clasificación Internacional. Cabe precisar que dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la notificación de la indicación geográfica cuya protección se solicita.

RECURSOS JUDICIALES O ADMINISTRATIVOS DISPONIBLES PARA IMPUGNAR LA DENEGACIÓN

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

REFUSAL OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1178

APPELLATION OF ORIGIN

Rueda

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE REFUSAL WAS ISSUED

Peru

COMPETENT AUTHORITY NOTIFYING THE REFUSAL

Name Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Address Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE ON WHICH THE NOTIFICATION OF REFUSAL WAS SENT TO THE INTERNATIONAL BUREAU

15.12.2023

SCOPE OF THE REFUSAL

Total

GROUNDS FOR REFUSAL

Ground Earlier right

Ground description De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca registrada:

Marca: LA RUEDA (denominativa)
Número de solicitud: 225503-1993 (de registro)
Fecha de registro: 29 de noviembre de 1993
Número de certificado (registro): P00003203
Nombre del titular: DOS CASTILLOS S.R.L.
Dirección del Representante: CALLE VICENT VAN GOGH MZ. D2 LOTE 1, URB. SANTA MARIA, SANTIAGO DE SURCO
Lista de productos que distingue: Vinos, aguardientes de uva, anisado y licores.

Al respecto, se advierte que la denominación de origen cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión respecto de la marca registrada LA RUEDA, al compartir el término RUEDA – siendo el más relevante dentro de la conformación de ambos signos - y estar destinados a distinguir algunos de los mismos productos y/o productos vinculados, de la clase 33 de la Clasificación Internacional; además dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la denominación de origen cuya declaración se solicita.

JUDICIAL OR ADMINISTRATIVE REMEDIES AVAILABLE TO CONTEST THE REFUSAL

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

REFUS DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1178

APPELLATION D'ORIGINE

Rueda

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LE REFUS EST ÉMIS

Pérou

ADMINISTRATION COMPÉTENTE NOTIFIANT LE REFUS

Nom Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Adresse Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE À LAQUELLE LA NOTIFICATION DE REFUS A ÉTÉ ADRESSÉE AU BUREAU INTERNATIONAL

15.12.2023

PORTÉE DU REFUS

Total

MOTIFS DE REFUS

Motif Droit antérieur

Decription du motif

De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca registrada:

Marca: LA RUEDA (denominativa)
Número de solicitud: 225503-1993 (de registro)
Fecha de registro: 29 de noviembre de 1993
Número de certificado (registro): P00003203
Nombre del titular: DOS CASTILLOS S.R.L.
Dirección del Representante: CALLE VICENT VAN GOGH MZ. D2 LOTE 1, URB. SANTA MARIA, SANTIAGO DE SURCO
Lista de productos que distingue: Vinos, aguardientes de uva, anisado y licores.

Al respecto, se advierte que la denominación de origen cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión respecto de la marca registrada LA RUEDA, al compartir el término RUEDA – siendo el más relevante dentro de la conformación de ambos signos - y estar destinados a distinguir algunos de los mismos productos y/o productos vinculados, de la clase 33 de la Clasificación Internacional; además dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la denominación de origen cuya declaración se solicita.

RECOURS JUDICIAIRES OU ADMINISTRATIFS DISPONIBLES POUR CONTESTER LE REFUS

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

TRANSACCIÓN

DENEGACIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1178

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rueda

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITIÓ LA DENEGACIÓN

Perú

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE NOTIFICA LA DENEGACIÓN

Nombre Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Dirección Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

FECHA DE ENVÍO DE LA NOTIFICACIÓN DE DENEGACIÓN A LA OFICINA INTERNACIONAL

15.12.2023

ALCANCE DE LA DENEGACIÓN

Total

MOTIVOS DE DENEGACIÓN

Motivo Derecho anterior

Descripción del motivo

De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente marca registrada:

Marca: LA RUEDA (denominativa)
Número de solicitud: 225503-1993 (de registro)
Fecha de registro: 29 de noviembre de 1993
Número de certificado (registro): P00003203
Nombre del titular: DOS CASTILLOS S.R.L.
Dirección del Representante: CALLE VICENT VAN GOGH MZ. D2 LOTE 1, URB. SANTA MARIA, SANTIAGO DE SURCO
Lista de productos que distingue: Vinos, aguardientes de uva, anisado y licores.

Al respecto, se advierte que la denominación de origen cuya protección se solicita es susceptible de causar riesgo de confusión respecto de la marca registrada LA RUEDA, al compartir el término RUEDA – siendo el más relevante dentro de la conformación de ambos signos - y estar destinados a distinguir algunos de los mismos productos y/o productos vinculados, de la clase 33 de la Clasificación Internacional; además dicha marca fue registrada con anterioridad a la fecha del acuse de recibo de la denominación de origen cuya declaración se solicita.

RECURSOS JUDICIALES O ADMINISTRATIVOS DISPONIBLES PARA IMPUGNAR LA DENEGACIÓN

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

REFUSAL OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1185

APPELLATION OF ORIGIN

Navarra

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE REFUSAL WAS ISSUED

Peru

COMPETENT AUTHORITY NOTIFYING THE REFUSAL

Name Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Address Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE ON WHICH THE NOTIFICATION OF REFUSAL WAS SENT TO THE INTERNATIONAL BUREAU

21.12.2023

SCOPE OF THE REFUSAL

Total

GROUNDS FOR REFUSAL

Ground Earlier right

Ground description De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente denominación de origen:

Denominación de origen: NAVARRA (denominativa)
Número de solicitud: 490125-2012 (de registro)
Fecha de registro: 01 de marzo de 2013
Número de certificado (registro): X0000099
Nombre del titular: Consejo Regulador de la D.O. Navarra, de España
Dirección del Representante: Jr. Evangelista Torricelli N° 195, Dpto. N° 201
San Borja, Lima
Lista de productos que distingue: Vino y vinos de licor

De los antecedentes que obran en los Registros de Propiedad Industrial de esta Dirección, se advierte que la denominación de origen solicitada Navarra incluye íntegra y únicamente a una denominación de origen extranjera que se encuentra previamente registrada a favor de una persona jurídica distinta a la que se consigna en la notificación de registro internacional. En efecto, en dicha notificación se consigna como "beneficiarios, persona física o jurídica" a todo productor que respete el pliego de condiciones, nombre que difiere del que figura en la denominación de origen registrada en esta Dirección, a saber, Consejo Regulador de la D.O. Navarra.

Cabe precisar además que el Consejo Regulador de la D.O. Navarra ha presentado argumentos a esta Dirección objetando la protección de la denominación de origen solicitada, lo que ha sido tenido en cuenta para los efectos del presente análisis.

JUDICIAL OR ADMINISTRATIVE REMEDIES AVAILABLE TO CONTEST THE REFUSAL

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

TRANSACTION

REFUS DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1185

APPELLATION D'ORIGINE

Navarra

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LE REFUS EST ÉMIS

Pérou

ADMINISTRATION COMPÉTENTE NOTIFIANT LE REFUS

Nom Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Adresse Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE À LAQUELLE LA NOTIFICATION DE REFUS A ÉTÉ ADRESSÉE AU BUREAU INTERNATIONAL

21.12.2023

PORTÉE DU REFUS

Total

MOTIFS DE REFUS

Motif Droit antérieur

Decription du motif

De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente denominación de origen:

Denominación de origen: NAVARRA (denominativa)
Número de solicitud: 490125-2012 (de registro)
Fecha de registro: 01 de marzo de 2013
Número de certificado (registro): X0000099
Nombre del titular: Consejo Regulador de la D.O. Navarra, de España
Dirección del Representante: Jr. Evangelista Torricelli N° 195, Dpto. N° 201
San Borja, Lima
Lista de productos que distingue: Vino y vinos de licor

De los antecedentes que obran en los Registros de Propiedad Industrial de esta Dirección, se advierte que la denominación de origen solicitada Navarra incluye íntegra y únicamente a una denominación de origen extranjera que se encuentra previamente registrada a favor de una persona jurídica distinta a la que se consigna en la notificación de registro internacional. En efecto, en dicha notificación se consigna como "beneficiarios, persona física o jurídica" a todo productor que respete el pliego de condiciones, nombre que difiere del que figura en la denominación de origen registrada en esta Dirección, a saber, Consejo Regulador de la D.O. Navarra.

Cabe precisar además que el Consejo Regulador de la D.O. Navarra ha presentado argumentos a esta Dirección objetando la protección de la denominación de origen solicitada, lo que ha sido tenido en cuenta para los efectos del presente análisis.

RECOURS JUDICIAIRES OU ADMINISTRATIFS DISPONIBLES POUR CONTESTER LE REFUS

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

TRANSACCIÓN

DENEGACIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1185

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Navarra

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITIÓ LA DENEGACIÓN

Perú

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE NOTIFICA LA DENEGACIÓN

Nombre Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros (PCM)

Dirección Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

FECHA DE ENVÍO DE LA NOTIFICACIÓN DE DENEGACIÓN A LA OFICINA INTERNACIONAL

21.12.2023

ALCANCE DE LA DENEGACIÓN

Total

MOTIVOS DE DENEGACIÓN

Motivo Derecho anterior

Descripción del motivo

De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente denominación de origen:

Denominación de origen: NAVARRA (denominativa)
Número de solicitud: 490125-2012 (de registro)
Fecha de registro: 01 de marzo de 2013
Número de certificado (registro): X0000099
Nombre del titular: Consejo Regulador de la D.O. Navarra, de España
Dirección del Representante: Jr. Evangelista Torricelli N° 195, Dpto. N° 201
San Borja, Lima
Lista de productos que distingue: Vino y vinos de licor

De los antecedentes que obran en los Registros de Propiedad Industrial de esta Dirección, se advierte que la denominación de origen solicitada Navarra incluye íntegra y únicamente a una denominación de origen extranjera que se encuentra previamente registrada a favor de una persona jurídica distinta a la que se consigna en la notificación de registro internacional. En efecto, en dicha notificación se consigna como "beneficiarios, persona física o jurídica" a todo productor que respete el pliego de condiciones, nombre que difiere del que figura en la denominación de origen registrada en esta Dirección, a saber, Consejo Regulador de la D.O. Navarra.

Cabe precisar además que el Consejo Regulador de la D.O. Navarra ha presentado argumentos a esta Dirección objetando la protección de la denominación de origen solicitada, lo que ha sido tenido en cuenta para los efectos del presente análisis.

RECURSOS JUDICIALES O ADMINISTRATIVOS DISPONIBLES PARA IMPUGNAR LA DENEGACIÓN

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

STATEMENTS OF GRANT OF PROTECTION
DÉCLARATION S D'OCTROI DE LA PROTECTION
DECLARACIONES DE CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

Concerning registrations
Concernant les enregistrements
Con respecto a los registros

Nos. **AO-77, AO-78, AO-80, AO-88, AO-89, AO-90, AO-91, AO-93, AO-95, AO-97, AO-99, AO-101, AO-102, AO-103, AO-105, AO-106, AO-107, AO-108, AO-109, AO-110, AO-111, AO-114, AO-115, AO-120, AO-123, AO-124, AO-125, AO-126, AO-127, AO-128, AO-685, AO-686, AO-687, AO-688, AO-689, AO-690, AO-692, AO-697, AO-698, AO-699, AO-700, AO-701, AO-702, AO-703, AO-704, AO-705, AO-706, AO-709, AO-710, AO-711, AO-713, AO-714, AO-715, AO-716, AO-717, AO-719, AO-720, AO-721, AO-722, AO-723, AO-724, AO-725, AO-726, AO-727, AO-794, AO-795, AO-796, AO-797, AO-798, AO-799, AO-800, AO-802, AO-804, AO-807, AO-808, AO-809, AO-810, AO-811, AO-813, AO-814, AO-815, AO-816, AO-818, AO-819, AO-820, AO-822, AO-823, AO-824, AO-825, AO-826, AO-827, AO-828, AO-829, AO-830, AO-831, AO-832, AO-1141, AO-1156, AO-1157, GI-1158, GI-1159, GI-1160, GI-1161, GI-1162, GI-1163, AO-1164, AO-1165, AO-1166, AO-1167, AO-1178, AO-1179, AO-1180, AO-1181, AO-1182, AO-1183, AO-1184, AO-1185, AO-1189, GI-1197, GI-1199, AO-1215, AO-1217, AO-1220, AO-1224, AO-1225, GI-1228, GI-1233, GI-1238, GI-1239, AO-1240, AO-1241, GI-1243, GI-1244, AO-1245, AO-1246, GI-1271, AO-1274, GI-1277, AO-1278**

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1141

APPELLATION OF ORIGIN

فرش دستبافت کلاردشت

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Iran (Islamic Republic of)

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Israel

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Israel Patent Office Ministry of Justice

Address Malcha Technology Park, Bldg. 5
1 Agudat Sport Hapoel st.
Jerusalem 9695101
Israel

DATE OF THE STATEMENT

01.01.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1141

APPELLATION D'ORIGINE

فرش دستبافت کلاردشت

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Iran (République islamique d')

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Israël

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Israel Patent Office Ministry of Justice

Adresse Malcha Technology Park, Bldg. 5
1 Agudat Sport Hapoel st.
Jerusalem 9695101
Israel

DATE DE LA DÉCLARATION

01.01.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1141

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

فرش دستبافت کلاردشت

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Irán (República Islámica del)

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Israel

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Israel Patent Office Ministry of Justice

Dirección Malcha Technology Park, Bldg. 5
1 Agudat Sport Hapoel st.
Jerusalem 9695101
Israel

FECHA DE LA DECLARACIÓN

01.01.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-128

APPELLATION OF ORIGIN

SAUTERNES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-128

APPELLATION D'ORIGINE

SAUTERNES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-128

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAUTERNES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-127

APPELLATION OF ORIGIN

SAINT-JULIEN

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-127

APPELLATION D'ORIGINE

SAINT-JULIEN

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-127

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAINT-JULIEN

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-126

APPELLATION OF ORIGIN

Saint-Georges-Saint-Emilion

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-126

APPELLATION D'ORIGINE

Saint-Georges-Saint-Emilion

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-126

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Saint-Georges-Saint-Emilion

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-125

APPELLATION OF ORIGIN

Sainte-Foy-Bordeaux

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-125

APPELLATION D'ORIGINE

Sainte-Foy-Bordeaux

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-125

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Sainte-Foy-Bordeaux

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-124

APPELLATION OF ORIGIN

SAINT-ESTÈPHE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-124

APPELLATION D'ORIGINE

SAINT-ESTÈPHE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-124

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAINT-ESTÈPHE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-123

APPELLATION OF ORIGIN

Saint-Emilion

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-123

APPELLATION D'ORIGINE

Saint-Emilion

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-123

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Saint-Emilion

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-120

APPELLATION OF ORIGIN

Puisseguin Saint-Emilion

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-120

APPELLATION D'ORIGINE

Puisseguin Saint-Emilion

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-120

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Puisseguin Saint-Emilion

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-115

APPELLATION OF ORIGIN

POMEROL

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-115

APPELLATION D'ORIGINE

POMEROL

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-115

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POMEROL

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-114

APPELLATION OF ORIGIN

PAUILLAC

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-114

APPELLATION D'ORIGINE

PAUILLAC

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-114

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PAUILLAC

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-110

APPELLATION OF ORIGIN

MOULIS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-110

APPELLATION D'ORIGINE

MOULIS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-110

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MOULIS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-111

APPELLATION OF ORIGIN

Moulis-en-Médoc

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-111

APPELLATION D'ORIGINE

Moulis-en-Médoc

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-111

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Moulis-en-Médoc

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-109

APPELLATION OF ORIGIN

Montagne-Saint-Emilion

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-109

APPELLATION D'ORIGINE

Montagne-Saint-Emilion

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-109

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montagne-Saint-Emilion

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-108

APPELLATION OF ORIGIN

MÉDOC

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-108

APPELLATION D'ORIGINE

MÉDOC

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-108

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MÉDOC

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-107

APPELLATION OF ORIGIN

MARGAUX

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-107

APPELLATION D'ORIGINE

MARGAUX

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-107

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MARGAUX

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-106

APPELLATION OF ORIGIN

Lussac Saint-Emilion

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-106

APPELLATION D'ORIGINE

Lussac Saint-Emilion

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-106

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Lussac Saint-Emilion

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-105

APPELLATION OF ORIGIN

LOUPIAC

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-105

APPELLATION D'ORIGINE

LOUPIAC

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-105

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LOUPIAC

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-818

APPELLATION OF ORIGIN

VOLNAY SANTENOTS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-818

APPELLATION D'ORIGINE

VOLNAY SANTENOTS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-818

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VOLNAY SANTENOTS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-816

APPELLATION OF ORIGIN

LISTRAC-MÉDOC

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-816

APPELLATION D'ORIGINE

LISTRAC-MÉDOC

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-816

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LISTRAC-MÉDOC

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-815

APPELLATION OF ORIGIN

LADOIX

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-815

APPELLATION D'ORIGINE

LADOIX

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-815

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LADOIX

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-814

APPELLATION OF ORIGIN

CÔTES DE BERGERAC

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-814

APPELLATION D'ORIGINE

CÔTES DE BERGERAC

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-814

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÔTES DE BERGERAC

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-813

APPELLATION OF ORIGIN

LIMOUX

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-813

APPELLATION D'ORIGINE

LIMOUX

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-813

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LIMOUX

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-811

APPELLATION OF ORIGIN

COUR-CHEVERNY

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-811

APPELLATION D'ORIGINE

COUR-CHEVERNY

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-811

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COUR-CHEVERNY

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-810

APPELLATION OF ORIGIN

SAINT-POURÇAIN

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-810

APPELLATION D'ORIGINE

SAINT-POURÇAIN

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-810

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAINT-POURÇAIN

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-809

APPELLATION OF ORIGIN

CÔTES D'AUVERGNE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-809

APPELLATION D'ORIGINE

CÔTES D'AUVERGNE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-809

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÔTES D'AUVERGNE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-808

APPELLATION OF ORIGIN

MIEL DE CORSE - MELE DI CORSICA

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-808

APPELLATION D'ORIGINE

MIEL DE CORSE - MELE DI CORSICA

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-808

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MIEL DE CORSE - MELE DI CORSICA

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-807

APPELLATION OF ORIGIN

MIEL DE SAPIN DES VOSGES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-807

APPELLATION D'ORIGINE

MIEL DE SAPIN DES VOSGES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-807

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MIEL DE SAPIN DES VOSGES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-690

APPELLATION OF ORIGIN

Crémant d'Alsace

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-690

APPELLATION D'ORIGINE

Crémant d'Alsace

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-690

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Crémant d'Alsace

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-804

APPELLATION OF ORIGIN

Brocciu Corse / Brocciu

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-804

APPELLATION D'ORIGINE

Brocciu Corse / Brocciu

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-804

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Brocciu Corse / Brocciu

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

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

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

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

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

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

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-802

APPELLATION OF ORIGIN

AJACCIO

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-802

APPELLATION D'ORIGINE

AJACCIO

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-802

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

AJACCIO

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-688

APPELLATION OF ORIGIN

Mont d'Or / Vacherin du Haut-Doubs

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-688

APPELLATION D'ORIGINE

Mont d'Or / Vacherin du Haut-Doubs

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-688

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Mont d'Or / Vacherin du Haut-Doubs

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-800

APPELLATION OF ORIGIN

CÔTES DU LUBÉRON

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-800

APPELLATION D'ORIGINE

CÔTES DU LUBÉRON

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-800

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÔTES DU LUBÉRON

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-687

APPELLATION OF ORIGIN

Brie de Melun

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-687

APPELLATION D'ORIGINE

Brie de Melun

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-687

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Brie de Melun

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-686

APPELLATION OF ORIGIN

Brie de Meaux

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-686

APPELLATION D'ORIGINE

Brie de Meaux

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-686

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Brie de Meaux

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-799

APPELLATION OF ORIGIN

LES BAUX DE PROVENCE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-799

APPELLATION D'ORIGINE

LES BAUX DE PROVENCE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-799

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LES BAUX DE PROVENCE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-685

APPELLATION OF ORIGIN

“Ossau Iraty - Brebis Pyrenees” ou “Petit Ossau Iraty - Brebis Pyrénées”

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-685

APPELLATION D'ORIGINE

"Ossau Iraty - Brebis Pyrenees" ou "Petit Ossau Iraty - Brebis Pyrénées"

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-685

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

“Ossau Iraty - Brebis Pyrenees” ou “Petit Ossau Iraty - Brebis Pyrénées”

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-798

APPELLATION OF ORIGIN

IROULÉGUY

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-798

APPELLATION D'ORIGINE

IROULÉGUY

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-798

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

IROULÉGUY

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-819

APPELLATION OF ORIGIN

VIN DU BUGEY CERDON MOUSSEUX

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-819

APPELLATION D'ORIGINE

VIN DU BUGEY CERDON MOUSSEUX

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-819

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIN DU BUGEY CERDON MOUSSEUX

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-820

APPELLATION OF ORIGIN

POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-820

APPELLATION D'ORIGINE

POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-820

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-822

APPELLATION OF ORIGIN

VACQUEYRAS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-822

APPELLATION D'ORIGINE

VACQUEYRAS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-822

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VACQUEYRAS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-823

APPELLATION OF ORIGIN

VALENÇAY

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-823

APPELLATION D'ORIGINE

VALENÇAY

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-823

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VALENÇAY

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-794

APPELLATION OF ORIGIN

CÔTE ROANNAISE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-794

APPELLATION D'ORIGINE

CÔTE ROANNAISE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-794

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÔTE ROANNAISE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-824

APPELLATION OF ORIGIN

CHABICHOU DU POITOU

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-824

APPELLATION D'ORIGINE

CHABICHOU DU POITOU

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-824

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHABICHOU DU POITOU

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-825

APPELLATION OF ORIGIN

ÉPOISSES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-825

APPELLATION D'ORIGINE

ÉPOISSES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-825

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ÉPOISSES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-795

APPELLATION OF ORIGIN

COTEAUX DU LYONNAIS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-795

APPELLATION D'ORIGINE

COTEAUX DU LYONNAIS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-795

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COTEAUX DU LYONNAIS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-826

APPELLATION OF ORIGIN

LANGRES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-826

APPELLATION D'ORIGINE

LANGRES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-826

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LANGRES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-796

APPELLATION OF ORIGIN

COSTIÈRES DE NÎMES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-796

APPELLATION D'ORIGINE

COSTIÈRES DE NÎMES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-796

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COSTIÈRES DE NÎMES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-831

APPELLATION OF ORIGIN

Olives noires de la vallée des Baux-de-Provence

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-831

APPELLATION D'ORIGINE

Olives noires de la vallée des Baux-de-Provence

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-831

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Olives noires de la vallée des Baux-de-Provence

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-832

APPELLATION OF ORIGIN

MUSCAT DU VENTOUX

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-832

APPELLATION D'ORIGINE

MUSCAT DU VENTOUX

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-832

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MUSCAT DU VENTOUX

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-830

APPELLATION OF ORIGIN

COCO DE PAIMPOL

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-830

APPELLATION D'ORIGINE

COCO DE PAIMPOL

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-830

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COCO DE PAIMPOL

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-829

APPELLATION OF ORIGIN

FOURME DE MONTBRISON

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-829

APPELLATION D'ORIGINE

FOURME DE MONTBRISON

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-829

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FOURME DE MONTBRISON

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-828

APPELLATION OF ORIGIN

SAINTE-MAURE DE TOURAINE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-828

APPELLATION D'ORIGINE

SAINTE-MAURE DE TOURAINE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-828

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAINTE-MAURE DE TOURAINE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-797

APPELLATION OF ORIGIN

BUZET

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-797

APPELLATION D'ORIGINE

BUZET

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-797

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BUZET

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-827

APPELLATION OF ORIGIN

ROCAMADOUR

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-827

APPELLATION D'ORIGINE

ROCAMADOUR

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-827

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ROCAMADOUR

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

28.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-711

APPELLATION OF ORIGIN

Côtes de Saint Mont

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-711

APPELLATION D'ORIGINE

Côtes de Saint Mont

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-711

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côtes de Saint Mont

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-710

APPELLATION OF ORIGIN

Cheverny

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-710

APPELLATION D'ORIGINE

Cheverny

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-710

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cheverny

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-709

APPELLATION OF ORIGIN

Cabardès

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-709

APPELLATION D'ORIGINE

Cabardès

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-709

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cabardès

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-706

APPELLATION OF ORIGIN

Vin de Savoie mousseux

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-706

APPELLATION D'ORIGINE

Vin de Savoie mousseux

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-706

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vin de Savoie mousseux

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-705

APPELLATION OF ORIGIN

Saussignac

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-705

APPELLATION D'ORIGINE

Saussignac

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-705

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Saussignac

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-704

APPELLATION OF ORIGIN

Rosé de Loire

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-704

APPELLATION D'ORIGINE

Rosé de Loire

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-704

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rosé de Loire

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-703

APPELLATION OF ORIGIN

Crémant de Loire

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-703

APPELLATION D'ORIGINE

Crémant de Loire

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-703

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Crémant de Loire

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-702

APPELLATION OF ORIGIN

Latour de France / Côtes du Roussillon Villages

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-702

APPELLATION D'ORIGINE

Latour de France / Côtes du Roussillon Villages

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-702

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Latour de France / Côtes du Roussillon Villages

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-701

APPELLATION OF ORIGIN

Côtes du Roussillon Villages

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-701

APPELLATION D'ORIGINE

Côtes du Roussillon Villages

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-701

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côtes du Roussillon Villages

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-700

APPELLATION OF ORIGIN

Côtes du Roussillon

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-700

APPELLATION D'ORIGINE

Côtes du Roussillon

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-700

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côtes du Roussillon

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-699

APPELLATION OF ORIGIN

Côtes du Frontonnais - Villaudric

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-699

APPELLATION D'ORIGINE

Côtes du Frontonnais - Villaudric

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-699

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côtes du Frontonnais - Villaudric

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-698

APPELLATION OF ORIGIN

Côtes du Frontonnais - Fronton

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-698

APPELLATION D'ORIGINE

Côtes du Frontonnais - Fronton

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-698

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côtes du Frontonnais - Fronton

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-697

APPELLATION OF ORIGIN

Coteaux Champenois

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-697

APPELLATION D'ORIGINE

Coteaux Champenois

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-697

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Coteaux Champenois

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-692

APPELLATION OF ORIGIN

Vin de Corse

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-692

APPELLATION D'ORIGINE

Vin de Corse

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-692

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vin de Corse

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-727

APPELLATION OF ORIGIN

Camembert de Normandie

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-727

APPELLATION D'ORIGINE

Camembert de Normandie

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-727

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Camembert de Normandie

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-726

APPELLATION OF ORIGIN

Picodon de l'Ardèche ou Picodon de la Drôme

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-726

APPELLATION D'ORIGINE

Picodon de l'Ardèche ou Picodon de la Drôme

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-726

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Picodon de l'Ardèche ou Picodon de la Drôme

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-725

APPELLATION OF ORIGIN

Crème d'Isigny

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-725

APPELLATION D'ORIGINE

Crème d'Isigny

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-725

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Crème d'Isigny

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-724

APPELLATION OF ORIGIN

Beurre d'Isigny

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-724

APPELLATION D'ORIGINE

Beurre d'Isigny

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-724

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Beurre d'Isigny

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-723

APPELLATION OF ORIGIN

Bourgogne Irancy

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-723

APPELLATION D'ORIGINE

Bourgogne Irancy

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-723

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bourgogne Irancy

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-722

APPELLATION OF ORIGIN

Crémant de Bourgogne

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-722

APPELLATION D'ORIGINE

Crémant de Bourgogne

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-722

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Crémant de Bourgogne

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-721

APPELLATION OF ORIGIN

Clos des Lambrays

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-721

APPELLATION D'ORIGINE

Clos des Lambrays

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-721

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Clos des Lambrays

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-720

APPELLATION OF ORIGIN

Cadillac

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-720

APPELLATION D'ORIGINE

Cadillac

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-720

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cadillac

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-719

APPELLATION OF ORIGIN

Fine de Bordeaux

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-719

APPELLATION D'ORIGINE

Fine de Bordeaux

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-719

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Fine de Bordeaux

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-717

APPELLATION OF ORIGIN

Côtes du Brulhois

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-717

APPELLATION D'ORIGINE

Côtes du Brulhois

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-717

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côtes du Brulhois

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-716

APPELLATION OF ORIGIN

Coteaux Varois

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-716

APPELLATION D'ORIGINE

Coteaux Varois

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-716

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Coteaux Varois

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-713

APPELLATION OF ORIGIN

Sauvignon de Saint Bris

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-713

APPELLATION D'ORIGINE

Sauvignon de Saint Bris

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-713

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Sauvignon de Saint Bris

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-715

APPELLATION OF ORIGIN

Fiefs Vendéens

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-715

APPELLATION D'ORIGINE

Fiefs Vendéens

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-715

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Fiefs Vendéens

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-714

APPELLATION OF ORIGIN

Côtes de la Malepère

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-714

APPELLATION D'ORIGINE

Côtes de la Malepère

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-714

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côtes de la Malepère

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-78

APPELLATION OF ORIGIN

BLAYE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-78

APPELLATION D'ORIGINE

BLAYE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-78

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BLAYE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-77

APPELLATION OF ORIGIN

BARSAC

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-77

APPELLATION D'ORIGINE

BARSAC

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-77

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BARSAC

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-103

APPELLATION OF ORIGIN

Lalande-de-Pomerol

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-103

APPELLATION D'ORIGINE

Lalande-de-Pomerol

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-103

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Lalande-de-Pomerol

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-102

APPELLATION OF ORIGIN

HAUT-MÉDOC

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-102

APPELLATION D'ORIGINE

HAUT-MÉDOC

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-102

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

HAUT-MÉDOC

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-101

APPELLATION OF ORIGIN

GRAVES DE VAYRES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-101

APPELLATION D'ORIGINE

GRAVES DE VAYRES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-101

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GRAVES DE VAYRES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-99

APPELLATION OF ORIGIN

GRAVES

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-99

APPELLATION D'ORIGINE

GRAVES

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-99

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GRAVES

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-97

APPELLATION OF ORIGIN

ENTRE-DEUX-MERS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-97

APPELLATION D'ORIGINE

ENTRE-DEUX-MERS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-97

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENTRE-DEUX-MERS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-95

APPELLATION OF ORIGIN

CANON FRONSAC

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-95

APPELLATION D'ORIGINE

CANON FRONSAC

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-95

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CANON FRONSAC

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-93

APPELLATION OF ORIGIN

Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-93

APPELLATION D'ORIGINE

Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-93

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-91

APPELLATION OF ORIGIN

CÉRONS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-91

APPELLATION D'ORIGINE

CÉRONS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-91

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÉRONS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-90

APPELLATION OF ORIGIN

CÔTES DE BOURG

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-90

APPELLATION D'ORIGINE

CÔTES DE BOURG

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-90

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÔTES DE BOURG

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-89

APPELLATION OF ORIGIN

BOURGEAIS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-89

APPELLATION D'ORIGINE

BOURGEAIS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-89

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BOURGEAIS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-88

APPELLATION OF ORIGIN

BOURG

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-88

APPELLATION D'ORIGINE

BOURG

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-88

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BOURG

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-80

APPELLATION OF ORIGIN

BORDEAUX

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Ghana

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Address GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE OF THE STATEMENT

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-80

APPELLATION D'ORIGINE

BORDEAUX

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Ghana

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Adresse GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

DATE DE LA DÉCLARATION

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-80

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BORDEAUX

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Ghana

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Industrial Property Office, Registrar General's Department, Ministry of Justice

Dirección GA-053-3087, Haile Selassie Avenue Ridge, P.O. Box 118, Accra

FECHA DE LA DECLARACIÓN

30.12.2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1181

APPELLATION OF ORIGIN

Getariako Txakolina / Chacolí de Getaria / Txakolí de Getaria

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Samoa

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Address Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE OF THE STATEMENT

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1181

APPELLATION D'ORIGINE

Getariako Txakolina / Chacolí de Getaria / Txakolí de Getaria

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Samoa

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Adresse Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE DE LA DÉCLARATION

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1181

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Getariako Txakolina / Chacolí de Getaria / Txakolí de Getaria

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Samoa

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Dirección Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

FECHA DE LA DECLARACIÓN

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1179

APPELLATION OF ORIGIN

Ribera del Duero

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Samoa

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Address Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE OF THE STATEMENT

22.08.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1179

APPELLATION D'ORIGINE

Ribera del Duero

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Samoa

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Adresse Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE DE LA DÉCLARATION

22.08.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1179

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Samoa

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Dirección Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

FECHA DE LA DECLARACIÓN

22.08.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1215

APPELLATION OF ORIGIN

Alicante

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Samoa

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Address Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE OF THE STATEMENT

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1215

APPELLATION D'ORIGINE

Alicante

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Samoa

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Adresse Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE DE LA DÉCLARATION

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1215

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alicante

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Samoa

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Dirección Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

FECHA DE LA DECLARACIÓN

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1217

APPELLATION OF ORIGIN

Mahón-Menorca

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Samoa

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Address Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE OF THE STATEMENT

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1217

APPELLATION D'ORIGINE

Mahón-Menorca

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Samoa

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Adresse Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE DE LA DÉCLARATION

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1217

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Mahón-Menorca

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Samoa

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Dirección Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

FECHA DE LA DECLARACIÓN

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1220

APPELLATION OF ORIGIN

Jabugo

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Samoa

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Address Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE OF THE STATEMENT

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1220

APPELLATION D'ORIGINE

Jabugo

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Samoa

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Adresse Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE DE LA DÉCLARATION

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1220

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Jabugo

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Samoa

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Dirección Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

FECHA DE LA DECLARACIÓN

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1224

APPELLATION OF ORIGIN

Cereza del Jerte

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Samoa

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Address Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE OF THE STATEMENT

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1224

APPELLATION D'ORIGINE

Cereza del Jerte

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Samoa

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Adresse Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE DE LA DÉCLARATION

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1224

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cereza del Jerte

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Samoa

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Dirección Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

FECHA DE LA DECLARACIÓN

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1225

APPELLATION OF ORIGIN

Azafrán de La Mancha

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Samoa

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Address Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE OF THE STATEMENT

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1225

APPELLATION D'ORIGINE

Azafrán de La Mancha

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Samoa

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Adresse Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE DE LA DÉCLARATION

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1225

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Azafrán de La Mancha

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Samoa

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Dirección Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

FECHA DE LA DECLARACIÓN

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1240

APPELLATION OF ORIGIN

Κουμανδαρία

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Samoa

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Address Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE OF THE STATEMENT

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1240

APPELLATION D'ORIGINE

Κουμανδαρία

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Samoa

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Adresse Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE DE LA DÉCLARATION

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1240

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Κουμανδαρία

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Samoa

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Dirección Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

FECHA DE LA DECLARACIÓN

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1241

APPELLATION OF ORIGIN

Gioia del Colle

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Samoa

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Address Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE OF THE STATEMENT

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1241

APPELLATION D'ORIGINE

Gioia del Colle

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Samoa

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Adresse Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE DE LA DÉCLARATION

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1241

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Gioia del Colle

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Samoa

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Dirección Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

FECHA DE LA DECLARACIÓN

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1197

GEOGRAPHICAL INDICATION

Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Samoa

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Address Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE OF THE STATEMENT

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1197

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Samoa

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Adresse Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE DE LA DÉCLARATION

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1197

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Samoa

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Dirección Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

FECHA DE LA DECLARACIÓN

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1199

GEOGRAPHICAL INDICATION

Sobrasada de Mallorca

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Samoa

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Address Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE OF THE STATEMENT

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1199

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Sobrasada de Mallorca

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Samoa

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Adresse Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE DE LA DÉCLARATION

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1199

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Sobrasada de Mallorca

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Samoa

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Dirección Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

FECHA DE LA DECLARACIÓN

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1228

GEOGRAPHICAL INDICATION

Bayerisches Bier

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Samoa

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Address Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE OF THE STATEMENT

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1228

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Bayerisches Bier

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Samoa

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Adresse Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE DE LA DÉCLARATION

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1228

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Bayerisches Bier

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Samoa

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Dirección Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

FECHA DE LA DECLARACIÓN

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1233

GEOGRAPHICAL INDICATION

Münchener Bier

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Samoa

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Address Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE OF THE STATEMENT

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1233

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Münchener Bier

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Samoa

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Adresse Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE DE LA DÉCLARATION

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1233

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Münchener Bier

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Samoa

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Dirección Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

FECHA DE LA DECLARACIÓN

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1238

GEOGRAPHICAL INDICATION

Salame Felino

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Samoa

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Address Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE OF THE STATEMENT

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1238

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Salame Felino

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Samoa

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Adresse Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE DE LA DÉCLARATION

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1238

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Salame Felino

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Samoa

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Dirección Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

FECHA DE LA DECLARACIÓN

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1239

GEOGRAPHICAL INDICATION

Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Samoa

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Address Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE OF THE STATEMENT

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1239

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Samoa

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Adresse Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

DATE DE LA DÉCLARATION

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1239

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Samoa

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Registries of Companies and Intellectual Property Division (RCIP), Ministry of Commerce, Industry and Labour (MCIL)

Dirección Levels 3 and 4, ACC House, P.O. Box 862, Apia

FECHA DE LA DECLARACIÓN

08.06.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1179

APPELLATION OF ORIGIN

Ribera del Duero

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1179

APPELLATION D'ORIGINE

Ribera del Duero

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1179

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1181

APPELLATION OF ORIGIN

Getariako Txakolina / Chacolí de Getaria / Txakolí de Getaria

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1181

APPELLATION D'ORIGINE

Getariako Txakolina / Chacolí de Getaria / Txakolí de Getaria

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1181

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Getariako Txakolina / Chacolí de Getaria / Txakolí de Getaria

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1189

APPELLATION OF ORIGIN

Cava

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1189

APPELLATION D'ORIGINE

Cava

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1189

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cava

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1215

APPELLATION OF ORIGIN

Alicante

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1215

APPELLATION D'ORIGINE

Alicante

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1215

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alicante

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1217

APPELLATION OF ORIGIN

Mahón-Menorca

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1217

APPELLATION D'ORIGINE

Mahón-Menorca

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1217

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Mahón-Menorca

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1220

APPELLATION OF ORIGIN

Jabugo

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1220

APPELLATION D'ORIGINE

Jabugo

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1220

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Jabugo

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1224

APPELLATION OF ORIGIN

Cereza del Jerte

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1224

APPELLATION D'ORIGINE

Cereza del Jerte

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1224

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cereza del Jerte

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1225

APPELLATION OF ORIGIN

Azafrán de La Mancha

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1225

APPELLATION D'ORIGINE

Azafrán de La Mancha

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1225

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Azafrán de La Mancha

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1240

APPELLATION OF ORIGIN

Κουμανδαρία

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1240

APPELLATION D'ORIGINE

Κουμανδαρία

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1240

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Κουμανδαρία

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1241

APPELLATION OF ORIGIN

Gioia del Colle

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1241

APPELLATION D'ORIGINE

Gioia del Colle

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1241

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Gioia del Colle

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1245

APPELLATION OF ORIGIN

Franciacorta

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1245

APPELLATION D'ORIGINE

Franciacorta

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1245

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Franciacorta

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1246

APPELLATION OF ORIGIN

Dons

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1246

APPELLATION D'ORIGINE

Dons

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1246

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Dons

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1278

APPELLATION OF ORIGIN

Bolgheri

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1278

APPELLATION D'ORIGINE

Bolgheri

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1278

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bolgheri

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1197

GEOGRAPHICAL INDICATION

Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1197

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1197

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1199

GEOGRAPHICAL INDICATION

Sobrasada de Mallorca

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1199

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Sobrasada de Mallorca

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1199

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Sobrasada de Mallorca

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1228

GEOGRAPHICAL INDICATION

Bayerisches Bier

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1228

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Bayerisches Bier

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1228

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Bayerisches Bier

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1233

GEOGRAPHICAL INDICATION

Münchener Bier

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1233

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Münchener Bier

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1233

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Münchener Bier

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1238

GEOGRAPHICAL INDICATION

Salame Felino

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1238

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Salame Felino

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1238

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Salame Felino

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1239

GEOGRAPHICAL INDICATION

Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1239

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1239

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1243

GEOGRAPHICAL INDICATION

Pálinka

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1243

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Pálinka

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1243

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Pálinka

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1244

GEOGRAPHICAL INDICATION

Törkölypálinka

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1244

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Törkölypálinka

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1244

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Törkölypálinka

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1271

GEOGRAPHICAL INDICATION

Vermut di Torino / Vermouth di Torino

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1271

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Vermut di Torino / Vermouth di Torino

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1271

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Vermut di Torino / Vermouth di Torino

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1277

GEOGRAPHICAL INDICATION

Finocchiona

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Cambodia

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Address Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE OF THE STATEMENT

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1277

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Finocchiona

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Cambodge

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Adresse Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

DATE DE LA DÉCLARATION

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1277

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Finocchiona

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Camboya

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Commerce

Dirección Lot 19-61, MOC Road (113B Road), Phum Teuk Thla, Sangkat Teuk Thla, Khan Sen Sok, Phnom Penh

FECHA DE LA DECLARACIÓN

06.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1274

APPELLATION OF ORIGIN

قلمکاری اصفهان

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Iran (Islamic Republic of)

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Bulgaria

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Patent Office of Republic of Bulgaria

Address 52 B, Dr. G.M. Dimitrov Blvd. Sofia 1040

DATE OF THE STATEMENT

01.09.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1274

APPELLATION D'ORIGINE

قلمکاری اصفهان

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Iran (République islamique d')

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

Bulgarie

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Office des brevets de la République de Bulgarie

Adresse 52 B, Dr. G.M. Dimitrov Blvd. Sofia 1040

DATE DE LA DÉCLARATION

01.09.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1274

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

قلمکاری اصفهان

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Irán (República Islámica del)

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

Bulgaria

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Patent Office of Republic of Bulgaria

Dirección 52 B, Dr. G.M. Dimitrov Blvd. Sofia 1040

FECHA DE LA DECLARACIÓN

01.09.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1156

APPELLATION OF ORIGIN

Queso de Murcia al vino

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1156

APPELLATION D'ORIGINE

Queso de Murcia al vino

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1156

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso de Murcia al vino

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1157

APPELLATION OF ORIGIN

Queso Manchego

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1157

APPELLATION D'ORIGINE

Queso Manchego

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1157

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso Manchego

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1164

APPELLATION OF ORIGIN

Montilla-Moriles

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1164

APPELLATION D'ORIGINE

Montilla-Moriles

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1164

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1165

APPELLATION OF ORIGIN

Yecla

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1165

APPELLATION D'ORIGINE

Yecla

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1165

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Yecla

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1166

APPELLATION OF ORIGIN

Vinos de Madrid

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1166

APPELLATION D'ORIGINE

Vinos de Madrid

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1166

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinos de Madrid

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1167

APPELLATION OF ORIGIN

Valencia

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1167

APPELLATION D'ORIGINE

Valencia

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1167

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valencia

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1178

APPELLATION OF ORIGIN

Rueda

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1178

APPELLATION D'ORIGINE

Rueda

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1178

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rueda

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1179

APPELLATION OF ORIGIN

Ribera del Duero

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1179

APPELLATION D'ORIGINE

Ribera del Duero

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1179

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1180

APPELLATION OF ORIGIN

Ribera del Guadiana

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1180

APPELLATION D'ORIGINE

Ribera del Guadiana

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1180

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Guadiana

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1181

APPELLATION OF ORIGIN

Getariako Txakolina / Chacolí de Getaria / Txakolí de Getaria

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1181

APPELLATION D'ORIGINE

Getariako Txakolina / Chacolí de Getaria / Txakolí de Getaria

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1181

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Getariako Txakolina / Chacolí de Getaria / Txakolí de Getaria

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1182

APPELLATION OF ORIGIN

Rías Baixas

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1182

APPELLATION D'ORIGINE

Rías Baixas

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1182

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1183

APPELLATION OF ORIGIN

Penedès

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1183

APPELLATION D'ORIGINE

Penedès

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1183

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Penedès

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1184

APPELLATION OF ORIGIN

Empordà

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1184

APPELLATION D'ORIGINE

Empordà

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1184

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Empordà

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1185

APPELLATION OF ORIGIN

Navarra

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1185

APPELLATION D'ORIGINE

Navarra

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1185

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Navarra

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1158

GEOGRAPHICAL INDICATION

Chinchón

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1158

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Chinchón

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1158

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Chinchón

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1159

GEOGRAPHICAL INDICATION

Gin de Mahón

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1159

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Gin de Mahón

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1159

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Gin de Mahón

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1160

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy de Jerez

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1160

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy de Jerez

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1160

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy de Jerez

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1161

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy del Penedés

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1161

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy del Penedés

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1161

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy del Penedés

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1162

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla y León

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1162

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla y León

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1162

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla y León

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1163

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE STATEMENT IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION

Name Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Address Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE OF THE STATEMENT

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1163

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA DÉCLARATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Adresse Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

DATE DE LA DÉCLARATION

16.10.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1163

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA DECLARACIÓN

República Democrática Popular Lao

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Department of Intellectual Property (DIP), Ministry of Industry and Commerce

Dirección Sidamduan Road, Ban Sidamduan, Chanthabouly District, P.O. Box 4107, Vientiane Capital

FECHA DE LA DECLARACIÓN

16.10.2023

CANCELLATIONS
RADIATIONS
CANCELACIONES

Concerning registrations
Concernant les enregistrements
Con respecto a los registros

Nos. **AO-125, AO-141, AO-142, AO-147, AO-150, AO-276, AO-303, AO-360, AO-368, AO-394, AO-411, AO-436, AO-437, AO-441, AO-444, AO-446, AO-447, AO-450, AO-451, AO-454, AO-461, AO-469, AO-648, AO-685, AO-691, AO-698, AO-699, AO-702, AO-706, AO-711, AO-713, AO-714, AO-716, AO-717, AO-723, AO-726, AO-755, AO-758, AO-759, AO-791, AO-792, AO-800, AO-818, AO-819**

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-125

APPELLATION OF ORIGIN

Sainte-Foy-Bordeaux

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

03.02.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

NOTIFICATION

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-125

APPELLATION D'ORIGINE

Sainte-Foy-Bordeaux

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

03.02.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-125

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Sainte-Foy-Bordeaux

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

03.02.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-691

APPELLATION OF ORIGIN

Alsace Grand Cru

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-691

APPELLATION D'ORIGINE

Alsace Grand Cru

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-691

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alsace Grand Cru

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-450

APPELLATION OF ORIGIN

KAEFFERKOPF

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-450

APPELLATION D'ORIGINE

KAEFFERKOPF

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-450

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

KAEFFERKOPF

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-451

APPELLATION OF ORIGIN

SONNENGLANZ

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-451

APPELLATION D'ORIGINE

SONNENGLANZ

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-451

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SONNENGLANZ

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-454

APPELLATION OF ORIGIN

FROMAGE BLEU DU HAUT JURA GEX - SEPTMONCEL

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-454

APPELLATION D'ORIGINE

FROMAGE BLEU DU HAUT JURA GEX - SEPTMONCEL

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-454

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FROMAGE BLEU DU HAUT JURA GEX - SEPTMONCEL

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-142

APPELLATION OF ORIGIN

BOURGOGNE GRAND ORDINAIRE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-142

APPELLATION D'ORIGINE

BOURGOGNE GRAND ORDINAIRE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-142

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BOURGOGNE GRAND ORDINAIRE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-141

APPELLATION OF ORIGIN

BOURGOGNE ORDINAIRE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-141

APPELLATION D'ORIGINE

BOURGOGNE ORDINAIRE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-141

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BOURGOGNE ORDINAIRE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-716

APPELLATION OF ORIGIN

Coteaux Varois

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-716

APPELLATION D'ORIGINE

Coteaux Varois

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

NOTIFICACIÓN

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-716

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Coteaux Varois

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-648

APPELLATION OF ORIGIN

DINDE FERMIÈRE DE BRESSE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-648

APPELLATION D'ORIGINE

DINDE FERMIÈRE DE BRESSE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-648

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DINDE FERMIÈRE DE BRESSE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-436

APPELLATION OF ORIGIN

EAU-DE-VIE DE VIN DE BOURGOGNE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-436

APPELLATION D'ORIGINE

EAU-DE-VIE DE VIN DE BOURGOGNE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-436

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EAU-DE-VIE DE VIN DE BOURGOGNE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-698

APPELLATION OF ORIGIN

Côtes du Frontonnais - Fronton

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-698

APPELLATION D'ORIGINE

Côtes du Frontonnais - Fronton

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-698

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côtes du Frontonnais - Fronton

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-723

APPELLATION OF ORIGIN

Bourgogne Irancy

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-723

APPELLATION D'ORIGINE

Bourgogne Irancy

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-723

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bourgogne Irancy

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-368

APPELLATION OF ORIGIN

COTEAUX DU LANGUEDOC

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-368

APPELLATION D'ORIGINE

COTEAUX DU LANGUEDOC

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-368

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COTEAUX DU LANGUEDOC

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-800

APPELLATION OF ORIGIN

CÔTES DU LUBÉRON

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-800

APPELLATION D'ORIGINE

CÔTES DU LUBÉRON

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-800

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÔTES DU LUBÉRON

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-714

APPELLATION OF ORIGIN

Côtes de la Malepère

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-714

APPELLATION D'ORIGINE

Côtes de la Malepère

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-714

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côtes de la Malepère

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-446

APPELLATION OF ORIGIN

EAU-DE-VIE DE PROVENCE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-446

APPELLATION D'ORIGINE

EAU-DE-VIE DE PROVENCE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-446

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EAU-DE-VIE DE PROVENCE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-447

APPELLATION OF ORIGIN

EAU-DE-VIE DE SAVOIE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-447

APPELLATION D'ORIGINE

EAU-DE-VIE DE SAVOIE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-447

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EAU-DE-VIE DE SAVOIE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-441

APPELLATION OF ORIGIN

EAU-DE-VIE DES CÔTES DU RHÔNE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-441

APPELLATION D'ORIGINE

EAU-DE-VIE DES CÔTES DU RHÔNE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-441

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EAU-DE-VIE DES CÔTES DU RHÔNE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-444

APPELLATION OF ORIGIN

EAU-DE-VIE DU LANGUEDOC

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-444

APPELLATION D'ORIGINE

EAU-DE-VIE DU LANGUEDOC

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

NOTIFICACIÓN

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-444

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EAU-DE-VIE DU LANGUEDOC

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-276

APPELLATION OF ORIGIN

MONTLOUIS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-276

APPELLATION D'ORIGINE

MONTLOUIS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

NOTIFICACIÓN

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-276

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MONTLOUIS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-360

APPELLATION OF ORIGIN

VIN DE L'ORLÉANAIS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-360

APPELLATION D'ORIGINE

VIN DE L'ORLÉANAIS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-360

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIN DE L'ORLÉANAIS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-685

APPELLATION OF ORIGIN

“Ossau Iraty - Brebis Pyrenees” ou “Petit Ossau Iraty - Brebis Pyrénées”

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-685

APPELLATION D'ORIGINE

"Ossau Iraty - Brebis Pyrenees" ou "Petit Ossau Iraty - Brebis Pyrénées"

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-685

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

“Ossau Iraty - Brebis Pyrenees” ou “Petit Ossau Iraty - Brebis Pyrénées”

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-726

APPELLATION OF ORIGIN

Picodon de l'Ardèche ou Picodon de la Drôme

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-726

APPELLATION D'ORIGINE

Picodon de l'Ardèche ou Picodon de la Drôme

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-726

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Picodon de l'Ardèche ou Picodon de la Drôme

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-713

APPELLATION OF ORIGIN

Sauvignon de Saint Bris

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-713

APPELLATION D'ORIGINE

Sauvignon de Saint Bris

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-713

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Sauvignon de Saint Bris

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-711

APPELLATION OF ORIGIN

Côtes de Saint Mont

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-711

APPELLATION D'ORIGINE

Côtes de Saint Mont

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-711

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côtes de Saint Mont

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-461

APPELLATION OF ORIGIN

SALERS HAUTE-MONTAGNE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-461

APPELLATION D'ORIGINE

SALERS HAUTE-MONTAGNE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-461

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SALERS HAUTE-MONTAGNE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-411

APPELLATION OF ORIGIN

CÔTES DU VENTOUX

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-411

APPELLATION D'ORIGINE

CÔTES DU VENTOUX

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-411

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÔTES DU VENTOUX

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-437

APPELLATION OF ORIGIN

EAU-DE-VIE DU BUGEY

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-437

APPELLATION D'ORIGINE

EAU-DE-VIE DU BUGEY

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-437

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EAU-DE-VIE DU BUGEY

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-469

APPELLATION OF ORIGIN

VERMOUTH DE CHAMBÉRY

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-469

APPELLATION D'ORIGINE

VERMOUTH DE CHAMBÉRY

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

NOTIFICACIÓN

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-469

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VERMOUTH DE CHAMBÉRY

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-758

APPELLATION OF ORIGIN

CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES CARAMANY

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

NOTIFICATION

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-758

APPELLATION D'ORIGINE

CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES CARAMANY

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-758

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES CARAMANY

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-759

APPELLATION OF ORIGIN

CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES LESQUERDE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-759

APPELLATION D'ORIGINE

CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES LESQUERDE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

NOTIFICACIÓN

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-759

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES LESQUERDE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-702

APPELLATION OF ORIGIN

Latour de France / Côtes du Roussillon Villages

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-702

APPELLATION D'ORIGINE

Latour de France / Côtes du Roussillon Villages

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-702

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Latour de France / Côtes du Roussillon Villages

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-791

APPELLATION OF ORIGIN

TOURAINE AZAY-LE-RIDEAUX

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-791

APPELLATION D'ORIGINE

TOURAINE AZAY-LE-RIDEAUX

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

NOTIFICACIÓN

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-791

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

TOURAINE AZAY-LE-RIDEAUX

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-792

APPELLATION OF ORIGIN

TOURAINE MESLAND

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-792

APPELLATION D'ORIGINE

TOURAINE MESLAND

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-792

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

TOURAINE MESLAND

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-717

APPELLATION OF ORIGIN

Côtes du Brulhois

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-717

APPELLATION D'ORIGINE

Côtes du Brulhois

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-717

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côtes du Brulhois

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-394

APPELLATION OF ORIGIN

COTEAUX DE PIERREVERT

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-394

APPELLATION D'ORIGINE

COTEAUX DE PIERREVERT

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-394

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COTEAUX DE PIERREVERT

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-303

APPELLATION OF ORIGIN

BLANQUETTE DE LIMOUX

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-303

APPELLATION D'ORIGINE

BLANQUETTE DE LIMOUX

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-303

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BLANQUETTE DE LIMOUX

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-147

APPELLATION OF ORIGIN

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

NOTIFICATION

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-147

APPELLATION D'ORIGINE

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-147

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-150

APPELLATION OF ORIGIN

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-150

APPELLATION D'ORIGINE

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-150

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-699

APPELLATION OF ORIGIN

Côtes du Frontonnais - Villaudric

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-699

APPELLATION D'ORIGINE

Côtes du Frontonnais - Villaudric

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-699

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Côtes du Frontonnais - Villaudric

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-706

APPELLATION OF ORIGIN

Vin de Savoie mousseux

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-706

APPELLATION D'ORIGINE

Vin de Savoie mousseux

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-706

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vin de Savoie mousseux

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-819

APPELLATION OF ORIGIN

VIN DU BUGEY CERDON MOUSSEUX

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-819

APPELLATION D'ORIGINE

VIN DU BUGEY CERDON MOUSSEUX

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-819

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIN DU BUGEY CERDON MOUSSEUX

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-755

APPELLATION OF ORIGIN

COTEAUX DU LAYON-CHAUME

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-755

APPELLATION D'ORIGINE

COTEAUX DU LAYON-CHAUME

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-755

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COTEAUX DU LAYON-CHAUME

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

CANCELLATION

REGISTRATION NUMBER

AO-818

APPELLATION OF ORIGIN

VOLNAY SANTENOTS

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

France

PARTICULARS GIVEN IN THE REQUEST OF CANCELLATION

n/a

DATE OF RECORDING OF THE CANCELLATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACTION

RADIATION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-818

APPELLATION D'ORIGINE

VOLNAY SANTENOTS

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

France

DONNÉES FIGURANT DANS LA DEMANDE DE RADIATION

n/a

DATE D'INSCRIPTION DE LA RADIATION

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

TRANSACCIÓN

CANCELACIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-818

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VOLNAY SANTENOTS

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Francia

DATOS FACILITADOS EN LA SOLICITUD DE ANULACIÓN

n/a

FECHA DE REGISTRO DE LA ANULACIÓN

21.07.2023

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

Bulletin of the Lisbon System
Appellations of Origin and Geographical Indications

Publication of the International Bureau of the World Intellectual Property Organization
No. 53.3 - Year 2024

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 53.3 - Año 2024

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. 53.3 - Année 2024

ISSN 2226-6399 OMPI 2024 PUB: 105

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin